

# Ravitsemispalveluiden työntekijäksi -koulutus (nro 724845)

Käytännönläheisen koulutuksen tavoitteena on vahvistaa opiskelijan ammattitaitoa ravitsemispalveluiden, asiakaspalvelun ja myynnin työtehtävissä sekä edistää työllistymistä näihin tehtäviin.



Voisiko ravitsemispalveluissa työskentely olla sinua varten? Haluaisitko työllistyä monipuolisiin ravintola-alan tehtäviin?

## Kenelle koulutus sopii?

Koulutus on suunnattu työttömille ja työttömyysuhan alaisille työvoimapaalveluiden asiakkaille, joiden työnhaku on voimassa. Hakijalta edellytetään vahvaa motivaatiota asiakaspalvelun, myynnin ja ravitsemispalveluiden työtehtäviin sekä tehtävissä tarvittavaa oma-aloitteisuutta, täsmällisyyttä ja asiakaspalveluhenkisyyttä. Hakijoilta edellytetään lisäksi hyvää fyysistä toimintakykyä, verkko-opiskeluvalmiuksia sekä riittävää suomen kielen suullista ja kirjallista taitoa. Koulutukseen valittavien suomen kielitaitotason tulee olla vähintään B 1.2.

## Koulutuksen sisältö

Koulutus sisältää 12 päivää tietopuolista opetusta sekä 39 päivää työssäoppimista.

Tietopuolinen opetus sisältää muun muassa seuraavia asiakokonaisuuksia:

Ravintola konseptit ja toimintamallit  
Työnhakuvalmennus  
Asiakaspalvelu  
Ruokatuotteiden valmistus  
Hygieeniset ja turvalliset työskentelytavat ammattikeittiössä ja hygieniapassitesti  
Ruokavaliot ja asiakasturvallisuus  
Työyhteisötaidot

Opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa ikärajanpassi ja anniskelupassi koulutuksen aikana. Anniskelupassi mahdollistaa työllistymisen anniskelupaikan vastaavan hoitajan tehtäviin. Sisältö rakentuu opiskelijan henkilökohtaisten ammatillisten kehittämistavoitteiden ja työssäoppimispaikan työtehtävien perusteella. Jokaiselle opiskelijalle laaditaan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jota päivitetään koulutuksen aikana. Koulutuksessa on mahdollista suorittaa Ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta pakollinen tutkinnonosa: Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20osp. Voit käydä tutustumassa tutkinnon perusteisiin: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto - ePerusteet (opintopolku.fi)

## Etä- ja lähiopiskelumahdollisuudet

Tietopuolinen opetus järjestetään lähiopiskeluna.

## Muuta tärkeää tietoa

Koulutuksen alussa arvioidaan koulutuksen sopivuus opiskelijalle sekä kartoitetaan hänen ammatilliset ja henkilökohtaiset kehittämistavoitteensa. Puuttuva osaaminen hankitaan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) mukaisesti. Työpaikalla tapahtuvaa oppimista tukevat lähiopetus sekä ohjattu verkko- ja itseopiskelu. Työpaikalla tapahtuva oppiminen toteutetaan opiskelijan itsensä hankkimassa harjoittelupaikassa. Harjoittelupaikka etsitään koulutuksen alussa. Työssäoppiminen voi tapahtua myös iltaisin ja viikonloppuisin. Opiskelu on kokopäiväistä ja työelämämlähtöistä. Tietopuolinen opetus järjestetään lähiopetuksena.

Koulutus on työvoimakoulutusta. Koulutus on opiskelijalle maksutonta.

## Ota yhteyttä

### **Tuija Mykkänen**

tuija.mykkanen@taitotalo.fi

## Asiantuntijat

### **Janika Turpeinen**

kouluttaja, liiketoiminta

050 464 0624

janika.turpeinen@taitotalo.fi

## Seuraavat koulutukset

## Lisätieto