

Ravitsemispalvelualan koulutus

Tavoite

Koulutuksen ensisijaisena tavoitteena on kouluttaa osaavia työntekijöitä työvoimaa tarvitseviin yrityksiin. Koulutettavan näkökulmasta tavoitteena on suorittaa kohdealan tutkintoja ja niiden osia tai hankkia lisäpätevyyttä alalta. Koulutus aloitetaan osaamiskartoituksella ja/tai opintojen yhteissuunnittelulla.

Kohderyhmä

Kohderymänä ovat työnhakijat, jotka aikovat alan tehtäviin tai joilla on jo alaan liittyvää koulutusta ja/tai työkokemusta.

Tutkinnot

Koulutuksen aikana on mahdollisuus suorittaa koko- tai osatutkinto seuraavista tutkinnoista:

- Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, kokki, tarjoilija, vastaanottovirkailija
- Ravintolakokin ammattitutkinto
- Suurtaloukokin ammattitutkinto
- Tarjoilijan ammattitutkinto
- Baarimestarin erikoisammattitutkinto
- Dieetikokin erikoisammattitutkinto
- Hotelli-, ravintola- ja suurtalous-esimiehen erikoisammattitutkinto

Perustutkinnot soveltuvat alalle aikoville. Ammatti- tai erikoisammattitutkinnon suorittaminen edellyttää alan peruskoulutusta ja työkokemusta tai useamman vuoden työkokemusta.

Koulutusaika

Aloitus sopimuksen mukaan.

Koulutusaika on yksilöllinen.

Koulutuspaikka

Etelä-Savon ammattiopisto
Otavankatu 4, Mikkeli

Hakeutuminen

Hakeutuminen työ- ja elinkeinotoimiston kautta.

Opiskelijavalinta

Opiskelijat valitaan hakemusten ja haastattelun perusteella. Etusijalla ovat ne hakijat, jotka tarvitsevat räätälöityä koulutusta tiedossa olevaa työpaikkaa varten. Muilla hakijoilla kiinnitetään huomiota erityisesti hakijan todennäköisyyteen työllistyä alalle heti koulutuksen suorittamisen jälkeen.

Työ- ja elinkeinotoimisto

Mikkelin työ- ja elinkeinotoimisto
Porrassalmenkatu 29,
50100 Mikkeli
puh. 010 604 0158

www.esedu.fi



Etelä-Savon ammattiopisto

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

