



**RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO 180 osp**  
**MONIMUOTOKOULUTUKSENA**  
**7.1.2021 alkaen tai HOKS:n mukaan**  
**Tutkintonimike: Kokki tai tarjoilija**  
**HUOM! Yhteishauulla 23.2.-23.3.2021 (kokki)**

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 alan opin-  
toja 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 HOKS:n 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).

#### **Ammatilliset tutkinnon osat, 145 osp**

##### ***Yksi yhteinen pakollinen tutkinnon osa, 20 osp***

- Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp

##### **Toinen pakollinen tutkinnon osa, valitun osaamisalan mukaisesti, 65 osp**

##### ***Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija***

Oulun Palvelualan Opisto  
Teuvo Pakkalan katu 15  
90130 Oulu

info@opao.fi  
08 535 2000

- Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp
- Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp

*Ruokapalvelun osaamisala, kokki:*

- Lounasruokien valmistus, 40 osp
- Annosruokien valmistus, 25 osp

**Valinnaiset tutkinnon osat molemmille osaamisaloille, 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
- 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 [teemu.simola@opao.fi](mailto:teemu.simola@opao.fi) tai puh. 044 737 2014.

**Ammattitutkintostipendi**

Ammattitutkinnon suorittanut alle 68-vuotias, jolla on työhistoriaa vähintään 5 vuotta (Suomessa, EU- ja ETA-maissa sekä Sveitsissä tehty eläkevakuutettu työ), voi hakea 400 euron suuruisia ammattitutkintostipendiä. Ks. <https://www.tyollisyysrahasto.fi/aikuisopiskelijan-etuudet/ammattitutkintostipendi/>.

**Koulutukseen hakeutuminen ja lisätietoja**

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