

## Hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinto

# KEITTIÖMESTARI

Keittiömestari on ravintolakeittiön käytännön työn osaaja, joka pystyy organisoimaan, ohjaamaan ja valvomaan ravintolakeittiön esimiestehtävissä asiakaslähtöistä, kannattavaa, laadullista ja taloudellista toimintaa liikeidealtaan erilaisissa ravintoloissa.

Keittiömestari hallitsee ravintolakeittiön ruuanvalmistusosaamisen erilaisten tilaus- ja juhlapalveluruokalistojen ja palveluiden asiakaslähtöisen ja kannattavan suunnittelun, ostotoiminnan ja varastoinnin sekä töiden ohjauksen ja organisoimisen.

### Pakolliset tutkinnon osat:

1. Tuotanto- ja palvelutoiminnan ohjaaminen
2. Esimiestyö
3. Myynti- ja markkinointi

### Valinnaiset tutkinnon osat, valitaan yksi:

1. Kielitaito palvelu- ja perehdytys-tilanteessa
2. Yrittäjyys
3. Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osa

### Koulutuspaikka

Etelä-Savon ammattiopisto  
Otavankatu 4, Mikkeli

[www.esedu.fi](http://www.esedu.fi)



Etelä-Savon ammattiopisto

PL 304, FI-50101 Mikkeli  
vaihde 015 221 5111  
etunimi.sukunimi@esedu.fi



### Koulutusaika

**Aloitus sopimuksen mukaan.**

Koulutus- ja tutkinnon suoritus-aika on yksilöllinen – koulutusaikaan vaikuttaa aikaisemmin hankittu osaamisesi.

### Hakeutuminen

Tutkinnon suorittamiseen ja tutkintoon valmistavaan koulutukseen hakeudutaan palauttamalla liitteenä oleva hakemus oppilaitokseen. Koulutukseen voi hakeutua myös [www.sivujemme kautta](http://www.sivujemme.kautta) [www.esedu.fi/hakemus](http://www.esedu.fi/hakemus)

### Kohderyhmä

Ammatillisen peruskoulutuksen ja/tai ravintola-alan työkokemusta omaava henkilö.

### Koulutusmaksu

Koulutusmaksu on 180 €. Lisäksi opiskelija maksaa OPH:n tutkintomaksun 58 €.



### Lähtötason kartoittaminen

Tutkinnon suorittamiseen valmentautuminen alkaa lähtötason kartoituksella, jonka pohjalta sinulle laaditaan henkilökohtaistamissuunnitelma. Henkilökohtaista suunnitelmaa laadittaessa aikaisempaa osaamistasi verrataan tutkintovaatimuksiin sekä käydään läpi mm. opiskelu- ja työtodistuksesi.

Mikäli osaamisen tunnistamisen perusteella todetaan, että sinulla on jo tutkinnossa tai sen osassa vaadittava ammattitaito, ohjataan sinut suoraan valmistautumaan tutkintotilaisuuttasi varten. Mikäli ilmenee, että sinun on täydennettävä ammattitaitoasi, ohjataan sinut osallistumaan valmistavaan koulutukseen.

### Valmistava koulutus

Valmistava koulutus muodostuu lähiopetuksesta, käytännön harjoituksista, itsenäisestä työskentelystä, oppimistehtävistä, ohjauksesta sekä työssäoppimisesta.

### Ohjaus

Saat henkilökohtaista ohjausta ja pienryhmäohjausta sekä valmennusta tutkinnon suorittamiseen ja opiskelun suunnitteluun. Tarvittaessa sinulla on mahdollisuus saada myös lisäopetusta ja -ohjausta.

### Työssä oppiminen

Työssä oppiminen on työpaikoilla tapahtuvaa tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua ja oppimista. Henkilökohtaisessa opiskelusuunnitelmassasi sovitaan työssä oppimisen keskeiset tavoitteet ja laaditaan suunnitelma niiden saavuttamiseksi. Opiskelijat hankkivat pääsääntöisesti työpaikan itse - työssä oppiminen voi tapahtua myös omalla työpaikallasi.

### Tutkintotilaisuus

Tutkintotilaisuus rakentuu henkilökohtaisen tutkintotilaisuuden suunnitelmasta, ammattitaidon osoittamisesta sovitussa työpaikassa ja arvioinnista.

Henkilökohtaisessa tutkintotilaisuuden suunnitelmassa varmennetaan, miten osoitat ammattitaitosi, niin että se voidaan todeta tutkinnon ammattitaitovaatimusten ja kriteereiden mukaisesti. Tutkintotilaisuudet toteutetaan ammatin tyypillisissä työtehtävissä. Työtehtävien lisäksi voit koota tutkintotilaisuutta täydentävää tarkoin valikoitua ja rajattua aineistoa sekä perusteluja siitä, mihin arvioinnin kohteisiin niillä viitataan.

Arviointi tapahtuu arviointikeskustelussa, jonka sisältö koostuu itsearvioinnista, työnantajatahon, työntekijätahon sekä opetusalan arvioijan antamista arvioinneista.

### Ammattitutkintostipendi

Tutkinnon suoritettuasi sinulla on mahdollisuus hakea Koulutusrahaston ammattitutkintostipendiä.

Lisätietoja [www.koulutusrahasto.fi](http://www.koulutusrahasto.fi).

### Lisätietoja

Timo Leso, puh. 044 711 5702,

[timo.leso@esedu.fi](mailto:timo.leso@esedu.fi)

Raija Pöyry, puh. 044 711 5442,

[raija.poyry@esedu.fi](mailto:raija.poyry@esedu.fi)

[www.esedu.fi](http://www.esedu.fi)



Etelä-Savon ammattiopisto

PL 304, FI-50101 Mikkeli  
vaihde 015 221 5111  
[etunimi.sukunimi@esedu.fi](mailto:etunimi.sukunimi@esedu.fi)



## HAKEMUS

### HAETTAVA KOULUTUS / TUTKINTO

### ALOITUS

### HENKILÖTIEDOT

Sukunimi	Etunimi
----------	---------

Henkilötunnus	Puhelin koti/työ
---------------	------------------

Katuosoite	S-postiosoite
------------	---------------

Postinumero	Postitoimipaikka
-------------	------------------

### KOULUTUS JA TYÖKOKEMUS

Ammatti	Työnantaja
---------	------------

- Kansa-/peruskoulu
  Ylioppilas
  Lukion oppimäärä suoritettu, ei yo-tutkintoa

### Ammatillinen koulutus

### Alan aikaisempi työkokemus

### Perustelu koulutukseen hakeutumiselle

- Haluan suorittaa tutkinnon ilman valmistavaan koulutukseen osallistumista

[www.esedu.fi](http://www.esedu.fi)

Vakuutan yllämainitut tiedot oikeiksi

Päiväys \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_



**Etelä-Savon ammattiopisto**

Allekirjoitus \_\_\_\_\_

PL 304, FI-50101 Mikkeli  
 vaihde 015 221 5111  
 etunimi.sukunimi@esedu.fi

