

Ruokapalvelujen Ammattitutkinto

[vc_row][vc_column width="1/2"][vc_column_text]

Tutkinnon kuvaus

Ruokapalvelujen ammattitutkinnon suorittanut osaa:

- suunnitella työtehtävänsä ruoanvalmistuksen tehtävissä
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä
- toimia asiakaslähtöisesti, laatu- ja turvallisuustietoisesti, kannattavasti, taloudellisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävä toimintatavan mukaisesti
- toimia työyhteisössä ja kehittää osaamistaan

Ammattitutkinnossa voi erikoistua **ravintolan** tai **suurtalouden ruoanvalmistustehtäviin**.

Tutkinnon ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **ravintolakokki** osaa:

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- esikäsitellä raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaisesti
- valmistaa alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia
- viimeistellä ja laittaa ruoka-annokset esille tarkoituksenmukaisella tavalla
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti

Tutkinnon suurtalousoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **suurtaloukokki** osaa:

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

[/vc_column_text][vc_column_text]

Työpaikat

Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut ravintolakokki työskentelee ruokaravintolassa tai itsenäisenä yrittäjänä. Työpaikkoja ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset ja matkustajalaivojen ruokaravintolat. Suurtalousoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut suurtaloukokki työskentelee ammattikeittiössä kokin työtehtävissä.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width="1/2"][vc_column_text]

Tutkinnon rakenne

Ruokapalvelujen ammattitutkinnon laajuus on 150 osaamispistettä.

Tutkinnossa on kaksi osaamisalaa:

- ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala, **ravintolakokki**
- suurtalousoanvalmistuksen osaamisala, **suurtaloukokki**

Tutkinto muodostuu osaamisalan pakollisesta tutkinnon osasta:

- Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä tai

- Ruoanvalmistus suurtaloudessa (60 osaamispistettä)

sekä seuraavista valinnaisista tutkinnon osista (90 osaamispistettä):

- Erityisruokavalioaterioiden valmistaminen
- Kasvisruokien valmistaminen
- Kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen
- Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä
- Ruoanvalmistus tilauspalvelussa
- Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa tai
- Ammatillinen tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row css=".vc_custom_1496320099742{margin-top: 10px !important;}"] [vc_column width="1/2"] [vc_cta h2="Lisätiedot"] Opintotoimisto puh. 015 550 6000
opintotoimisto@samiedu.fi[/vc_cta][vc_column][vc_column width="1/2"] [vc_cta h2="Linkit"]

- [Tutkinnon perusteet](#)

[vc_cta][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column css=".vc_custom_1584534657318{margin-top: -25px !important;}"] [vc_column_text]

Voit hakea jatkuvassa haussa milloin vain ja aloittaa opinnot pääsääntöisesti joka kuukauden ensimmäisenä maanantaina.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column css=".vc_custom_1584534644963{margin-top: -25px !important;}"] [vc_btn title="Hae koulutukseen" style="flat" shape="square" color="info" link="url:https%3A%2F%2Fsamiedu.inschool.fi%2Fbrowsecourses||target:%20_blank|"] [vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text][vc_column_text][vc_column][vc_row]