

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto - dieetikokki (EAT)

Palvelualat



Dieetikokiksi valmistunut työskentelee toimipaikkansa dieetikokkina tai erityisruokavaliosta vastaavana kokkina

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon suorittanut dieetikokki osaa

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- huomioida työskentelyssään asiakasryhmän ravitsemushoidolliset erityistarpeet sekä toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tavoitteet
- valmistaa asiakkaan erityisruokavalion mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita
- pakata ja laittaa esille valmistamansa ruokalajit ja ateriat sekä huolehtia niihin liittyvistä pakkausmerkinnöistä ja tuoteselosteesta.

Dieetikokki huomioi lisäksi asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja elintarviketurvallisuuden. Hänellä on laaja-alaiset tiedot ravitsemuksesta ja erityisruokavalioiden toteuttamisesta sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon laajuus on 160 osaamispistettä.

Tutkinto muodostuu pakollisesta tutkinnon osasta, **Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä**(50 osaamispistettä) sekä **valinnaisista tutkinnon osista**.

Yhden valinnaisen tutkinnon osan (60 osp) tulee olla tutkinnon muodostumisen mukaisesti valinnaiset tutkinnon osat 1:stä:

- Ikäntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen **tai**
- Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä.

Valinnaiset tutkinnon osat 2:sta tulee valita vähintään 50 osaamispisteen laajuisesti tutkinnon osa tai osia:

- Ikäntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Päiväkoti- ja kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen
- Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä
- Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen **tai**
- Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta.

Hakeutuminen

Hae koulutukseen **tämän sivun yläosasta löytyvällä hakulomakkeella**. Meiltä ollaan yhteydessä hakijaan kahden viikon sisällä. Tarkistathan että sähköpostiosoitteesi ja puhelinnumerosi ovat hakemuksessasi oikein.

Saat myös automaattisen vahvistusviestin hakemuksesi vastaanotosta sähköpostiisi. Tarkistathan myös roskapostikansion!

Tutkinnon suorittaminen

Iltta-monimuotototeutus, lähiopetusta on 1-2-kertaa kuukaudessa, klo 16-21 välillä.

Tutkinto voidaan suorittaa myös ilman valmistavaa koulutusta, mikäli tutkinnon suorittajalla on tarvittava ammattitaito.

Tutkinnon voi suorittaa myös [oppisopimuksella](#).

Kielitaitovaatimukset

Jos äidinkielenä ei ole suomi eikä suomenkielentaitoasi voida muulla tavoin osoittaa, saat sähköpostitse kutsun kielikokeeseen (kielitaitovaatimus B1.1).

Edellytykset opiskelulle

Erityisruokavaliopalveluiden erikoisammattitutkinnon suorittaminen vaatii **alan perustutkinnon ja/tai vahvan työkokemuksen kokkina**. Lisäksi sinulla tulee olla **alan työpaikka**, jossa osaamista voidaan hankkia [koulutus- tai oppisopimuksen](#) avulla.

Kustannukset

Opiskelumaksu on 350 euroa.

Toimipiste

Sibeliuksenväylä 55, Järvenpää

Yhteyshenkilöt



Opinto-ohjaaja

Palvelualat
Sibeliuksenväylä 55 A, 04400
Järvenpää
sekä
Luonnonvara- ja ympäristöpalvelut,
floristiikka
Paroninkuja 20, 04920 Saarentaus
Johanna Leinonen
040 174 5508
johanna.leinonen@keuda.fi