

# Suurtaloukokin ammattitutkinto

Suurtaloukokki työskentelee itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ammattikeittiössä toimipaikan toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti. Ammattikeittiössä valmistetaan ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuosittukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset, tarjoillaan aterioita sekä tarvittaessa hoidetaan kahvila- ja kokouspalveluja sekä edustustilaisuuksia. Suurtaloukokki osallistuu työryhmän jäsenenä ruoka-annosten ja -listojen sekä tarvittaessa tilaus- ja juhlaruokien suunnitteluun ja toteuttamiseen.

Suurtaloukokin työpaikkoja ovat suurतालouden toimipaikat: esim. henkilöstöravintolat, päiväkodit, oppilaitokset, puolustusvoimat sekä hoiva- ja hoitolaitokset. Päivittäinen tuotevalikoima on monipuolinen, tarjolla on useampia päivän aterioita tai vaihtoehtoja. Suurtaloukokin työ on päivä- tai vuorotyötä.

## Pakollinen tutkinnon osa:

Ruoanvalmistus ammattikeittiössä

## Valinnaiset tutkinnon osat, valitaan vähintään kaksi:

1. Ruoanvalmistus suurतालoudessa
2. Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen
3. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä
4. Erityisruokavalioiden valmistus
5. Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osa

## Koulutusaika

Aloitus sopimuksen mukaan.

Koulutus- ja tutkinnon suoritusai-  
ka on yksilöllinen –  
koulutusaikaan vaikuttaa  
aikaisemmin hankittu osaamisesi.

## Koulutuspaikka

Etelä-Savon ammattiopisto  
Otavankatu 4, Mikkeli

## Hakeutuminen

Tutkinnon suorittamiseen ja tutkintoon valmistavaan koulutukseen hakeudutaan palauttamalla liitteinä oleva hakemus oppilaitokseen. Koulutukseen voi hakeutua myös www-sivujemme kautta

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

## Kohderyhmä

Ammatillisen peruskoulutuksen ja/tai alan työkokemuksen omaava henkilö.

## Koulutusmaksu

Koulutusmaksu on 140 €.

Lisäksi opiskelija maksaa OPH:n tutkintomaksun 58 €.

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

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)



**Etelä-Savon ammattiopisto**

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

Vakuutan yllämainitut tiedot oikeiksi

Päiväys \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 20\_\_



Allekirjoitus \_\_\_\_\_

*www.esedu.fi*



**Etelä-Savon ammattiopisto**

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

