

# Ruokapalvelujen ammattitutkinto, suurtaloukokki (Mänttä)

**Oppilaitos:**

Mäntän seudun koulutuskeskus

Ruokapalvelujen ammattitutkinto, suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala, 150 osp

Ruokapalveluosaajaksi – Voit opiskella koko tutkinnon tai tutkinnon osia. Halutko päivittää osaamistasi? Koulutus on tarkoitettu sinulle, jolla on alan peruskoulutus tai olet toiminut jo alalla tai olet alan vaihtaja.

### Tavoite

Suurtalouskokki osaa työskennellä suunnitelmallisesti ja vastuullisesti ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ja toimia organisaation toiminta-ajatuksen mukaisesti. Hän osaa työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti, valmistaa erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia sekä käyttää ammattimaisesti ja tehokkaasti ammattikeittiön koneita ja laitteita. Hän osaa palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Suurtalouskokki työskentelee esim. oppilaitoksissa, päiväkodeissa, sairaaloissa, varuskunnissa ja henkilöstöravintoloissa.

### Tutkinnon osat

Tutkinto muodostuu osaamisalan pakollisesta tutkinnon osasta:

- ruoanvalmistus suurtaloudessa, 60 osp

Pakollisen lisäksi valitaan seuraavista tutkinnon osista 90 osp:

- erityisruokavalioaterioiden valmistaminen 50 osp
- kasvisruokien valmistaminen 40 osp
- kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen 50 osp
- ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä 30 osp
- ruoanvalmistus tilauspalvelussa 40 osp
- toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa 40 osp, ruoanvalmistus ravintolakeittiössä
- ammatillinen tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 10-30 ops

### Toteutus

Opintojen laajuus ja kesto määräytyvät henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) perusteella. Koulutus edellyttää tietokoneen peruskäyttötaitoa, ja muodostuu verkko-opinnoista sekä työpaikalla tapahtuvasta ohjatusta oppimisesta. Koulutuksen voi suorittaa myös oppisopimuksella.

## Hakeminen

Haku jatkuvan haun kautta, [tästä](#). Valitse suurtalouskokin ammattitutkinto listalta ja lisää koulutus + -painikkeesta ostoskoriin. Klikkaa ostoskoriin ja seuraa lomakkeen ohjeita.

## Lisätiedot

Tarja Virtanen puh. 044 728 9182, etunimi.sukunimi@sasky.fi