



TARJOILIJA OPPISOPIMUKSELLA 30.8.2022

Viritä omat myynti- ja markkinointitaitosi uudelle tasolle! Perehdyt kannattavan toiminnan ja kustannuslaskennan periaatteisiin. Kehität viinitietouttasi ja hallitset viinien esittelyn ja tarjoilun. Vie osamisesi uudelle tasolle!

Tilaus- ja juhlatarjoilu
Etiketti- ja tapatietous
Olutkoulu

**SINUSTAKO HUIPPUTARJOILIJA JA
VIINITIETÄJÄ?**

Koulutuksen aiheita:

Viinitietous

Huipputarjoilija

Kahvikoulu

Yritystalous ja laskenta



Koulutuksen kesto ja toteutus

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

Koulutuksen kesto n. 1,5 vuotta.

Tutkinnossa vaadittu ammattitaito osoitetaan omaan alan työpaikkaan tai koulutussopimuspaikkaan 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 ruokaravintolassa 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

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

