

**RAVINTOLA- JA
CATERING-ALAN
PERUSTUTKINTO**

Tule siksi, mikä haluat olla.

Ravintola-ala on vauhdikasta tiimityötä ravintolan keittiössä, salissa ja asiakkaiden parissa. Ammatissa on kansainvälistä twistiä, jossa korostuvat **kokin tai tarjoilijan** asiakaspalvelu- ja yhteistyötaidot. **Tervetuloa ravintola- ja cateringalan perustutkinnon joustaviin ja monipuolisiin opintoihin!**

PERHO LIIKETALOUSOPISTO tarjoaa innostavan reitin ammattiin sekä laajempaakin osaamista. Ravintola-alan opintoihin voi liittää osia matkailualan ja liiketoiminnan tutkinnoista ja rakentaa mieluista osaamista. Oppiminen on alusta alkaen yksilöllistä ja joustavaa. Työpaikoilla oppimista on runsaasti.

Monipuoliset ja hyvinvointia tukevat opinnot innostavat myös yrittäjyyteen. Opintojen jälkeen työpaikka voi olla pääkaupunkiseudulla, Suomessa, ulkomailla ja/tai yrittäjänä.

PERUSTUTKINTO

Peruskoulupohjaisten perustutkinto-opintojen suunniteltu pituus on kolme vuotta, lukio-/muu tutkinto- ja/tai työkokemuspohjaisten kaksi. Opintojen lopulliseen pituuteen vaikuttavat opinnoissa tai työelämässä aiemmin mahdollisesti hankittu osaaminen, kuten alan työkokemus.

YHDISTELMÄTUTKINTO: Kokiksi, lukio & yo-tutkinto

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon voi opiskella yhdistelmätkintona, josta voi valmistua samalla kertaa

ylioppilaaksi ja kokiksi. Lukio-opinnot suoritetaan Eiran aikuislukiossa.

RESTAURANT COOK

Kokin ammatillisen perustutkinnon voi suorittaa englanniksi. Pohjakoulutuksena on joko suomalaisen lukion oppimäärä tai vastaavat opinnot ulkomaalaisilla hakijoilla.

URHEILUVALMENNUS OPINNOISSA

Urheileva nuori voi hakea mukaan ammatillisten opintojen ohessa tapahtuvaan urheiluvalmennukseen. Ravintola-alan opinnoissa urheiluvalmennus liitetään opintoihin yksilöllisesti huomioiden opintojen vaatimukset.

KANSAINVÄLISYYS

Kaikilla 18-vuotiailla opiskelijoilla on mahdollisuus lähteä kv-työssäoppimisjaksoille ulkomaille.

OPPIMISYMPÄRISTÖT

Kampuksia Perho Liiketalousopistolla on kolme – Töölö ja Malmi sekä verkko – joilla kaikilla voi suorittaa opintoja riippumatta pääkampuksestasi. Ravintola-alan oppimisympäristöjä ovat opetuskeittiöt, Ravintola Perhon sali ja keittiö, Perhon Ruokarekka, opiskelijaruokala Herkku, Perho Green City Farm-ekopellot Malmilla ja Korsossa sekä liikuntakeskus Helmi Center.

Perho
LIIKETALOUSOPISTO

OSAAMISTA NUORILLE JA AIKUISILLE

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

OMA REITTI AMMATTIIN

Suurin osan perholaisista työllistyy jo opintojen aikana ja suuntaa valmistujaisista suoraan vakituiselle työpaikalle – tai korkeakouluun, jonne ammatillinen perustutkinto antaa yleisen hakukelpoisuuden.

Yhteishaku ja jatkuva haku

- Peruskoulupohjaiset hakijat: **yhteishaku >> opintopolku.fi**
- Lukio- ja muu tutkinto- ja/tai työelämätaustaiset hakijat: **jatkuva haku >> opintopolku.fi**

Lukion päättötodistuksella voi hakea myös yhteishaussa.

Urheilupainotteisiin opintoihin haetaan yhteishaussa, jonka aikana tulee toimittaa hakutoimistoon erillinen hakulomake urheiluoppilaitokseen. Linkki lomakkeeseen on Opintopolku.fi-palvelussa.

Lisätiedot

Peruskoulupohjaiset opinnot:

Päivi Kaksonen, opinto-ohjaaja
040 480 5511, paivi.kaksonen@perho.fi

Muut tutkinto-pohjaiset opinnot:

Mervi Vilén-Peltoniemi, koulutuspäällikkö
040 738 9375, mervi.vilen-peltoniemi@perho.fi

hakutoimisto@perho.fi
perho.fi

**Tutustu
ravintola-alaan!**

Teenyttöjen.fi-sivustolla
opiskelijoiden videoita ja
tarinoita palvelualasta

KOKKI

Ruokaa kaikille asiakkaille

Kokki erikoistuu ruuanvalmistukseen ja ruoka-annosten suunnitteluun. Kokki osaa palvella myös asiakkaita.

Ruuanvalmistusta ja kokin ammattia oppii lähiopetuksessa, opetuskeittiöissä, Ravintola Perhossa, ruokarekkakeikoilla ja ravintola-alan yrityksissä.

Kokin työpaikkoja

ovat kahvilat ja lounasravintolat, ruoka- ja seurusteluravintolat, panimoravintolat, street food-paikat, tilaus- ja juhlaravintolat, hotellit ja cateringalan yritykset.

TARJOILIJA

Parasta palvelua

Tarjoilija erikoistuu tarjoilu-, asiakaspalvelu- ja myyntitehtäviin. Tarjoilija huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä sekä ruokien ja juomien myynnistä, työskentelee kassalla ja pystyy toimimaan myös keittiössä. Työhön kuuluu baarityöskentelyä, tilaus- ja edustustarjoilua.

Tarjoilua ja asiakaspalvelua oppii lähiopetuksessa, baariluokassa, Ravintola Perhossa, ruokarekkakeikoilla, yhteistyöprojekteissa ja ravintola-alan yrityksissä.

Tarjoilijan työpaikkoja

ovat kahvilat, baarit, cocktailbaarit, olutravintolat, yö- ja rockklubit, ruoka- ja seurusteluravintolat, tilaus- ja juhlaravintolat ja hotellit.



Perho
LIIKETALOUSOPISTO