Hyria

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Toteutustapa: Monimuoto
Tutkinto: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
Tutkintonimike: Tarjoilija, Kokki
Koulutusalat: Palvelualat
Osaamisalat: Asiakaspalvelun osaamisala, Ruokapalvelun osaamisala
Koulutus alkaa: 05.04.2027
Hinta: 0€

Jos haaveilet työstä ravintola- ja catering-alalla, tarjoilijan tai kokin koulutus on loistava valinta. Pääset kehittämään ammattitaitoasi asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa sekä opit loihtimaan unohtumattomia ruoka- ja palveluelämyksiä. Niin tarjoilijan kuin kokinkin opinnoista saat valmiudet työskennellä alalla, jossa on runsaasti monipuolisia työmahdollisuuksia.

Tämä koulutus antaa sinulle paitsi käytännön taitoja myös laajan ymmärryksen ravintola- ja cateringalan toiminnasta. Opit luovuutta, tehokkuutta ja taitoa saavuttaa tyytyväiset asiakkaat työlläsi. Tarjoilijan ja kokin koulutus on täydellinen valinta sinulle, joka haluat varman ammatin ja mahdollisuuden kehittää osaamistasi jatkuvasti.

Kenelle tarkoitettu

Kenelle tarkoitettu

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto on suunnattu ravintola- ja/tai suurtalousalasta kiinnostuneille sekä jo alalla työskenteleville, jotka haluavat suorittaa alan perustutkinnon. Alalla menestyminen edellyttää hyviä vuorovaikutustaitoja, järjestelmällisyyttä ja kykyä toimia osana tiimiä myös kiireisissä tilanteissa. Itse työssä tarvitset vastuuntuntoa, organisointitaitoja sekä halua oppia uutta, kuten työskentelymenetelmiä ja hygieniavaatimuksia.

Ravintola- ja catering-alalla vaaditaan joustavuutta ja jatkuvaa kehittymistä, sillä asiakastarpeet ja alan trendit muuttuvat nopeasti. Työtehtävissä arvostetaan oma-aloitteisuutta ja itsenäistä päätöksentekokykyä. Lisäksi kielitaidosta on merkittävää hyötyä! Tämä ala tarjoaa sinulle paljon, jos nautit siitä, että työsi tulokset näkyvät nopeasti asiakkaiden tyytyväisyydessä.

Koulutus soveltuu myös maahanmuuttajille, joilla on riittävä suomen kielen taito, jotta he selviytyvät suomen kielellä tapahtuvasta opiskelusta (A2.2). Hakijat, joiden äidinkieli ei ole suomi, ohjataan hakeutumisen yhteydessä kielitestiin.

Tällaisiin töihin voit päästä

Ruokapalvelualan ammattilaiset työskentelevät ravintoloissa, kahviloissa, henkilöstöravintoloissa, juhlapalveluyrityksissä, liikenneasemilla sekä suurkeittiöissä. Alan työllisyysnäkymät ovat erinomaiset, ja osaaville keittiöalan ammattilaisille on jatkuvaa kysyntää eri puolilla Suomea.

Työkokemuksen karttuessa voit edetä esimerkiksi keittiömestariksi, esihenkilötehtäviin tai yrittäjäksi. Ruokapalveluala tarjoaa myös monipuolisia mahdollisuuksia kansainväliseen työuraan, sillä ammattitaitoisia keittiöalan osaajia tarvitaan ympäri maailmaa.

Toteutustapa

Koulutus toteutetaan joustavina lähi- ja etäopiskeluina hyödyntäen erilaisia koulutuksen ja opetuksen muotoja (mm. luennot, verkko-opiskelu, itsenäinen opiskelu, yksilö-, pari- ja tiimiopiskelu) sekä työelämässä oppimisena koulutussopimuspaikassa.

Aikataulu

Sinulle laaditaan opintojen alussa opiskelusuunnitelma, jonka mukaan opintosi etenevät. Opintojen sisältöön ja kestoon vaikuttaa mm. alan aiempi koulutuksesi ja osaamisesi. Opiskelusuunnitelmasta käytetään nimeä henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

Koulutuksen hinta

Hinta: 0€

Oppivelvollisuuden lain piirissä olevat opiskelijat

Koulutus on maksuton oppivelvollisuuslakia koskeville opiskelijoille sen kalenterivuoden loppuun, jona opiskelija täyttää 20 vuotta. Maksuttomuus koskee seuraavia:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit
- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet
- **tutkintoon/koulutukseen** kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

Oppivelvollisuuslaki koskee pääosin vuonna 2005 tai sen jälkeen syntyneitä henkilöitä. Oppivelvollisuuslaista voi lukea lisää Opetus- ja kulttuuriministeriön sivuilta.

