

# Ruokapalvelujen ammattitutkinto - suurtaloukokki (AT), ravintolakokki (AT)

## Palvelualat



Ruokapalvelujen ammattitutkinto on suunnattu ravintola- ja cateringalan perustutkinnon suorittaneille ja/tai työelämän kokemusta hankkineille.

Ruokapalvelujen ammattitutkinnon suorittanut työskentelee suunnitelmallisesti ruoanvalmistuksen eri tehtävissä. Hän toimii asiakaslähtöisesti, laatu- ja turvallisuudesta, kannattavasti, taloudellisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävä toimintatavan mukaisesti osana työryhmäänsä.

Ammattitutkinnossa voi erikoistua **ravintolan** tai **suurtalouden ruoanvalmistustehtäviin** valitsemalla joko ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan (ravintolakokki) tai suurtalousoanvalmistuksen osaamisalan (suurtaloukokki).

## Ravintolakokki

- työskentelee ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- työskentelee taloudellisesti ja laadukkaasti
- esikäsittelee raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaisesti
- valmistaa alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia
- viimeistelee ja laittaa ruoka-annokset esille tarkoituksenmukaisella tavalla
- palvelee asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti

Ravintolakokki työskentelee ruokaravintolassa tai itsenäisenä yrittäjänä. Työpaikkoja ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset ja matkustajalaivojen ruokaravintolat.

## Suurtaloukokki

- työskentelee suunnitelmallisesti ja vastuullisesti ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä
- toimii organisaation toiminta-ajatuksen mukaisesti
- työskentelee taloudellisesti ja laadukkaasti
- valmistaa erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia
- käyttää ammattimaisesti ja tehokkaasti ammattikeittiön koneita ja laitteita
- palvelee asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Suurtaloukokki työskentelee ammattikeittiössä kokin työtehtävissä.

## Hakeutuminen

---

## Jatkuva haku

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

### Monimuotokoulutus

Koulutuksen kesto henkilökohtaisen suunnitelman mukaan noin 1 - 1,5 vuotta.

Aiemmin hankkimasi osaaminen huomioidaan henkilökohtaistamisen yhteydessä, jolloin on mahdollista, että sinut ohjataan suoraan näyttöön ilman valmistavaa koulutusta.

Tutkinto suoritetaan työelämässä toteutettavissa näytöissä.

Tutkinnon voi suorittaa myös [oppisopimuksella](#).

Tutkinto muodostuu 60 osp:n laajuudesta osaamisalan pakollisesta tutkinnon osasta (**ruoanvalmistus ravintolakeittiössä** tai **ruoanvalmistus suurतालoudessa**). Tämän lisäksi suoritetaan 90 osp valinnaisia tutkinnon osia, joissa oman kiinnostuksen mukaan valitaan erityisruokavalioiden, kasvisruokien tai kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen. Valittavana on myös eri tuotantomenetelmien ja tilauspalveluiden tutkinnon osat.

## Kielitaitovaatimukset

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

## Edellytykset opiskelulle

Monimuotokoulutus edellyttää alan työpaikkaa, jossa osaamista voidaan hankkia [koulutus- tai oppisopimuksen](#) avulla sekä monipuolinen työkokemus. Alan perustutkinto katsotaan eduksi.

## Kustannukset

Opiskelumaksu 390 euroa.

### Toimipiste

Sibeliuksenväylä 55, Järvenpää

## Yhteyshenkilöt



### Opinto-ohjaaja

Palveluajat  
Sibeliuksenväylä 55 A, 04400  
Järvenpää

sekä  
Luonnonvara- ja ympäristöpalvelut,  
floristiikka  
Paroninkuja 20, 04920 Saarentaus  
Johanna Leinonen  
040 174 5508



### Opettaja

Jaana Silvast  
050 415 1465  
jaana.silvast@keuda.fi



johanna.leinonen@keuda.fi