

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO (tarjoilija) NÄYTTÖTUTKINTONA MONIMUOTO- TAI OPPISOPIMUSKOULUTUS

Koulutuksen kesto vaihtelee opiskelijan lähtötilanteen ja henkilökohtaistamisen mukaan, keskimääräinen kesto on 2 vuotta. Opetus on päivä-/monimuoto-opetusta.

Kohderyhmä

Kohderymänä ovat henkilöt, jotka ovat kiinnostuneet ravitsemisalasta, työskentelevät jo alan työtehtävissä tai toimivat yrittäjänä alalla.

Koulutus soveltuu myös maahanmuuttajille, koska koulutus sisältää suomen kielen opetusta ammattialaan liittyen.

Koulutukseen hakeutuminen ei edellytä aiempia ravitsemisalalan opintoja tai työkokemusta.

Tutkinnon osat

Kaikille **pakollinen tutkinnon osa:**

- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija),

pakolliset tutkinnon osat:

- Asiakaspalvelu- ja myynti
- Annosruokien ja juomien tarjoilu

Valinnaiset tutkinnon osat (**valitaan kolme**):

- À la carte -tarjoilu
- Juomien myynti- ja tarjoilu
- Kahvilapalvelut
- Kokouspalvelut
- Tilaus- ja juhlatarjoilu
- Yritystoiminnan suunnittelu

Koulutuksen toteutus

Opinnot ovat päätoimisia. Mikäli olet työtön, tiedustele lähimmästä TE-toimistosta mahdollisuutta opiskella työttömyysetuudella.

Oppisopimuskoulutuksessa opiskelija on työssä tai toimii yrittäjänä.

Koulutus sisältää lähiopetusta, etäopiskelua ja työssäoppimista joko työssäoppimispaikalla tai omassa työsuhteessa (oppisopimus). Opiskelumuoto määräytyy henkilökohtaistamisen mukaan.

Kustannukset

Opiskelija hankkii työasun, jalkineet ja opiskelutarvikkeet itse oppilaitoksen antamien ohjeiden mukaan.

Opiskelijat maksavat Opetushallituksen tutkintomaksun 58,00 €.

Koulutukseen hakeutuminen

Koulutukseen haetaan joko oppilaitoksen www-sivulla (www.opao.fi) olevan painikkeen HAE TÄSTÄ KOULUTUKSEEN kautta tai hakulomakkeella, jonka voi tulostaa www-sivun yläreunasta tai tilata puhelimitse (08) 535 2000. Oppisopimuskoulutukseen hakeudutaan oppisopimustoimiston kautta.

Kaikki hakijat kutsutaan haastatteluun, jonka perusteella opiskelijavalinta tehdään.

Lisätietoja koulutuksesta

Kouluttaja Hilikka Kärkkäinen, puh. 044 737 2003 tai s-posti: hilkka.karkkainen@opao.fi.

Opintotoimisto puh. 044 737 2017 tai s-posti: aiko@opao.fi.