



RAVINTOLA- ja CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

MONIMUOTO- tai OPPISOPIMUSKOULUTUKSENA KOKKI

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

Koulutuksen kohderyhmä

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

Koulutukseen hakeutuminen ei edellytä aiempia ravitsemisalalan opintoja tai työkokemusta.

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

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

Tutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta tutkinnon osasta (20 osp), yhdestä 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)

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)
- Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)
- Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemis- palveluissa (15 osp)
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot (10 osp)
- Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp)
- Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (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 perus- tutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisam- mattitutkinnosta (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 oppisopimus- koulutuksen aikaisista korvauksista opiskelijalle ja työnantajalle saa oppilaitoksesta osoitteesta aiko@opao.fi tai puh. 044 737 2017.

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](http://www.opao.fi) yläreunasta tai tilata puhelimitse (08) 535 2000.

Lisätietoja koulutuksesta

Opinto-ohjaaja Päivi Sarkkinen, puh. 044 737 2009, paivi.sarkkinen@opao.fi.