

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 ravintola- ja cateringalan perustutkinto tai osioita siitä sekä tarvittaessa myös hygienia- ja anniskeluosaamispassit.

Koulutuksen sisältö

Kaikille pakollinen tutkinnon osa:

Ravitsemispalveluissa toiminen

Suuntautumisvaihtoehdon mukaisesti:

Asiakaspalvelun koulutusohjelma tai osaamisala, tarjoilija

- Asiakaspalvelu ja myynti
- Annosruokien ja juomien tarjoilu

Ruokapalvelun 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/4221360/reformi/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