



Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp
Monimuotokoulutuksena - Jatkuva haku

Kokki tai tarjoilija

Koulutuksen kesto on 2-3 vuotta. Jokaiselle opiskelijalle laaditaan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

Koulutuksen kohderyhmä

Kohderyhmänä ovat henkilöt, jotka ovat kiinnostuneet kokin tai tarjoilijan työtehtävistä, työskentelevät jo alan työtehtävissä tai toimivat yrittäjänä alalla. Koulutukseen hakeutuminen ei edellytä aiempia alan opintoja tai työkokemusta.

Koulutuksen toteutus

Opinnot ovat päätoimisia eivätkä edellytä työsuhdetta. Mikäli olet työtön, tiedustele lähimmästä työ- ja elinkeinotoimistosta mahdollisuutta opiskella työttömyysetuudella päätoimisesti. Oppisopimuskoulutuksessa opiskelija on työssä. Koulutus sisältää HOKSin mukaisesti lähiopetusta Oulun Palvelualan Opistolla (Teuvo Pakkalan katu 15) päiväopetuksena noin 4-5 päivänä viikossa klo 8.00 – 16.00, etäopiskelua ja työpaikalla oppimista.

Haku: opao.fi

Kysy lisää: opinto-ohjaaja Päivi Sarkkinen, puh. 044 737 2009, paivi.sarkkinen@opao.fi

Kustannukset ja korvaukset

Opiskelija hankkii työasun, jalkineet ja opiskelutarvikkeet itse oppilaitoksen antamien ohjeiden mukaisesti. Muutoin opetus on maksutonta.

Oppisopimuskoulutuksessa työnantaja maksaa opiskelijalle palkkaa. Lisätietoa oppisopimuskoulutuksella opiskelusta saat: anne-mari.pirinen@opao.fi tai puh. 044 737 2013.



OPAO
Oulun Palvelualan Opisto

Tutkinnon osat

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa on asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija) ja ruokapalvelun osaamisala (kokki).

Ammatilliset tutkinnon osat, 145 osp

Yksi yhteinen pakollinen tutkinnon osa, 20 osp

- Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp

Osaamisalan mukaiset pakolliset tutkinnonosat, 65 osp

Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija

- Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp
- Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp

Ruokapalvelun osaamisala, kokki:

- Lounasruokien valmistus, 40 osp
- Annosruokien valmistus, 25 osp

Valinnaiset tutkinnon osat molemmille osaamisaloille, 60 osp

- À la carte –ruoanvalmistus, 30 osp
 - À la carte –tarjoilu, 30 osp
- Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp
 - Kahvilapalvelut, 10 osp
- Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp
- Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp
 - Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp
 - Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp
 - Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp
 - Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp
- Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp
 - Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp
 - Yrityksessä toimiminen, 15 osp
 - Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp
- Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa, 20 osp
- Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 5-15 osp
 - Korkeakouluopinnot, 5-15 osp
- Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja, 1-25 osp

Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp

- Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp
- Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp
 - Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp
- Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet, 9 osp



OPAO
Oulun Palvelualan Opisto