

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.

Toteutusvaihtoehdot

Päivä-monimuotokoulutus | Järvenpää Sibeliuksenväylä

Opinnot sisältävät opiskelua oppilaitoksessa, etätehtäviä/verkko-opintoja ja alan työpaikassa oppimista. Opiskelun aloitusajankohta sovitaan kanssasi henkilökohtaisesti, jos sinut valitaan opiskelijaksi.

Oppisopimuskoulutus

Jos sinulla on alan työpaikka, voit suorittaa koulutuksen oppisopimuksella.

Hakeutuminen

Jatkuva haku

Hae koulutukseen tämän sivun yläosasta löytyvällä hakulomakkeella. Olemme sinuun yhteydessä kahden viikon sisällä.

Jos haluat aloittaa opintosi oppisopimuksella, klikkaa hakemuksella kiinnostuksesi ja täytä avautuvat työnantajan ja yhteyshenkilön tiedot. Lisäksi vastaa oppisopimusta koskevaan kysymykseen lomakkeen lopulla kysymyksiä-kohdassa.

Kysy lisää hakeutumisesta: [hakeutumispalvelut\(a\)keuda.fi](mailto:hakeutumispalvelut(a)keuda.fi) | 09 2738 3700

Tutkinnon suorittaminen

Opinnot suunnitellaan henkilökohtaisesti

Suoritat tutkinnon tai tutkinnon osat näytöillä ja osaamista voit hankkia esimerkiksi [oppisopimuksella](#), [koulutussopimuksella](#) tai oman työn ohessa.

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 opiskelu kestää 1 - 1,5 vuotta). Osaaminen osoitetaan näytöillä ja aiemmin hankittu osaaminen tunnustetaan. Voit suorittaa tutkinnon myös ilman valmistavaa koulutusta, mikäli sinulla on jo tarvittava ammattitaito.

Nopeasti työelämään - hanki osaamista suorittamalla tutkinnon osa

Mikäli haluat täydentää aiempaa osaamistasi suorittamalla tutkintoa pienemmän kokonaisuuden, tutustuthan tarjolla oleviin tutkinnon osiin sivun yläosassa kohdassa "alan opiskelu Keudassa". Täytä tutkinnon hakulomake ja kirjoita hakemuksen lisätietokenttään haettavan tutkinnon osan nimi.

Edellytykset opiskelulle

Opiskelu edellyttää riittävää suomen kielen taitoa, joka arvioidaan opettajan haastattelussa.

Monimuotokoulutus edellyttää alan työpaikkaa, joka on yksi oppimisympäristöistäsi.

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

Kustannukset

Koulutus on maksuton.

Toimipiste

Sibeliuksenväylä 55, Järvenpää

Yhteyshenkilöt



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