

**LAAJUUS**

180 osp

PAIKKA

Kokkola

OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

HAKEMINEN

Yhteishaussa 17.2. - Lisätietoja hakeutumisesta yhteishaun kautta

Tavoite

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnossa on kaksi osaamisalaa, ruokapalvelun osaamisala, josta valmistuu kokiksi ja asiakaspalvelun osaamisala, josta valmistuu tarjoilijaksi.

Valmistuttuasi osaat toimia työssä asiakaslähtöisesti ja tuloksellisesti kestävä kehitys huomioiden. Työn ja tuotteiden on täytettävä myös hygieni- ja anniskeluvaatimukset ja säädökset. Työssä on tunnettava hyvin elintarvikkeet ja raaka-aineet.

Kokiksi valmistuttuasi voit työskennellä henkilöstöravintoloissa, suurkeittiöissä, ravintoloissa, cateringalalla, juhla- ja pitopalveluyrityksissä sekä kahviloissa. Osaat suunnitella työtäsi, toimia annettujen ohjeiden mukaisesti ja arvioida omaa työsuoritusasi. Osaat valmistaa maukasta, ravitsevaa, terveellistä ja esteettistä ruokaa myös erityisruokavalioasiakkaille ja laittaa ruokalajit näyttävästi esille joko suurelle joukolle kerrallaan tai annoksittain. Kokkina huolehdit ja pidät kunnossa työvälineet sekä osaat käyttää tarvittavia koneita ja laitteita.

Tarjoilijana osaat esitellä, myydä ja tarjoilla asiakkaille tuotteita ja palveluja sekä kunnostaa asiakastiloja ja laittaa esille myytäviä tuotteita.

Kokin ja tarjoilijan ammatit ovat hyvin kansainvälisiä. Kansainvälisyys näkyy monikulttuurisissa ruokalistoissa, työkavereissa, raaka-aineissa ja asiakaskunnissa. Opintojesi aikana hankit osaamista myös asiakaspalveluun englannin kielellä.

Kohderyhmä

Yhteishaku on tarkoitettu perusopetuksen ja valmentavan koulutuksen päättävillä nuorilla. Yhteishaussa voivat lisäksi hakea muut vailla toisen asteen tutkintoa olevat.

Ravintola- ja cateringalan työt vaativat myönteistä palveluasennetta, yhteistyökykyä, kielitaitoa ja ammatin keskeisten tietojen ja taitojen hallintaa.

Kokilta odotetaan joustavuutta, luovuutta, hyvää makuaistia, stressinsieto- ja organisointikykyä. Kokilla on mielikuvitusta ja hän tuntee vastuuta ruuan maistavuudesta ja turvallisuudesta. Työ on osittain vuorotyötä.

Tarjoilijalta odotetaan joustavuutta, omatoimisuutta, myyntihenkisyyttä, palvelualttiutta, kielitaitoa, paineensietokykyä ja halua kohdata uusia asiakkaita eri vuorovaikutustilanteissa. Tarjoilijalla tulee olla esteettistä silmää ja luovuutta sekä ulkoisen olemuksen on oltava siisti ja huoliteltu. Työ on yleensä vuorotyötä.

Sisältö

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto on laajuudeltaan 180 osaamispistettä (osp).

Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osp) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osp).

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa voit valita kahdesta osaamisalasta:

- asiakaspalvelun osaamisalan (tarjoilija) ja
- ruokapalvelun osaamisalan (kokki).

Kokiksi tai tarjoilijaksi opiskellaan Kokkolassa Ammattikampuksella.

Kokin opinnoissa keskeisiä painopisteitä ovat ruoan valmistustaidot, asiakaspalveluosaaminen sekä yhteistyö- ja tiimityötaidot. Tarjoilijana opiskelet asiakaslähtöistä, kannattavaa sekä tulokSELLISTA toimintaa.

Opintojen aikana opiskelija sitoutuu elintarvikelainsäädännön mukaisiin vaatimuksiin. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää.

[Linkki tutkinnon perusteisiin](#)

Lisätietoja

Kokin tai tarjoilijan tutkinto antaa jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin.

Kokiksi tai tarjoilijaksi valmistuneiden tyypillisimpiä jatko-opintoja ovat:

- Ruokapalvelujen ammattitutkinto
- Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto
- Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto
- Restonomi (AMK), hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
- Tradenomi (AMK), liiketalouden koulutusohjelma

Lisätietoja koulutuksesta:

hakijapalvelut(at)kpedu.fi, p. 040 808 5010

Henkilökunnan sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi(at)kpedu.fi

Lisätietoja koulutuksesta: hakijapalvelut(at)kpedu.fi
p. 040 808 5010