

RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO 180 OSP AMMATTIOPISTO LAPPIA



RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO 180 OSP

Kokin koulutusohjelma

(Ruokapalvelun osaamisala)

- **Ammatilliset tutkinnon osat 145 OSP**
- ❖ Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp
- ❖ Lounasruokien valmistus 40 osp
- ❖ Annosruokien valmistus 25 osp

- ❖ **Tutkinnon osiin sisältyvät opinnot**
- ❖ Työelämäjaksoja voi sisältyä jokaisen tutkinnon osaan

Tarjoilijan koulutusohjelma

(Asiakaspalvelun osaamisala)

- **Ammatilliset tutkinnon osat 145 OSP**
- Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp
- Annosruokien ja juomien tarjoilu 40 osp
- Asiakaspalvelu ja myynti 25 osp

- **Tutkinnon osiin sisältyvät opinnot**
- Työelämäjaksoja voi sisältyä jokaisen tutkinnon osaan

Valinnaiset tutkinnon osat 60 osp valittava 3-4 kokonaisuutta

KOKIT

- Á la carte ruoanvalmistus 30 osp.
- Kahvilapalvelut 10 osp.
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 10 osp.
- Katu- ja pikaruokapalvelut 10 osp.
- Suurkeittiön ruokatuotanto 25 osp
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 25 osp.
- Yrityksessä toimiminen 15 osp.
- **MUITA VALINNAISIA VOIVAT OLLA ESIM. LUKIO-OPINNOT TAI OPINNOT TOISESTA TUTKINNOSTA**

TARJOILIJAT

- Á la carte tarjoilu 30 osp.
- Juomien myynti ja tarjoilu 25 osp.
- Tilaus- ja juhlatarjoilu 25 osp.
- Lisäksi samat valinnaiset, kuten kokin koulutusohjelmassa



YHTEISET TUTKINNON OSAT

35 osp

- Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen 11 osp.
- Matemaattisluonnontieteellinen osaaminen 6 osp.
- Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen 9 osp.
- Lisäksi vielä valinnaisia yhteisiä opintoja siten, että 35 osp. täyttyy

Opintojen eteneminen kokki

Opintojen eteneminen kokki

1 vuosi	Ravitsemis-palveluissa toimiminen 1	Ravitsemis-palveluissa toimiminen 2	Lounasruokien valmistus 1 opetuskeittiö	Yhteiset tutkinnon osat	Lounasruokien valmistus 2 opetuskeittiö
2 vuosi	Lounasruoka 3 koulun lounasravintola	Lounasruoka 4 Työelämäjakso	Annosruokien valmistus 1 koulun ravintola	Annosruoka 2 ravintola	Yhteiset tutkinnon osat
3 vuosi	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset

Opintojen eteneminen tarjoilija

Opintojen eteneminen tarjoilija

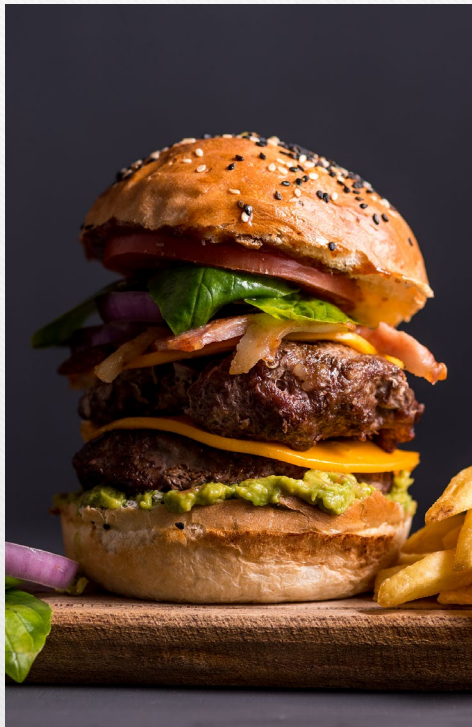
1 vuosi	Ravitsemis- palveluissa toimiminen 1	Ravitsemis- palveluissa toimiminen 2	Asiakaspalvelu- ja myynti 1 koulun ravintola	Yhteiset tutkinnon osat	Asiakaspalvelu- ja myynti 2 ravintola
2 vuosi	Annosruokien ja juomien tarjoilu	Annosruokien ja juomien tarjoilu	Annosruokien ja juomien tarjoilu ravintola	Annosruokien ja juomien tarjoilu ravintola	Yhteiset tutkinnon osat
3 vuosi	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset	Ammatilliset valinnaiset

Opiskelijaksi hakeutuminen

- Opiskelijaksi voi hakea yhteishaun kautta jos sinulla ei ole aiempaa toisen asteen tutkintoa.
- Jos olet työssä ja haluat suorittaa työhösi soveltuvan tutkinnon osan tai koko tutkinnon oppisopimuksella, sovi asiasta työnantajasi kanssa ja ota yhteyttä Lappian oppisopimuspalveluihin.
- Voit hakea koulutukseen myös omaehtoisesti jatkuvassa haussa www.lappia.fi/koulutushaku
- Jos olet oikeutettu opiskelemaan työttömyysetuudella, voit hakea koulutukseen myös TE-palvelujen kautta.

Alan työpaikat

Ravintolat, sairaalan- ja koulun keittiöt, henkilöstöravintolat, kahvilat, pikaruokaravintolat, matkustajalaivojen keittiöt



Jatko-opinnot

Alan AMK- tutkinto 210 opintopistettä. Koulutus painottuu alan kehittämisen- ja johtamisopintoihin

- Restonomi – liikkeenjohto
- Restonomi –matkailu
- Restonomi – majoitus- ja ravitsemisala

Valitse meidät jos

- Olet kiinnostunut vaihtelevasta käytännön työstä
- Haluat työskennellä erilaisten ihmisten kanssa
- Uskallat ottaa vastaan haasteita ja olet luova
- Olet innostunut ruoanlaitosta ja tarjoilusta
- **Työelämä tarvitsee sinua!**



Seuraa meitä Instassa: [@ravintolakisalli](#)

