

KOKIN OPINTOPOLKU

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
180 osp



Ravitsemispalveluissa toimiminen

20 osp

Ruoanvalmistus tehtävät
Asiakaspalvelu ja myynti
Hygieniapassi
Työelämässä oppiminen

Lounasruokien valmistus

40 osp

Varastointi
Lounasruokien valmistus
Leivontatuotteet
Ensiapu
Työelämässä oppiminen

Annosruokien valmistus

25 osp

Työtehtävien suunnittelu
Annosruokien valmistus
Asiakaspalvelu
Työssäoppiminen

Kahvilapalvelut

15 osp

Valmistaa kahvilatuotteita
Myy kahvilatuotteita
Asiakaspalvelu
Työelämässä oppiminen

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

25 osp

Tilauksen suunnittelu
Tuotteiden valmistus
Esillelaitto ja somistus
Työelämässä oppiminen

Pika- ja katuruokapalvelut

10 osp

Tuotteiden valmistaminen
Myy tuotteita
Työelämässä oppiminen

Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen

5 osp

Yhteiset tutkinnon osat

35 osp

-Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
- Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen
- Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen

Saamelainen ruokamaailma

5 osp

Tuntee perinteet
Hankkii raaka-aineet
Valmistaa perinneruokia
Tuotekehittää
Hinnoittelee

VALINNAISET

