

# Matkalla huippukokiksi !

sasky.fi/iisakki

## Ravintola- ja catering-alan perustutkinto KOKKI, ruokapalvelun osaamisala

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut työskentelee ruoan valmistuksen, tarjoilun ja asiakaspalvelun työtehtävissä.

### Työpaikkoja

- hotellit
- majoitusliikkeet
- ravintolat
- catering-alan yritykset
- suurkeittiöt
- kahvilat
- liikenneasemat
- pikaruoka- ja juhlapalvelut
- rahti- ja matkustajalaivat

Kokki tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet, valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden myös erikoisruokavaliot.

Työympäristönä voi olla suuri keittiö, jossa työskentelee useita kymmeniä ravintola-ammattilaisia tai pieni ravintola, jossa kokki työskentelee yksin.

Kokiksi valmistuneet voivat työskennellä sekä kotimaassa että ulkomailla.



### Lisätietoja:

Opinto-ohjaaja Tarja Perolainen  
puh. 050 338 3314  
tarja.perolainen@sasky.fi



### Kokin ominaisuudet

- palveluhenkisyys
- vastuullisuus
- oma-aloitteisuus
- luotettavuus

Ammatissa tarvitaan kädentaitoja, luovuutta sekä hyvää maku- ja hajuaistia