

## HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO, 120 ov

\* Kokin osaamisala 1.9.2010 alkaen

### Kenelle

Henkilöille, jotka haluavat työskennellä ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Esim. kahvilat, henkilöstöravintolat, ravintolat, cateringalan yritykset, suurkeittiöt sekä juhla- ja pitopalveluyritykset.

### Tutkinnon rakenne

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto muodostuu kolmesta pakollisesta ja kolmesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinto on valmis, kun kaikki tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

Pakolliset tutkinnon osat:

- Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- Lounasruokien valmistus
- Annosruokien valmistus

Valinnaiset tutkinnon osat (valitaan kolme):

- À la carte –ruoanvalmistus
- À la carte –tarjoilu
- Juomien myynti ja tarjoilu
- Kahvilapalvelut
- Kokouspalvelut
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot
- Pikaruokapalvelut
- Suurkeittiön ruokatuotanto
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
- Tilaus- ja juhlatarjoilu
- Tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista
- Tutkinnon osa ammattitutkinnoista
- Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista

### Koulutuksen hinta

Koulutusmuodosta riippumatta tutkintomaksu 50,50 €

### Koulutuspaikka

Pirkanmaan aikuisopisto

### Koulutuksen toteutus

Koulutus toteutetaan ilta-monimuoto-koulutuksena. Koulutuksen alussa on 1 viikon orientaatiojakso, jonka jälkeen tietopuolista opetusta n. 2 keskiviikko-iltana / kk ja 5-6 lauantaipäivää koko koulutusaikana. Opiskelijalle laaditaan lähtötasonsa mukainen henkilökohtainen opiskelusuunnitelma, jonka avulla tutkinnon suorittaminen ja tarvittavan ammattitaidon hankkiminen toteutetaan joustavasti ja aikaisempi osaaminen (työkokemus ja koulutus) huomioiden.

Tutkintotilaisuudet järjestetään osana valmistavaa koulutusta ja ne suoritetaan tutkinnon osa kerrallaan. Ammattitaito osoitetaan erilaisissa käytännön työtilanteissa, joita voidaan tarvittaessa täydentää suullisesti, kirjallisesti tai muilla tavoin.

Koulutus kestää n. 2 vuotta.

### Hakuaika koulutukseen:

31.5.2010 saakka

Sähköinen hakulomake löytyy:

<http://www.paiko.fi/kurssit.php>

### Lisätietoja saat :

Opettaja **Minna Harjanne**, puh.050 395 6368  
tai [minna.harjanne@pirko.fi](mailto:minna.harjanne@pirko.fi)

Opinto-ohjaaja **Sanna Salonen**, puh. 0500 851 346, tai  
[sanna.salonen@pirko.fi](mailto:sanna.salonen@pirko.fi)

Koulutussihteeri **Leila Talli**, puh. 050 542 8512  
tai [leila.talli@pirko.fi](mailto:leila.talli@pirko.fi)

Koulutuspäällikkö **Raija Möttönen**, puh. 050 344 2484  
tai [raija.mottonen@pirko.fi](mailto:raija.mottonen@pirko.fi)