

# Kokki, ravintola- ja cateringalan perustutkinto

## 12.8.2021 alkaen, päiväkoulutus

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon suorittanut on palveluhenkinen, vastuullinen, oma-aloitteinen, luotettava ja yhteistyökykyinen työntekijä.

**Kokki** osaa valmistaa maukkaan, ravitsevan ja terveellisen ruokaa, toimia hygieenisesti ja kestävästi sekä taitaa elintarvikkeet ja erityisruokavaliot.

### Sisältö

Koulutus pohjautuu ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteisiin, **ruokapalvelun osaamisalaan**. Tutustu tutkintoon tarkemmin osoitteessa [eperusteet.opintopolku.fi](http://eperusteet.opintopolku.fi).

### Kesto ja toteutus

Koulutukseen sisältyy lähiopetusta, etäopiskelua sekä työelämässä oppimista. Koulutuksen kesto on n. 1,5 vuotta tai henkilökohtaisen suunnitelman mukaan.

### Valintaperusteet

- Soveltuvuus alalle: Soveltuvuus asiakaspalveluun ja tiimityöhön. Valmiudet valmistaa ruokaa kaikista käytettävistä raaka-aineista hygieni- ja laatuvaatimusten mukaisesti.
- Motivaatio
- Koulutuksen tarve
- Edellytykset opiskeluun: riittävät opiskelutaidot, riittävä suomen kielen taito, sitoutuminen opiskeluun ja tutkinnon suorittamiseen



### Hinta ja tuet

Koulutus on opiskelijalle maksutonta. Kuluja tulee työvaatteiden, -jalkineiden ja mahdollisten työvälineiden hankkimisesta ja mahdollisista viranomaismaksuista (esim. hygieniapassi).

Opiskelu on päätoimista, joten siihen voi hakea KELA:n opintotukea tai Koulutusrahaston aikuiskoulutustukea. Työttömyysetuudella opiskelua voi tiedustella TE-toimistosta.

**Paikka** Turun ammatti-instituutti, Lemminkäisenkatu 18 D, Turku

### Koulutukseen hakeutuminen

**Hakuaika päättyy 16.5.2021.** Koulutukseen hakeudutaan täyttämällä sähköinen lomake osoitteessa [www.turkuai.fi/jatkuvahaku](http://www.turkuai.fi/jatkuvahaku) sekä osallistumalla pakolliseen valintatilaisuuteen ja -haastatteluun.

### Lisätietoja koulutuksesta

Opinto-ohjaaja Maria Kallio, puh. 044 907 3945 tai [maria.kallio@turku.fi](mailto:maria.kallio@turku.fi)