



## Hyviä ja monipuolisia ruoka-ammatteja

Ruoka kuuluu jokaiseen arki- ja juhlapäivään. Ammattikeittiöiden ruoanvalmistus ja siihen liittyvät palvelut tarjoavat haasteellisia tehtäviä ruoan ja ihmisten parissa.

**TARJOILIJA**, hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto  
**KOKKI**, hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Ravitsemis- ja talousalalta valmistuvat kokit ja tarjoilijat tuottavat ateriapalveluita asiakkaan arkeen ja juhlaan sekä vapaa-aikaan. Monipuolinen työtarjonta paikkakunnalla antaa mahdollisuuden erikoistua erilaisiin ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtäviin.

Tärkeää alalla toimittaessa on aito kiinnostus ruokaan ja sen houkuttelevaan esille laittamiseen sekä halu tuottaa asiakkaille elämyksiä ruoan parissa.



## Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnot

### Kokin koulutusohjelma KOKKI

**Kokki hallitsee ruokatuotannon kaikki vaiheet elintarvikkeiden hankinnasta, varastointiin ja ruoanvalmistukseen sekä ruokien esille laittamiseen. Hän tuntee eri-ikäisten asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet ja valmistaa heille nautinnollisia aterioita.**

Kokit palvelevat asiakkaita erilaisissa ravintoloissa, sairaaloissa, palvelukeskuksissa, kouluissa, pitopalveluyrityksissä tai vaikkapa pikaruokapaikoissa.

Kokit valmistavat ruokaa nykyaikaisen teknologian avulla isoillekin asiakasryhmille ja voivat toteuttaa luovuuttaan erilaisten juhlien ja edustustilaisuuksien järjestämisessä. Kokit osallistuvat myös asiakaspalveluun ja tarjoiluun.



#### **Ammatillisia opintoja KOKKI**

- majoitus- ja ravitsemuspalveluissa toimiminen
- lounasruokien valmistaminen
- annosruokien valmistaminen
  - suurkeittiön ruokatuotanto
  - tilaus- ja juhlaruokien valmistaminen
  - pikaruokapalvelut

#### **TARJOILIJA**

- majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
- asiakaspalvelu ja myynti
- annosruokien ja -juomien tarjoileminen
- tilaus- ja juhlaruokien tarjoilut
- kahvipalvelut
- palvelu ja jakelukeittiön toiminnot

#### **Työssäoppiminen**

Työssäoppiminen on ohjattua ja arvioitua opiskelua työpaikalla. Se kestää vähintään 20 opintoviikkoa ja suoritetaan yleensä 2 kk:n jaksoissa. Työssäoppimisjakson voi suorittaa myös ulkomailla.

#### **Kaksoistutkinto**

FAI ja Forssan yhteislyseo tarjoavat mahdollisuuden suorittaa perustutkinnon rinnalla myös yo-tutkinnon. Tällöin osa opinnoista hoidetaan lukion puolella ja osallistutaan yo-kirjoituksiin.

**Hanki ammattitaito nuorena!**

### Asiakaspalvelun koulutusohjelma TARJOILIJA

Tarjoilija hallitsee erilaisten ammattikeittiöiden asiakaspalvelun, kuten ruoan tarjoilun, myynnin ja kassatoiminnot sekä tilausten vastaanottamisen. Hän osaa hoitaa ruoan jakelutoiminnot linjastossa samoin kuin vaativatkin kokous- ja vierastarjoilut.

Tarjoilijan opintoihin sisältyy myös ruoanvalmistusta ja leipomista, joten hän pystyy siten tekemään vuoroja myös keittiössä ja salissa.

Alan työpaikkoja ovat esimerkiksi henkilöstöravintolat, kahvilat, pikaruokapaikat, palvelutalot ja juhlapalveluyritykset.

#### **Opiskelijaksi hakeminen**

Koulutukseen haetaan yhteishaulla. Ohjeita saa mm. työvoimatoimistoista ja oppilaitoksista. Pääsyaatimuksena on peruskoulu tai vastaavat tiedot. Aiemmat opinnot otetaan huomioon tutkintokohtaisesti.

#### **Jatko-opinnot**

FAI:n kolmivuotisen perustutkinnon suorittaneella on yleinen jatko-opintokelpoisuus.



**FAI – avain ammattiin**

#### **Forssan ammatti-instituutti**

Saksankatu 27, 30100 FORSSA  
puh. 040 713 0555 • faksi 03 433 5189  
fai@fai.fi • www.fai.fi

Postiosoite: PL 12, 30101 FORSSA