

MONIMUOTOKOULUTUKSENA

RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINTO

6.9.2010 alkaen. Koulutuksen kesto vaihtelee opiskelijan lähtötilanteen mukaan, keskimääräinen kesto on 1,5 v. Opinnoissa painotetaan kansainvälistä ruoanvalmistusta sekä asiakaspalvelutaitoja monikulttuurisissa palveluympäristöissä.

Ammatin kuvaus

Ravintolakokki työskentelee itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti.

Ravintolakokin työtehtäviin kuuluvat työpaikasta riippuen elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi, esikäsitteily ja -valmistus, lounas- ja à la carte -aterioiden valmistus. Ravintolakokki osallistuu ruokatuotteiden suunnittelutehtäviin osana työryhmää. Hän käyttää käsityövälineitä sujuvasti ja tehokkaasti sekä hyödyntää ravintolan koneita ja laitteita työssään turvallisesti ja taloudellisesti. Hän laittaa ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia esille kauniisti ja tasalaatuisesti osana toimipaikan palvelukulttuuria.

Kohderyhmä

Alkava koulutus on tarkoitettu henkilöille, joilla on ruoanvalmistuksesta työkokemusta, alan koulutusta tai jotka toimivat alan yrittäjinä ja haluavat päivittää osaamistaan.

Ravintolakokin ammattitutkinto soveltuu myös jo pidempäänkin työelämässä olleille henkilöille. Opiskelijoille laaditaan henkilökohtaistamissuunnitelma, jossa huomioidaan eri tavoin hankittu jo olemassa oleva osaaminen.

Tutkinnon osat

Pakolliset osat

- Aamiais-, lounas- ja päivällistuotteiden valmistus
- À la carte -aterioiden valmistus

Pakollisten osien lisäksi **valitaan kaksi** osaa seuraavista Oulun Palvelualan Opiston tarjoamista tutkinnon osista:

- Ravintolan tilaus- ja juhlapalvelut
- Erityisruokavalioaterioiden valmistus
- Kasvisruokavalioaterioiden valmistus
- Etnisen ravintolan ruoanvalmistus
- Yrittäjyys
- Muun ammattitutkinnon osa

Valmistava koulutus

Valmistava koulutus sisältää lähiopetusta pääasiassa kerran viikossa maanantaisin klo 15.30 alkaen Oulun Palvelualan Opistolla sekä lisäksi etäopiskelua ja tarvittavan määrän työssäoppimista. Opinnoista pidetään kesälomaa.

Kustannukset

Koulutus toteutetaan valtionosuusrahoituksella, ja opiskelijan maksama osallistumismaksu on siten vain 100 euroa. Osallistumismaksua ei palauteta, mikäli opiskelija keskeyttää opintonsa. Osallistumismaksun lisäksi opiskelija maksaa tutkintomaksun 50,50 €.

Ammattitutkintostipendi

Suoritettuasi Ravintolakokin ammattitutkinnon voit olla oikeutettu ammattitutkintostipendiin, joka on suuruudeltaan 365 euroa. Lisätietoja osoitteessa: www.koulutusrahasto.fi

Koulutukseen hakeutuminen

Koulutukseen haetaan hakulomakkeella, jonka voi tulostaa osoitteesta: www.opo oulu.net tai tilata puhelimitse (08) 535 2000. **Haku 4.6.2010 mennessä.**

Lisätietoja koulutuksesta

Tuula Kosamo, s-posti: tuula.kosamo@opo oulu.net
puh. 050 9171 464

Sannamari Kallinen, s-posti: sannamari.kallinen@opo oulu.net
puh. 040 5200 779