

# Suurtaloukokki

## RAVINTOLA- JA CATERING-ALA | RUOKAPALVELUJEN AMMATTITUTKINTO

Suurtaloukokkina työskentelet ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä. Osaat valmistaa erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia käyttäen ammattimaisesti ja tehokkaasti ammattikeittiön koneita sekä laitteita.

<b>Tutkintotyyppi</b>	Ammattitutkinto
<b>Hakuaika</b>	05.12.2024 - 03.12.2025
<b>Opintojen laajuus</b>	150 (osp)
<b>Opintojen kesto</b>	1,5 vuotta
<b>Opiskelutapa</b>	Oppisopimuskoulutus
<b>Paikkakunta</b>	Joensuu
<b>Kampus</b>	Joensuu Niskala
<b>Lähipäivät</b>	Lähiopetusta on keskimäärin 2-3 päivää kuukaudessa.

## Kenelle

Koulutus on tarkoitettu sinulle, jos työskentelet ammattikeittiön toiminta-ajatuksella toimivassa ravitsemisalan yrityksessä tai organisaatiossa kokin työtehtävissä. Sinulla on alan perustutkinto tai työkokemusta suurkeittiöistä.

Keittiön kiireinen työtahti edellyttää ripeyttä ja organisointikykyä. Työssä tarvitaan myös joustavuutta ja yhteistyökykyä.

Oppisopimusta varten sinulla tulee olla soveltuva työpaikka.

## Koulutuksen sisältö

Suurtaloukokkina työskentelet suunnitelmallisesti ja vastuullisesti ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä. Valmistat erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia käyttäen ammattimaisesti sekä tehokkaasti ammattikeittiön koneita ja laitteita.

[Tutkinnon perusteet](#)

## Perustiedot

### Kielitaito

Tässä koulutuksessa edellytetään opiskelijalta suomen kielen taitotasoa YKI 3 tai B1.1 Toimiva peruskielitaito. Jos äidinkielenä ei ole suomi, liitä hakemukselle todistus suomen kielen taidosta. Katso hyväksytyt [todistukset kielitaidosta](#).

### Pohjakoulutus

Ammatillinen perustutkinto

### Terveydentila

Alalla toimiminen edellyttää hyvää fyysistä ja psyykkistä kuntoa. Terveydellisiä rajoitteita ovat allergiat sekä tuki- ja liikuntaelinsairaudet.

### Kustannukset

Koulutus on maksuton. Kaikille Riverian opiskelijoille suositellaan kannettavaa tietokonetta opiskelun työkaluksi. Opiskelijat hankkivat tietokoneen omakustanteisesti.

## Opintojen jälkeen

### Jatko-opintomahdollisuudet

Ammatti- tai erikoisammattitutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Opintoja voi jatkaa esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

### Työpaikat

Suurtaloustalouden työpaikkoja ovat henkilöstöravintolat, sairaalat, palvelukeskukset, hoivakodit ja valmistuskeittiöt.