

Ravintolakokki, ruokapalvelujen ammattitutkinto

11.1.2022 alkaen

Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **ravintolakokki** työskentelee ruokaravintolassa tai itsenäisenä yrittäjänä. Työpaikkoja ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset ja matkustajalaivojen ruokaravintolat.

Sisältö

Koulutuksen aikana suoritetaan koko ruokapalvelujen ammattitutkinto, ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala. Tutustu tutkintoon tarkemmin osoitteessa eperusteet.opintopolku.fi.

Kesto ja toteutus

Lähiopetusta pääsääntöisesti 2 x viikossa (ma-ilta ja ti-päivä), lisäksi verkko-opintoja. Koulutuksen kesto noin 1,5 vuotta. Tutkinnossa vaadittu ammattitaito osoitetaan omaan alan työpaikkaan tai koulutussopimuspaikkaan liittyvillä näytöillä.

Valintaperusteet

- Soveltuvuus alalle: Koulutuksen tai työkokemuksen kautta hankittu alan perusosaaminen.
- Motivaatio
- Koulutuksen tarve
- Edellytykset opiskeluun: Riittävät opiskelutaidot, riittävä suomen kielen taito, sitoutuminen opiskeluun ja tutkinnon suorittamiseen.



Hinta ja tuet

Koulutuksen hinta on 300 euroa. Koulutus on suunniteltu sivutoimiseksi, mutta se voidaan tarvittaessa toteuttaa myös päätoimisena, jolloin opiskeluun on mahdollista hakea tukea.

Paikka

Turun ammatti-instituutti, Lemminkäisenkatu 18 D, Turku

Koulutukseen hakeutuminen

Hakuaika päättyy **31.1.2022**. Koulutukseen hakeudutaan täyttämällä sähköinen hakulomake osoitteessa www.turkuai.fi/jatkuvahaku ja osallistumalla pakolliseen valintahaastatteluun.

Lisätietoja koulutuksesta

Opinto-ohjaaja Maria Kallio, puh. 044 907 3945 tai maria.kallio@turku.fi