

# Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

# OSATUTKINTO

## Kuvaus

Koulutus on tarkoitettu ravintola- ja catering-alasta kiinnostuneille työnhakijoille, joilla on vähintään peruskoulua vastaavat tiedot. Koulutuksessa suoritetaan ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tutkinnon osia. Koulutus antaa valmiudet työskennellä monipuolisesti alan työtehtävissä.

## Tavoite

Koulutuksen tavoite on laajentaa osaamista ja työllistyä alan työtehtäviin ja samalla on myös mahdollisuus jatkaa osatutkinnosta koko tutkinnon suorittamiseen. Henkilökohtainen ohjaus ja tuki on vahvasti läsnä koko opintojen ajan. Osatutkintokoulutuksen kesto on 12 kuukautta, koulutus päättyy viimeistään 31.8.2020

## Kohderyhmä

Työttömät tai työttömyysuhanalaiset henkilöt

## Tutkinnon suorittanut toimii mm.

- ravintoloissa ja kahviloissa tai klubeilla
- pikaruoka- juhlapalvelu tai matkailuyrityksissä
- catering-alalla

## Hinta

Työvoimakoulutus on opiskelijalle maksutonta. Mikäli anniskelupassi, hygieniapassi tai työturvallisuuskortti pitää suorittaa, niin opiskelija maksaa suoritettavan korttimaksun 20 euroa.

Haku koulutukseen päättyy 8.8.2019,  
[www.te-palvelut.fi](http://www.te-palvelut.fi)

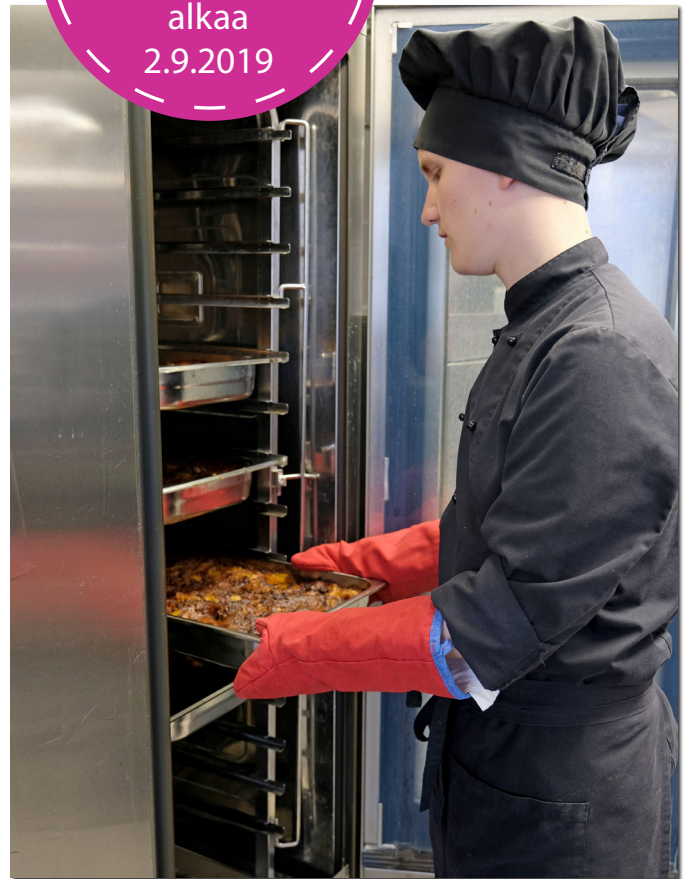
Kesto: 12 kk  
Opiskelupaikkoja: 10

Koulutusnumero 685794



Tampereen palvelualan  
ammattiopisto  
[sasky.fi](http://sasky.fi)

Koulutus  
Tampereen  
palvelualan  
ammattiopistolla  
alkaa  
2.9.2019



## Lisätietoja hakeutumisesta ja työvoimakoulutusetuudesta:

Pirkanmaan TE-toimisto  
Merja Kunnas, asiantuntija koulutus  
puh. 0295 045 626, [merja.kunnas@te-toimisto.fi](mailto:merja.kunnas@te-toimisto.fi)