Muut opiskelijat

Myös muille opiskelijoille itse koulutus on maksutonta. Kustannuksia saattaa aiheutua kuitenkin seuraavista:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit
- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet
- **tutkintoon/koulutukseen** kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

EU/ETA-alueen ulkopuolisten kansalaisten lukuvuosimaksu

EU/ETA-alueen ulkopuolelta opiskelutarkoituksessa Suomeen tulevan tai tulleen opiskelijan koulutus on maksullista ammatillisen koulutuksen lainsäädäntömuutosten myötä 1.8.2026 alkaen. Lue lisää lukukausimaksuista ohjesivulta

Koulutus on maksutonta. Kustannuksia saattaa aiheutua kuitenkin seuraavista:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit
- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet
- tutkintoon/koulutukseen kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

Valintaperusteet

Hyrian jatkuvan haun opiskelijavalinta jakautuu alasta riippumatta kolmen osa-alueen arviointiin: ***Motivaatio***, ***Opiskeluvalmiudet*** ja ***Työelämävalmiudet***. Pisteytyskriteereissä on suoraan hakemuksesta arvioitavia tietoja sekä erillisen soveltavuuskokeen tai haastattelun perusteella arvioitavia kohtia. Tämän lisäksi koulutus-/tutkintokohtaisesti voi olla käytössä ennakkotehtävä/-tehtäviä, jolla karsitaan suurista hakijamääristä haastateltavaksi pyydettävät hakijat.

Motivaatiota kartoittamalla pyritään selvittämään, miksi opiskelija hakeutuu koulutukseen ja siten tunnistamaan motivoituneet opiskelijat.

Opiskeluvalmiuksia arvioimalla halutaan kartoittaa opiskelijalla olevia valmiuksia ammatillisessa koulutuksessa suoriutumiseen.

Työelämävalmiuksia kartoittamalla pyritään arvioimaan hakijan soveltuvuutta alalle sekä yleisiä työelämätaitoja.

Hyrian opetuskieli on suomi. Hakijan kielitaito tulee olla alan vaatimukset täyttävä. Kielitaito osoitetaan kielikokeella tai vastaavalla todistuksella, mikäli äidinkieli on muu kuin suomi.

Kielikoe

Kyseessä olevan alan kielitaitotason vaatimus on **A2.2**.

Saat kutsun kielikokeeseen, jos äidinkielesi on muu kuin suomi. Voit osoittaa suomen kielen osaamisesi ilman kielikoetta, jos sinulla on:

1. Yki-todistus arvosanalla 3

2. Valtionhallinnon kielitutkinto arvosanalla Hyvä

3. Alle 3 kuukautta vanha Tuvan tai koto-koulutuksen kielitodistus, jossa kielitaitotason vaatimus on A2.2

4. Suomalainen perusopetuksen päättötodistuksessa S2-opinnot vähintään arvosanalla 7

5. Suomen kielellä suoritetun lukion päättötodistus

6. Suomen kielellä suoritettu ammatillinen tutkinto

Lähetä kielitaidon osoittavat todistukset internetin kautta. Mene osoitteeseen hyria.fi/yrityksille/yritystietoja. Löydät ohjeet Suojatun sähköpostin lähettäminen -otsikon alta. Lähetä liitteet suojatulla sähköpostilla osoitteeseen hakemusliitteet@hyria.fi. Älä käytä tavallista sähköpostia.

Saat tämän jälkeen sähköpostitse tiedon, riittävätkö todistuksesi osoittamaan kielitaitosi vai tuleeko sinun osallistua kielikokeeseen.

Jos suojatun sähköpostin lähettäminen ei onnistu, ota yhteyttä hakijanpalvelut@hyria.fi, puh. 020 690 159

Kielikokeet järjestetään joka kuukauden parittoman viikon keskiviikkona klo 14.00-16.15. Paikka ilmoitetaan kutsussa.

Koulutuksen rakenne

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, ruokapalvelun osaamisala

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp

Tutkinnon yleinen osaaminen

Pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp)

Lounasruokien valmistus (40 osp)

Annosruokien valmistus (25 osp)

Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp)

À la carte- ruoanvalmistus (30 osp)

À la carte- tarjoilu (30 osp)

3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20 osp)

Juomien myynti ja tarjoilu (25 osp)

Kahvilapalvelut (15 osp)

Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)

Palvelukeittiön toiminnot (15 osp)

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (15 osp)

Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)

Tilaus- ja juhlatarjoilu (25 osp)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (15 osp)

Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Tutkinnon osa tai osia toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta (5 - 15 osp)

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, valinnainen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen

