



BAARIMESTARI OPPISOPIMUKSELLA 11.1.2022

Viritä omat myynti- ja markkinointitaitosi uudelle tasolle! Perehdyt kannattavan toiminnan ja kustannuslaskennan periaatteisiin. Kehität juomatietouttasi - tuntien alkoholien pääryhmät, niiden valmistuksen, ominaisuudet, käyttötavat ja tarjoilun. Tunnet klassikot, mutta osaat luoda myös uutta - halliten erilaiset juomasekoitusten valmistustekniikat, raaka-aineiden käytön ja makujen yhdistämisen.

Koulutuksen aiheita:

Baarin tuotteet ja juomatietous

Myynti ja markkinointi

Viinitietous

Yritystalous ja laskenta

Juomasekoitukset ja valmistustekniikat

Olutkoulu

**RAVISTA OSAAMISESI UDELLE
TASOLLE!**



Koulutuksen kesto ja toteutus

Lähiopetusta pääsääntöisesti 2 x viikossa (ma-ilta ja ti-päivä), lisäksi verkko-opintoja.

Koulutuksen kesto noin 1,5 vuotta.

Tutkinnossa vaadittu ammattitaito osoitetaan omaan alan työpaikkaan tai koulutus sopimuspaikkaan liittyvillä näytöillä.

Kenelle?

Koulutus soveltuu ravintola-alan ammattilaiselle, jolla on jo koulutuksen tai työkokemuksen kautta hankittu alan kattava perusosaaminen ja joka haluaa nostaa osaamisensa uudelle tasolle

Tutkinto/Tutkinnon osat

[Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto](#) (120 osp). Tutkinto muodostuu pakollisesta tutkinnon osasta (ravintolan tarjoilutyössä toimiminen 40 osp) ja osaamisalan pakollisesta tutkinnon osasta baari-työssä toimiminen (45 osp). Lisäksi valitaan 35 osp valinnaisia tutkinnon osia.

Missä?

Turun ammatti-instituutti
[Lemminkäisenkatu 18 D, Turku](#)

Lisätietoa Koulutuksesta

Opettaja Kaisa Rantanen
040 183 4471

kaisa.a.rantanen@turku.fi

[Opinto-ohjaaja Maria Kallio](#)
puh. 044 907 3945
maria.kallio@turku.fi

Koulutustarkastaja Tuomo Rahko
050 526 4629
tuomo.rahko@turku.fi

