



Ruokaa, juomaa ja hyvää palvelua

Täydennä osaamistasi ja lisäkouluttaudu tarjoilijaksi
3.5.2022 alkaen

Erinomaisen asiakaskokemuksen asiantuntijaksi

Ammattitaitoinen tarjoilija
tuntee ruokalajit,
osaa esitellä ja suositella
ruoka- ja juomatuotteet sekä
varmistaa hyvän asiakaspalvelun.

**Pätevoidy alalle, jossa on
huutava pula osaavasta
työvoimasta.**

Koulutus toteutetaan yhteistyössä
oululaisten ravintoloiden kanssa.

Haku: opao.fi

Kuka voi hakea koulutukseen?

- ravintola-alasta ja ruoasta
kiinnostuneet, myös alanvaihtajat
- tarjoilijana toimivat, jotka haluavat
suorittaa alan tutkinnon
- alan osaajat (esim. kokit), jotka haluavat
lisää osaamista asiakaspalvelusta

Koulutus alkaa 3.5.2022 kahden viikon
lähiopetusjaksolla (päiväopetus).
Tämän jälkeen alkaa
koulutussopimusjakso ravintolassa.
Tavoitteena on siirtyminen 7/2022
oppisopimusopiskelijaksi.

Lisätiedot kouluttajalta

Hilkka Kärkkäinen
p. 044 737 2003
hilkka.karkkainen@opao.fi

Koulutuksen aikana suoritetaan
seuraavat tutkinnon osat Ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta:

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

Myös koko tutkinnon suorittaminen on mahdollista.



OPAO
Oulun Palvelualan Opisto