

# Kokki

## RAVINTOLA- JA CATERING-ALA | RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

*Kokki tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet sekä osaa niiden käsittelyn.*

<b>Tutkintotyyppi</b>	Perustutkinto
<b>Hakuaika</b>	19.02.2024 - 20.03.2024
<b>Opintojen laajuus</b>	180 (osp)
<b>Opintojen kesto</b>	Opintojen kesto noin 3 vuotta.
<b>Opiskelutapa</b>	Lähiopiskelu
<b>Paikkakunta</b>	Lieksa
<b>Kampus</b>	Lieksa
<b>Lähipäivät</b>	Opetusta ja ohjausta on arkisin, pääsääntöisesti klo 8 ja 15 välillä. Aikataulut vaihtelevat tutkinnon osittain.

## Kenelle

Peruskoulun päättävät tai sen aikaisemmin päättäneet oppivelvolliset.

## Koulutuksen sisältö

Kokki tuottaa ruoka- ja palveluelämyksiä asiakaslähtöisesti yhteistyössä muiden alalla toimivien kanssa. Kokki tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet sekä osaa niiden käsittelyn. Hän valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa ja osaa ottaa huomioon myös erityisruokavalioasiakkaat.

Opintojen aikana tutuksi tulevat:

- lounasruokien valmistus
- À la carte -ruokien valmistus
- tilaus- ja juhlaruokien valmistus
- asiakaspalvelu
- kahvilapalvelut
- elintarvikehygienia
- puhtaanapito.

[Tutkinnon perusteet](#)

## **Perustiedot**

### **Kielitaito**

Suomen kielen kielitaitovaatimus on YKI 3 taitotaso B1.1 Toimiva peruskielitaito.

### **Pohjakoulutus**

Perusopetuksen oppimäärä tai vastaavat tiedot.

### **Terveydentila**

Alalla toimiminen edellyttää hyvää fyysistä ja henkistä kuntoa. Terveydellisiä rajoitteita voivat olla allergiat sekä tuki- ja liikuntaelinsairaudet.

### **Kustannukset**

Oppivelvollisille opiskelu on maksutonta.

## **Opintojen jälkeen**

### **Jatko-opintomahdollisuudet**

Ammatillisen perustutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Opintoja voi siis jatkaa esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

### **Työpaikat**

Työpaikkoja ovat muun muassa ravintolat, kahvilat, henkilöstöravintolat, suurkeittiöt sekä juhlapalveluyritykset.