

Ravitsemispalveluiden työntekijäksi -koulutus

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 työvoimapolkujen asiakkaille, joiden työnhaku on voimassa. Hakijalta edellytetään vahvaa motivaatiota asiakaspalvelun, myynnin ja ravitsemispalveluiden työtehtäviin sekä tehtävissä tarvittavaa oma-aloitteisuutta, täsmällisyyttä ja asiakaspalveluhenkisyttä. Hakijoilta edellytetään lisäksi hyvää fyysistä toimintakykyä, verkko-opiskelunvalmiuksia 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 työelämälähtöistä. Tietopuolinen opetus järjestetään lähiopetuksena.

Koulutus on työvoimakoulutusta. Koulutus on opiskelijalle maksutonta.

Ota yhteyttä

Tuija Mykkänen

koulutussuunnittelija, liiketoiminta
050 564 4008
tuija.mykkanen@taitotalo.fi

Asiantuntijat

Janika Turpeinen

kouluttaja, liiketoiminta
050 464 0624
janika.turpeinen@taitotalo.fi

Seuraavat koulutukset

Ravitsemispalveluiden työntekijäksi -koulutus 10.3.-30.5.2025 (724845)

Paikka: Taitotalo, Valimo, Valimotie 8, 00380 HELSINKI

Ajankohta: 10.3.-30.5.2025

Hakeudu viimeistään: 17.2.2025

Kesto: n. 3 kuukautta

Opiskelijamaksu: Tutkinto on maksuton

Lisätietoa

Ravitsemispalveluiden työntekijäksi -koulutus 10.3.-30.5.2025 (724845)

10.3.2025 - 30.5.2025

Taitotalo, Valimo, Valimotie 8, 00380 HELSINKI