

Ravitsemisala on varma työllistäjä. Se tarjoaa vetovoimaisia urapolkuja herkullisen ruoan taitajille. Ruokapalveluammateissa pääset yhdistelemään ruoanvalmistus- ja asiakaspalveluosaamista laaja-alaisesti. Positiivisella ja luovalla asenteella voit kehittyä ravitsemisalan todelliseksi huippuosaajaksi!

Ammattinimikkeesi voi olla esimerkiksi ruokapalvelutyöntekijä, kokki, palveluvastaava, ruokapalvelupäällikkö tai -esimies.

Ammattikeittiössä työskentelet monipuolista ammattitaitoa vaativissa tehtävissä. Alan osaajana hallitset ruokapalveluprosessin eri osa-alueet. Ymmärrät raaka-aineiden taloudellisen ja luovan käsittelyn merkityksen. Osaat valmistaa herkullista ja ravitsevaa ruokaa uutta teknologiaa hyödyntäen. Osallistut ruokalistasuunnitteluun ja tuotekehitykseen erityisruokavaliot huomioiden. Työskentelet hygieniavaatimusten mukaisesti ympäristöä säästäten. Palvelet asiakkaita ammattimaisella asenteella.



Lisätietoa
www.herkkuammatti.fi



Suurtalouselämän yhteistyöjärjestö FIDA ry
Esite on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella.

Herkkku
AMMATTI.fi

Herkkuammatteja

TULEVAISUUDEN OSAAJILLE

Opiskele tulevaisuuden palvelualalle!
Ravitsemisalalla loihdit herkullisia elämyksiä erilaisille asiakasryhmille vaihtelevissa työpaikoissa.

Päiväkodissa ruokailukulttuurin opettelu on tärkeä osa lasten kasvatusta.

Kouluissa ja oppilaitoksissa maukas ja terveellinen ruoka antaa parhaat eväät kasvuun.

Sairaalassa ruokailu tukee potilaan tervehtymistä.

Hoito- ja hoivalaitoksissa kiireettömät ruokailuhetket rytmittävät päivää ja edistävät hyvinvointia.

Lounas- ja seurusteluravintoloissa kohtaavat kansainväliset trendit ja kotimaiset perinteet.

Ammattilaisten valmistamat monipuoliset ruokavaihtoehdot ja tyylikkääät kattaukset tekevät ruokailusta arjen herkkuhetken.



Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

3 vuotta (120 ov)

KOKIN KOULUTUSOHJELMA
(kokki)

ASIAKASPALVELUN KOULUTUSOHJELMA
(tarjoilija)

Tutkinnon voit suorittaa myös kaksoistutkintona (esim. kokki ja ylioppilas, 3–4 vuotta) tai oppisopimuskoulutuksena.

Perustutkinnon jälkeen on mahdollisuus jatkaa opintoja korkeakoulussa.

