



KOKKI / TARJOILIJA OPPISOPIMUKSELLA 29.8.2022

Kouluttaudu ravintola-alan monipuolisiin työtehtäviin. Kokin ammatilla voit työllistyä erilaisiin keittiöihin: ravintoloihin, koulun tai päiväkodin keittiöön, pika-ruoka- tai henkilöstöravintolaan tai vaikkapa matkustajalaivalle. Tarjoilijana osaat ruokien ja juomien myynnin ja tarjoilun, asiakastilojen kunnostamisen ja tuotteiden esille laiton sekä suomalaisten ja ulkomaisten asiakkaiden palvelemisen.

Kouluttaudu ravintola-alan ammattilaiseksi.



Koulutuksen kesto (2 v.) ja toteutus

Lähiopetusta on oppilaitoksessa tarjolla maanantaisin ja/tai tiistaisin klo 9-16.

Koulutuksen kesto on noin 1,5-2 vuotta. Kesto määräytyy henkilökohtaisen suunnitelman mukaan.

Kenelle?

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto antaa monipuoliset perusvalmiudet alan työtehtäviin. Tutkinnon suorittanut on palveluhenkinen, vastuullinen, oma-aloitteinen, luotettava ja yhteistyökykyinen työntekijä. Kiinnostuksesi mukaan voit opiskella kokiksi tai tarjoilijaksi.

Tutkinto/Tutkinnon osat

[Ravintola- ja catering-alan perustutkinto](#) (180 osp). Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osp) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osp). Tutkintoon sisältyy pakollinen tutkinnon osa, ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp), kaksi osaamisalan pakollista tutkinnon osaa ja valinnaisia tutkinnon osia. Kiinnostuksesi mukaan voit valita asiakaspalvelun- tai ruokapalvelun osaamisalan.

Missä?

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

Lisätietoa Koulutuksesta

Opinto-ohjaaja Maria Kallio
044 907 3945
maria.kallio@turku.fi

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