## Lisätiedot

SASKY/Tampereen palvelualan ammattiopisto,  
Riikka Haavisto, koulutuspäällikkö  
puh. 044 774 5004  
[riikka.haavisto@sasky.fi](mailto:riikka.haavisto@sasky.fi)

[sasky.fi/tpa](http://sasky.fi/tpa)

### Koulutus sisältää:

Ammatillisia aineita, joihin sisältyy perusteet asiakaspalvelussa ja myyntityössä, ruoanvalmistuksessa ja ravitsemuksessa sekä tarjoilussa ja juomatietoudessa. Opiskelun aikana on mahdollisuus suorittaa passi- ja korttikoulutuksia (Anniskelupassi, Hygieniapassi, Työkykypassi, Työturvallisuuskortti, Ympäristöpassi). Koulutukseen sisältyy myös soveltuvin osin mm. äidinkieltä, matematiikkaa ja digitaitoja.

### Perustutkinnon suorittanut osaa:

Toimia ravitsemisalnan ruoanvalmistuksen tai asiakaspalvelun suunnittelu-, toteuttamis- ja myyntitehtävissä, palvella suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita asiakaslähtöisesti, hyödyntää ammattisanastoa vierailta kielillä ja kulttuurien tuntemusta, toimia myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, laatu- ja asiakas- ja tuloksellisesti, vastuullisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävä toimintatavan mukaisesti.

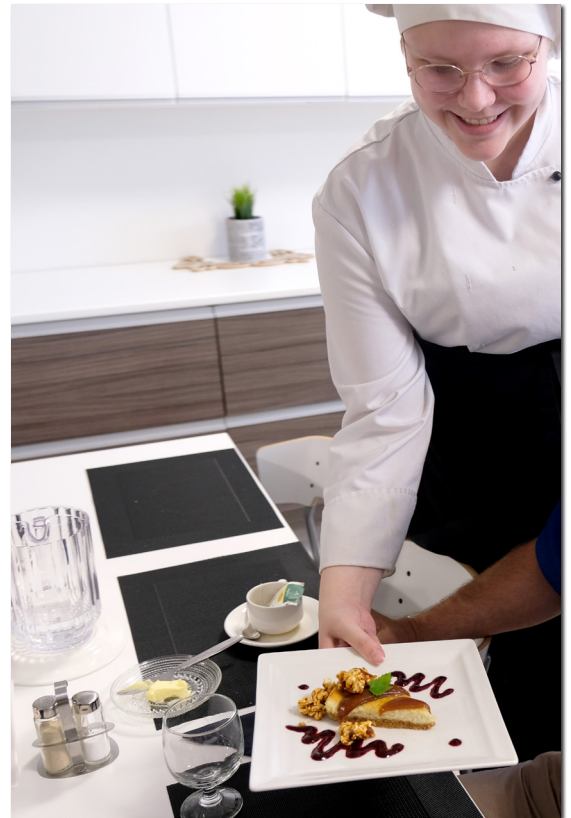
### Kuka voi hakea?

Perustutkintoon voi hakeutua vaikka ei olisikaan alan aikaisempaa kokemusta. Perustutkinnossa on tavoitteena saada osaaminen ravitsemispalvelualalle, kokin ja tarjoilijan perustyötehtäviin.

Opiskelu voidaan toteuttaa pääasiallisesti työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettynä koulutuksena. Työpaikalla oppiminen noudattaa työnantajan työaikoja.

Koulutuksessa on lähiopetusta, verkko- ja etäopetusta sekä työpaikoilla tapahtuvaa koulutusta. Lähiopetuspäivät ovat pääsääntöisesti päiväkoulutuksena. Ravintola- ja catering-alan opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa määritellään opiskelun sisältö ja aikataulu sekä näytöt. Samalla huomioidaan jo aikaisemmin saavutettu osaaminen. Opiskelija, jolla on kattava ja monipuolinen ammatillinen osaaminen, voi osoittaa ammatitaitonsa myös suoraan näytöissä, ilman osallistumista valmistavaan koulutukseen.

**ALALLA TYÖSKENTELY EDELLYTTÄÄ HYVÄÄ TERVEYTTÄ JA JOUSTAVUUTTA TYÖAIKOJEN SUHTEEN!**



**TE-palvelut**  
tjänster | services