

# Tarjoilijan ammattitutkinto

Tarjoilija työskentelee erilaisin liikeideoin toimivien ravitsemisliikkeiden myynti- ja palvelutehtävissä. Tarjoilija myy ja tarjoilee ruokia, hän siirtyy tilanteen vaatimusten mukaan omatoimisesti työtehtävästä ja työpisteestä toiseen.

Tarjoilija kunnostaa asiakaspalvelu- ja työtilat sekä huolehtii niiden siisteydestä ja viihtyisyydestä. Hän osaa valmistaa ja viimeistellä valmistustavaltaan yksinkertaisia ruokatuotteita sekä yleisimpiä juomasekoituksia. Hän työskentelee sekä suurissa että pienissä yrityksissä työryhmän jäsenenä, mutta yhä useammin yksin ja iltaisin ja öisin. Työ on vuorotyötä.

## Pakolliset tutkinnon osat:

1. Kahvila-ravintolan myynti ja tarjoilu
2. Ruokaravintolan tarjoilu

## Valinnaiset tutkinnon osat, valitaan kaksi:

1. Tilaus- ja kokouspalvelu
2. Baaritarjoilu
3. Viinitarjoilu
4. Yrittäjyys

## Koulutuspaikka

Etelä-Savon ammattiopisto  
Otavankatu 4, Mikkeli

## Koulutusaika

**Aloitus sopimuksen mukaan.**

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

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

## Kohderyhmä

Ammatillisen peruskoulutuksen ja/tai vankan 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](mailto:etunimi.sukunimi@esedu.fi)



### Lähtötason kartoittaminen

Tutkinnon suorittamiseen valmentautuminen alkaa lähtötason kartoituksella, jonka pohjalta sinulle laaditaan henkilökohtaistamissuunnitelma. Henkilökohtaista suunnitelmaa laadittaessa aikaisempaa osaamistasi verrataan tutkintovaatimukseen 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, työnantajatahon sekä opetusalan arvioijan antamista arvioinneista.

### Ammattitutkintostipendi

Tutkinnon suoritettuasi sinulla on mahdollisuus hakea Koulutusrahaston ammattitutkintostipendiä.

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

### Lisätietoja

Virpi Neuvonen, puh. 050 3891256,  
[virpi.neuvonen@esedu.fi](mailto:virpi.neuvonen@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
<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](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 \_\_\_\_\_

