

Ravintolakokin ammattitutkinto

Ravintolakokin tärkein ammattitaidollinen osaamisalue on valmistaa elintarvikkeista maukasta ja kauniisti esille laitettuja ruokalajeja, annos- ja ateriakokonaisuuksia ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Ravintolakokin tehtäviin kuuluvat lisäksi tuotanto- ja varastotilojen puhtaanapito ja astiahuolto.

Ravintolakokin tehtävä voi olla valmistaa kasvisruokaa, ja hän voi toimia etnisen ravintolan kokkina tai valmistaa ruokaa yrittäjänä. Ravintolakokki voi myös luontevasti kehittää ammattitaitoaan ravintolasalin asiakaspalveluun kuuluvilla työtehtävillä.

Pakolliset tutkinnon osat:

1. Aamiais-, lounas- ja päivällis-tuotteiden valmistus
2. A la carte -aterioiden valmistus

Valinnaiset tutkinnon osat, valitaan kaksi:

1. Ravintolan tilaus- ja juhlapalvelut
2. Erityisruokavalioaterioiden valmistus
3. Kasvisruokavalioaterioiden valmistus
4. Etnisen ravintolan ruuanvalmistus
5. Yrittäjyys
6. Muun ammattitutkinnon tutkinnon osa



Koulutusaika

Aloitus sopimuksen mukaan.

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

Koulutuspaikka

Etelä-Savon ammattiopisto
Otavankatu 4, Mikkeli

Hakeutuminen

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

Kohderyhmä

Ammatillisen peruskoulutuksen ja/tai alan työkokemuksen omaava henkilö.

Koulutusmaksu

Koulutusmaksu on 140 €. Lisäksi opiskelija maksaa OPH:n tutkintomaksun 58 €.

www.esedu.fi



Etelä-Savon ammattiopisto

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



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 työpaikalla.

Tutkintotilaisuus

Tutkintotilaisuus rakentuu henkilökohtaisen tutkintotilaisuuden suunnitelmasta, ammattitaidon osoittamisesta sovituissa 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.

Lisätietoja

Timo Leso, puh. 044 711 5702,
timo.leso@esedu.fi

www.esedu.fi



Etelä-Savon ammattiopisto

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



HAKEMUS

HAETTAVA KOULUTUS / TUTKINTO		ALOITUS
<input type="text"/>		<input type="text"/>
HENKILÖTIEDOT		
Sukunimi	Etunimi	
Henkilötunnus	Puhelin koti/työ	
Katuosoite	S-postiosoite	
Postinumero	Postitoimipaikka	

KOULUTUS JA TYÖKOKEMUS	
Ammatti	Työnantaja
<input type="checkbox"/> Kansa-/peruskoulu	<input type="checkbox"/> Ylioppilas
<input type="checkbox"/> Lukion oppimäärä suoritettu, ei yo-tutkintoa	

Ammatillinen koulutus
<input type="text"/>

Alan aikaisempi työkokemus
<input type="text"/>

Perustelu koulutukseen hakeutumiselle
<input type="text"/>

Haluan suorittaa tutkinnon ilman valmistavaan koulutukseen osallistumista

www.esedu.fi



Etelä-Savon ammattiopisto

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

Vakuutan yllämainitut tiedot oikeiksi

Päiväys ____ / ____ 20__

Allekirjoitus _____

