

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PT, YHTEISTYÖKOULUTUS KOSKIGOLFIN KANSSA

AIKUISKOULUTUSKESKUS JA KOSKIGOLF TOTEUTTAVAT YHDESSÄ KOULUTUKSEN, JOSSA TYÖSSÄOPPIMINEN TAPAHTUU KOSKIGOLFIN CLUBIN MONIPUOLISESSA JA VIRKEÄN SPORTTISESSA RAVINTOLA-ALAN YMPÄRISTÖSSÄ.

Koulutuksen sisältö ja aikataulu

Koulutuksen tavoitteena on suorittaa hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto tai osioita siitä sekä tarvittaessa myös hygienia- ja anniskelupassit.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osaamisaloja ovat: asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija), hotellipalvelun osaamisala (vastaanottovirkailija) ja ruokapalvelun osaamisala (kokki). Alalla toimiminen vaatii joustavuutta, innostusta, hyviä käden taitoja sekä halua tulla toimeen erilaisten asiakkaiden kanssa. Hyvät etenemismahdollisuudet ja kansainvälisyys ovat alalle luontaista.

Koulutus alkaa 9.4. ja etenee opiskelijan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti (HOKS).

Koulutus soveltuu henkilöille, joilla on jo kokemusta alalta tai vahva kiinnostus alalle.

Tutkinnon perusteet: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/1352660/naytto/tiedot>

Haku

Haku päättyy 15.3.2018. Pääsyaatimuksena 18 vuoden ikä. Clubin ryhmään valitaan neljä opiskelijaa haastattelujen perusteella.

Linkki hakulomakkeeseen: [hakulomake](#)

Lisätietoja

Aikuiskoulutuskeskus Kouvola, toimialapäällikkö Kalle Sarlund, kalle.sarlund@kvlakk.fi, 0400 631 212

5.3. lähtien: Koskigolf, Clubi, ravintolapäällikkö Sari Laitinen, clubi@koskigolf.fi, puh. 050 513 3190