Taide ja luova ilmaisu

Taide ja luova ilmaisu, valinnainen

Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, valinnainen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, valinnainen

Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, valinnainen

Työelämässä toimiminen

Työelämässä toimiminen, valinnainen

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet, valinnainen

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, valinnainen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen, valinnainen

Kestävän kehityksen edistäminen

Kestävän kehityksen edistäminen, valinnainen

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, asiakaspalvelun osaamisala

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp

Tutkinnon yleinen osaaminen

Pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp)

Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (25 osp)

Annosruokien ja juomien tarjoilu (40 osp)

Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp)

À la carte- ruoanvalmistus (30 osp)

À la carte- tarjoilu (30 osp)

3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20 osp)

Juomien myynti ja tarjoilu (25 osp)

Kahvilapalvelut (15 osp)

Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)

Palvelukeittiön toiminnot (15 osp)

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (15 osp)

Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)

Tilaus- ja juhlatarjoilu (25 osp)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (15 osp)

Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Tutkinnon osa tai osia toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta (5 - 15 osp)

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, valinnainen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen

Taide ja luova ilmaisu

Taide ja luova ilmaisu, valinnainen

Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, valinnainen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, valinnainen

Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, valinnainen

Työelämässä toimiminen

Työelämässä toimiminen, valinnainen

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet, valinnainen

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, valinnainen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen, valinnainen

Kestävän kehityksen edistäminen

Kestävän kehityksen edistäminen, valinnainen

Opiskele yksilöllisesti (HOKS)

Sinulle laaditaan opintojen alussa opiskelusuunnitelma, jonka mukaan opintosi etenevät. Opintojen sisältöön ja kestoon vaikuttaa mm. alan aiempi koulutuksesi ja osaamisesi. Opiskelusuunnitelmasta käytetään nimeä henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

Näytöt ovat osa tutkinnon suorittamista. Näytöllä tarkoitetaan toimintaa, jossa opiskelija osoittaa käytännön työtehtäviä tekemällä, miten hyvin hän on saavuttanut vaadittavan ammattitaidon tai osaamisen. Jos sinulla on riittävä alan ammatillinen osaaminen, voit osoittaa ammattitaitosi suoraan näytöissä ilman koulutukseen osallistumista.

Oppisopimus

Jos sinulla on **koulutukseen liittyvän alan** työpaikka tai olet yrittäjä, sinulle voidaan tehdä oppisopimus. Oppisopimus tarkoittaa sitä, että sinä teet työtä työpaikalla tai omassa yrityksessä, ja käyt välillä koulussa. Täytä hakulomake alla olevasta linkistä.

Oppisopimuksen hakulomake

Oppisopimuskoulutus on perustutkinto-opiskelijalle maksuton.

Jatko-opintomahdollisuudet

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto tarjoaa jatko-opintokelpoisuuden esimerkiksi restonomi (AMK) -koulutukseen tai erikoisammattitutkintoihin, kuten ravintola- ja suurtalousesimiehen tai baarimestarin erikoisammattitutkintoihin. Myös ammattitutkinnot ja lisäkoulutukset auttavat syventämään osaamista ja edistävät uralla etenemistä.

Peruutusehdot

Tiedotamme opiskelupaikan saamisesta henkilökohtaisesti. Peruutus voidaan tehdä viimeistään 14 päivän kuluttua opiskelupaikkatiedon saamisesta. Jos aloitat koulutuksen tämän ajan sisällä, tässä tapauksessa peruutusoikeus päättyy koulutuksen aloittamiseen. Peruutusilmoitus tehdään sähköpostilla hakijanpalvelut@hyria.fi.

Maksullisissa koulutuksissa veloitamme koko opiskelijamaksun, mikäli koulutukseen valittu jättää saapumatta ilman peruutusilmoitusta. Opiskelijamaksua ei palauteta, jos opiskelija keskeyttää koulutuksen.

Peruutusehdot eivät koske oppisopimusopiskelijaa.

Oppilaitoksella on oikeus muuttaa koulutuksen sisältöä, siirtää koulutuksen ajankohtaa sekä peruuttaa koulutus.

Lisätietoja koulutuksesta

Lisätietoja saat Opetushallituksen ePerusteet -palvelusta:

- Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet

Lisätietoja:

Hakijan palvelut
Puhelinnumero
020 690 159
Sähköposti
hakijanpalvelut@hyria.fi

- Ota yhteyttä
- Lue lisää

Anne Hujo
Kouluttaja
Image

Puhelinnumero

040 687 5328

Sähköposti

etunimi.sukunimi@hyria.fi

Toimipiste

Kruunu, Kauppalankatu 18, Hyvinkää

Ala

Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Ravintola- ja catering-ala**

- Ota yhteyttä