

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto - tarjoilija (AT)

Palvelualat



Luo elämyksiä hyvän ruuan parissa!

Ravintolan asiakaspalvelun ammattilaisena tunnet ruoka- ja juomatuotteet sekä osaat toimia monipuolisesti myynnin ja asiakaspalvelun tehtävissä. Huolehdit ruuan ja juomien tarjoilusta, laadukkaasta asiakaspalvelusta sekä vastaat kokonaisuuden suunnittelusta ja toteuttamisesta huomioiden mm. kustannukset, myynnin ja erilaisten asiakkaiden tarpeet.

Keudassa opiskelet joustavasti ja voit räätälöidä juuri sinun näköisesi tutkinnon. Voit täydentää osaamistasi suorittamalla osia muista tutkinnoista esim. ravitsemis-, leipomokonditoria- tai liiketoiminnan aloilta. Pääset opiskelemaan hyvässä oppimisympäristössä ja saat aitoa palautetta, kun järjestämme ravintola- ja juhlapalvelutoimintaa oikeille asiakkaille. Osallistumme myös valtakunnallisiin ja kansainvälisiin kilpailuihin.

Ammattilaisen tärkeimmät ominaisuudet TOP 3

- Kiinnostus ravintola-alan trendeihin ja uusiin tuuliin
- Tiimityö- ja asiakaspalvelutaidot
- Joustavuus

Työllistyminen

Tutkinnosta valmistuttuasi voit työskennellä annosruoka-, à la carte- ja illallisravintoloissa, cocktail- ja viinibaareissa, olutpubeissa, pitopalveluissa sekä henkilöstöravintolan tilaustarjoilun ja muun tilaustoiminnan parissa.

Hakeutuminen

Jatkuva haku

- **Hae koulutukseen tämän sivun yläosasta löytyvällä hakulomakkeella.**
- Olemme sinuun yhteydessä kahden viikon sisällä.
- **Jos äidinkielenä ei ole suomi tai suomenkielentaitosi ei voida muulla tavoin osoittaa, saat sähköpostiisi kutsun osaamiskartoitukseen.**

Tarkistathan että sähköpostiosoitteesi ja puhelinnumerosi ovat hakemuksessasi oikein. Saat myös automaattisen vahvistusviestin hakemuksesi vastaanotosta sähköpostiisi. Tarkistathan myös roskapostikansion!

Tutkinnon suorittaminen

Tutkinto suoritetaan päivä-monimuotokoulutuksena.

Opintojen alussa kanssasi laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa sovitaan suoritettavista opintokokonaisuuksista sekä kartoitetaan osaamisesi ja mahdollinen tuen tarpeesi. Koulutuksen kesto on yksilöllinen ja pohjautuu HOKSiin (keskimäärin opiskeluaika on 1 - 1,5 vuotta). Osaaminen osoitetaan näytöillä ja aiemmin hankittu osaaminen tunnustetaan. Tutkinto voidaan suorittaa myös ilman valmistavaa koulutusta, mikäli tutkinnon suorittajalla on tarvittava ammattitaito. Tutkinnon tai tutkinnon osia voi suorittaa [koulutus- tai oppisopimuksella](#).

Mikäli haluat täydentää aiempaa osaamistasi suorittamalla tutkintoa pienemmän kokonaisuuden, tutustuthan tarjolla oleviin tutkinnon osiin kuvan alla olevan linkin kautta (Alan opiskelu Keudassa). Täytä tutkinnon hakulomake ja kirjoita hakemuksen lisätietoja-kenttään haettavan tutkinnon osan nimi.

Edellytykset opiskelulle

Opiskelu edellyttää riittävää suomen kielen taitoa, joka arvioidaan osaamiskartoituksessa tai todistusten perusteella.

Monimuotokoulutus edellyttää alan työpaikkaa, jossa osaamista voidaan hankkia [koulutus- tai oppisopimuksen](#) avulla.

Hakijalla tulee olla ravintola- ja catering-alan perustutkinto (tarjoilija) suoritettuna tai vastaavat taidot työelämästä. Koulutukseen hakeutuvalta edellytetään vahvaa tarjoilu- ja asiakaspalveluosaamista.

Kustannukset

Opiskelumaksu on 390 euroa.

Oppisopimuksella suoritettuna koulutus on maksuton.

Toimipiste

Sibeliuksenväylä 55, Järvenpää

Yhteyshenkilöt



Opettaja

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



Opettaja

Taina Heinonen
050 415 0957
taina.heinonen@keuda.fi