

# HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO (kokki)

## MONIMUOTO- TAI OPPISOPIMUSKOULUTUS

Koulutuksen aloitusajakohta tarkentuu opintojen ja tutkinnon suorittamisen henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaan, keskimääräinen kesto on 2 vuotta. Opetus on päivä-/monimuoto-opetusta.

### Kohderyhmä

Kohderyhmänä 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 ravitsemisalan opintoja tai työkokemusta.

### Tutkinnon osat

Kaikille **pakollinen tutkinnon osa:**

- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Ruokapalvelun osaamisala (kokki),

**pakolliset tutkinnon osat:**

- Lounasruokien valmistus
- Annosruokien valmistus

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

- À la carte -ruoanvalmistus
- Kahvilapalvelut
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot
- Pikaruokapalvelut
- Suurkeittiön ruokatuotanto
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
- Yritystoiminnan suunnittelu

### Koulutuksen toteutus

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

Oppisopimuskoulutuksessa opiskelija on työssä tai toimii yrittäjänä. Oppisopimuskoulutuksessa työnantaja maksaa opiskelijalle palkkaa.

Lisätietoja muista korvauksista opiskelijalle ja työnantajalle saa oppilaitoksesta osoitteesta [aiko@opao.fi](mailto:aiko@opao.fi) tai puh. 044 737 2017.

Koulutus sisältää lähiopetusta, etäopiskelua ja työpaikalla oppimista joko koulutussopimuksella tai omassa työsuhteessa (oppisopimus).

### Kustannukset

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

### Koulutukseen hakeutuminen

Monimuoto- tai oppisopimuskoulutukseen haetaan joko oppilaitoksen www-sivulla ([www.opao.fi](http://www.opao.fi)) olevan painikkeen HAE TÄSTÄ KOULUTUKSEEN kautta tai hakulomakkeella, jonka voi tulostaa www-sivun yläreunasta tai tilata puhelimitse (08) 535 2000.

Kaikki hakijat kutsutaan haastatteluun, jonka perusteella opiskelijavalinta tehdään.

### Lisätietoja koulutuksesta

Kouluttaja Hilikka Kärkkäinen, puh. 044 737 2003 tai s-posti: [hilkka.karkkainen@opao.fi](mailto:hilkka.karkkainen@opao.fi).

Opintotoimisto puh. 044 737 2017 tai s-posti: [aiko@opao.fi](mailto:aiko@opao.fi).