

# 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](http://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 **6.12.2021**. Koulutukseen hakeudutaan täyttämällä sähköinen hakulomake osoitteessa [www.turkuai.fi/jatkuvahaku](http://www.turkuai.fi/jatkuvahaku) ja osallistumalla pakolliseen valintahaastatteluun.

### Lisätietoja koulutuksesta

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