

## Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto

### Koulutuksen kesto

Koulutuksen kesto määräytyy opiskelijan osaamisen kehittämisen suunnitelman (HOKS) mukaisesti.

### Kohderyhmä

Koulutus soveltuu henkilöille, joilla on jo alan työkokemusta tai alasta kiinnostuneille.

Koulutus soveltuu hyvin myös alasta kiinnostuneille maahanmuuttajille, joilla on riittävä suomen kielen taito.

### Tavoite

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

### Koulutuksen sisältö

Kaikille pakollinen tutkinnon osa:

#### Majoitus- ja ravitsemuspalveluissa toiminen

Suuntautumisvaihtoehdon mukaisesti:

#### Asiakaspalvelun koulutusohjelma tai osaamisala, tarjoilija

- Asiakaspalvelu ja myynti
- Annosruokien ja juomien tarjoilu

#### Kokin koulutusohjelma tai osaamisala, kokki

- Lounasruokien valmistus
- Annosruokien valmistus

Lisäksi valitaan 3 tutkinnon osaa kaikille valinnaisista tutkinnon osista.

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

### Työssäoppiminen ja ammattityö

Työssäoppiminen muodostuu ammattityöstä aikuiskoulutuskeskuksessa ja yrityksissä tapahtuvasta työssäoppimisesta.

### Haku

Jatkuva haku. [Hae koulutukseen täyttämällä tämä sähköinen hakulomake](#)

### Lisätietoja

Aikuiskoulutuskeskus Kouvola, toimialapäällikkö Kalle Sarlund, [kalle.sarlund@kvlakk.fi](mailto:kalle.sarlund@kvlakk.fi)