

Kokki

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

Kokkina tunnet elintarvikkeet ja raaka-aineet sekä osaat niiden käsittelyn. Toimit ruoanvalmistuksen tehtävissä valmistaen maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden erityisruokavaliot.

Tutkintotyyppi	Perustutkinto
Hakuaika	13.02.2025 - 04.06.2025
Opintojen laajuus	180 (osp)
Aloituspäivämäärä	05.08.2025
Opintojen kesto	2 - 3 vuotta
Opiskelutapa	Lähiopiskelu
Paikkakunta	Kitee
Kampus	Kitee
Lähipäivät	Lähiopetusta on maanantaista perjantaihin klo 8-16 välillä.

Kenelle

Koulutus soveltuu sinulle, jos et pelkää fyysistä työtä ja olet kiinnostunut ruokaelämysten tuottamisesta asiakkaille erilaisissa ravitsemisalan yrityksissä ja toimipaikoissa.

Koulutuksen sisältö

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suoritettaneena kokkina osaat

- toimia ravitsemisalan ruoanvalmistuksen tai asiakaspalvelun suunnittelu, toteuttamis- ja myyntitehtävissä
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti
- hyödyntää ammattisanastoa ja kulttuurien tuntemusta
- toimia myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, laatu- ja turvallisuustietoisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti sekä hygieniavaatimusten ja vastuullisen toimintatavan mukaisesti.

Koulutus antaa valmiudet toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Osaat valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden erityisruokavaliot sekä laittaa ruoan esille annoksittain tai suurelle asiakasmäärälle.

[Tutkinnon perusteet](#)

Perustiedot

Kielitaito

Tässä koulutuksessa edellytetään opiskelijalta suomen kielen taitotasoa YKI 2 tai A2.2 Kehittyvä peruskielitaito. Jos äidinkielenä ei ole suomi, liitä hakemukselle todistus suomen kielen taidosta. Katso hyväksytyt [todistukset kielitaidosta](#).

Pohjakoulutus

Perusopetuksen oppimäärä tai vastaavat tiedot

Terveydentila

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

Kustannukset

Opetus on maksutonta. Kustannuksia voi tulla opiskelumateriaaleista ja työvaatteista. Kaikille Riverian opiskelijoille suositellaan kannettavaa tietokonetta opiskelun työkaluksi. Opiskelijat hankkivat tietokoneen omakustanteisesti.

Oppivelvolliselle opiskelusta ei aiheudu kustannuksia. Oppilaitos tarjoaa oppikirjat, -materiaalit ja opiskelussa tarvittavat työasut ja -välineet sekä kannettavan tietokoneen.

Opintojen jälkeen

Jatko-opintomahdollisuudet

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

Työpaikat

Ruokapalvelun osaamisalan suorittanut kokki työskentelee ravintoloissa, catering-alalla, henkilöstöravintoloissa, kahviloissa, juhla ja pitopalveluissa, lasti ja matkustajalaivoissa sekä suurkeittiöissä.