



# RAVINTOLA- ja CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

## MONIMUOTO- tai OPPISOPIMUSKOULUTUKSENA

### KOKKI tai TARJOILIJA

Koulutuksen kesto on 2-3 vuotta. Jokaiselle opiskelijalle laaditaan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

#### Koulutuksen kohderyhmä

Kohderyhmänä ovat henkilöt, jotka ovat kiinnostuneet kokin tai tarjoilijan työtehtävistä, työskentelevät jo alan työtehtävissä tai toimivat yrittäjänä alalla.

Koulutukseen hakeutuminen ei edellytä aiempia ravitsemisalan opintoja tai työkokemusta.

#### Koulutuksen toteutus

Opinnot ovat päätoimisia eivätkä edellytä työsuhdetta. Mikäli olet työtön, tiedustele lähimmästä työ- ja elinkeinotoimistosta mahdollisuutta opiskella työttömyysetuudella päätoimisesti. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelija on työssä.

Koulutus sisältää HOKSin mukaisesti lähiopetusta Oulun Palvelualan Opistolla (Teuvo Pakkalan katu 15) päiväopetuksena noin 4-5 päivänä viikossa klo 8.00 – 16.00, etäopiskelua ja työpaikalla oppimista.

#### Tutkinnon osat

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa on asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija) ja ruokapalvelun osaamisala (kokki).

Tutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta tutkinnon osasta (20 osp), kahdesta osaamisalan valinnaisesta tutkinnon osasta (65 osp), valinnaisista tutkinnon osista (60 osp) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osp). Tutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä.

#### Pakollinen tutkinnon osa:

- Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp)

#### Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat (65 osp):

- Asiakaspalvelu ja myynti (25 osp)
- Annosruokien ja juomien tarjoilu (40 osp)

tai

#### Ruokapalvelun osaamisala, kokki, pakolliset tutkinnon osat (65 osp):

- Lounasruokien valmistus (40 osp)
- Annosruokien valmistus (25 osp)

### **Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp):**

- À la carte -ruoanvalmistus (30 osp)
- À la carte -tarjoilu (30 osp)
- Juomien myynti ja tarjoilu (25 osp)
- Kahvilapalvelut (10 osp)
- Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)
- Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot (10 osp)
- Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp)
- Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)
- Tilaus- ja juhlatarjoilu (25 osp)
- Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (15 osp)
- Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen (5 osp)
- Yrityksessä toimiminen (15 osp)
- Yritystoiminnan suunnittelu (15 osp)
- Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa (20 osp)
- Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta (5-15 osp)
- Korkeakouluopinnot (5-15 osp)
- Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja (1-25 osp)

### **Yhteiset tutkinnon osat (35 osp)**

- Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (11 osp)
- Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (6 osp)
- Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (9 osp)
- Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet (9 osp)

### **Kustannukset ja korvaukset**

Opiskelija hankkii työasun, jalkineet ja opiskelutarvikkeet itse oppilaitoksen antamien ohjeiden mukaisesti. Muutoin opetus on maksutonta.

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

### **Ammattitutkintostipendi**

Ammattitutkintostipendiä voi hakea tutkinnon suorittanut alle 68-vuotias, jolla on työ- tai virkasuhdetta suomalaiseen työnantajaan vähintään 5 v., voi hakea 400 euron suuruista ammattitutkintostipendiä ([www.koulutusrahasto.fi](http://www.koulutusrahasto.fi)).

### **Koulutukseen hakeutuminen**

Koulutukseen 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.

### **Lisätietoja koulutuksesta**

Kouluttaja Päivi Sarkkinen, puh. 044 737 2009, [paivi.sarkkinen@opao.fi](mailto:paivi.sarkkinen@opao.fi).