

[vc_row][vc_column][vc_message]Voit hakea jatkuvassa haussa milloin vain ja aloittaa opinnot pääsääntöisesti joka kuukauden ensimmäisenä maanantaina. Koulutukseen voi hakea myös yhteishaussa 2021.[/vc_message][vc_column][vc_row][vc_row css=".vc_custom_1557745699140{margin-top: -25px !important;}"][vc_column]

Kokki

[vc_column_text]Kokki työskentelee erilaisissa matkailu- ja ravitsemisalan yrityksissä. Työpaikkana voi olla hotelliravintola, ruokaravintola, henkilöstöravintola, kahvila, pito- ja juhlapalveluyritys, liikenneravintola sekä matkustaja-alukset. Työ edellyttää ripeyttä, organisointikykyä, kädentaitoja, mielikuvitusta hyvää väri-, maku- ja hajuaistia.[/vc_column_text][vc_separator][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column css=".vc_custom_1557745710806{margin-top: -25px !important;}"][vc_column_text]

Opintojen Sisältö

Ammatillisia pakollisia opintoja ovat majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen sekä lounasruokien valmistus ja annosruokien valmistus. Lisäksi opiskelija valitsee valinnaisista tutkinnon osista itselleen sopivimmat.[/vc_column_text][vc_column_text]

Sopivuus alalla Toimimiseen

Alan opinnoissa ja työssä edellytetään hyvää fyysistä kuntoa ja terveydentilaa, joka ei vaaranna omaa eikä muiden työturvallisuutta. Seuraavat sairaudet voivat olla este alan koulutukseen sekä työssä toimimiseen: astma, käsi-ihottuma tai vaikeaoireinen, laaja ihottuma, diabetes, epilepsia, näön tai kuulon heikkous, sydän- ja verenkiertosairaus, tasapainoelimistön toiminnan häiriö tai tuki- ja liikuntaelimistön sairaus.[/vc_column_text][vc_column_text]

Mitä tekee

Työskentelee kaikissa keittiön työtehtävissä. Työhön liittyy ruoanvalmistuksen ja annosten esillelaiton lisäksi suunnittelua, ostoa ja varastointia, omavalvontaa, sekä ruoanvalmistusmenetelmien hallintaa. Työpaikkoina voivat olla hotelliravintolat, ruokaravintolat, henkilöstöravintolat, kahvilat, pito- ja juhlapalveluyritykset, liikenneravintolat sekä matkustaja-alukset.[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row css=".vc_custom_1557745803951{margin-top: -25px !important;}"][vc_column][vc_separator][vc_column][vc_row][vc_row css=".vc_custom_1557745930040{margin-top: -25px !important;}"][vc_column]

Tarjoilija

[vc_column_text]Tarjoilija työskentelee erilaisissa matkailu ja ravitsemisalan yrityksissä. Työpaikkana voi olla ravintola, henkilöstöravintola, kahvila, pito- ja juhlapalveluyritys, drinkkibaari sekä matkustaja-alukset. Työ edellyttää asiakaspalveluhenkisyyttä, joustavuutta, järjestelykykyä ja -ihmissuhdetaitoja.[/vc_column_text][vc_separator][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column css=".vc_custom_1557745849405{margin-top: -25px !important;}"][vc_column_text]

Opintojen Sisältö

Ammatillisia opintoja ovat majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, asiakaspalvelu ja myynti sekä annosruokien ja juomien myynti. Lisäksi opiskelija valitsee valinnaisista tutkinnon osista itselleen sopivimmat.[/vc_column_text][vc_column_text]

Sopivuus alalla Toimimiseen

Terveydelliset kuormitukset hotelli- ja ravintola-alan koulutuksessa ja työssä edellyttävät normaalia fyysistä kuntoa ja hyvää psyykkistä tasapainoa. Seuraavat sairaudet voivat olla este alan koulutukseen sekä työssä toimimiseen: epilepsia tai muut tasapainoon vaikuttavat sairaudet, näön tai kuulon heikkous, tasapainoelimestön toiminnan häiriöt, tuki- ja liikuntaelimestön sairaudet, allergiat sekä psyykkiset sairaudet.

Mitä tekee

Kattaa pöytiä, tarjoilee ruokia ja juomia, laskuttaa asiakkaita, hallitsee erilaiset maksutavat, huolehtii ravintolan viihtyisyydestä sekä neuvottelee asiakkaiden kanssa tilauksista ja tarjoiluista. Työpaikkoina voivat olla ravintolat, henkilöstöravintolat, kahvilat, pito- ja juhlapalveluyritykset, drinkkibaarit sekä matkustaja-alukset.

Haku jatkuvan haun kautta. Hae milloin vain - vaikka heti!

[Hae koulutukseen](https://www.samiedu.inschool.fi/browscourses/)
link="url:https%3A%2F%2Fsamiedu.inschool.fi%2Fbrowscourses|"[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_cta h2="Lisätiedot"]Opintotoimisto puh. 015 550 6000
opintotoimisto@samiedu.fi

Lisätietoja tutkinnon sisällöstä löydät

Tutustu myös