

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

Kokki

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittaneella on monipuolista alan perusosaamista. Hän on kielitaitoinen sekä myynti- ja asiakaspalveluhenkinen. Hän palvelee koti- ja ulkomaisia asiakkaita ja pystyy toimimaan eri liikeideoilla toimivissa yrityksissä.

Koulutusohjelmia on kolme, joista voi valmistua tarjoilijaksi, vastaanottovirkailijaksi tai kokiksi. Opintojen ensimmäinen vuosi on perusopintojen osalta osittain yhteinen kaikille. Opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa neljässä vuodessa kaksi tutkintoa esimerkiksi kokiksi valmistumisen jälkeen vuodessa tarjoilijaksi tai vastaanottovirkailijaksi. Alalla tehdään vuorotyötä ja siksi se edellyttää työntekijältä hyvää fyysistä ja psyykkistä kuntoa.

Kokilla on hyppysissään taito lohtia silmiä ja makuhermoja hiveleviä annoksia taitavin käsin ja eri tilaisuuksien tunnelmaan sopivasti. Kokin päivittäiseen työhön kuuluu erilaisten ruoka-annosten suunnittelu ja valmistus sekä raaka-aineiden käsittely. Osaat käyttää tarvittavia ammattikeittiön työvälineitä, koneita ja laitteita. Toimit työssäsi asiakaslähtöisesti ja tuloksellisesti. Ammattitaitoisena kokkina olet ripeä ja joustava tiimityöntekijä, pystyt tekemään monta asiaa samanaikaisesti. Tunnet elintarvikkeet ja raaka-aineet sekä osaat niiden käsittelyn. Valmistat maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa ja osaat ottaa huomioon myös erityisruokavalioasiakkaat.



Kokin työ sopii sinulle, jos sinulla on luovuutta, esteettistä silmää ja ruoanlaitossa tarvittavia kädentaitoja. Väri-, maku- ja hajuaisti ovat ammattilaiselle tärkeitä työvälineitä. Kokin työ on monesti vuorotyötä ja se vaatii myös hyvää fyysistä kuntoa ja paineiden sietokykyä.

Terveydellisiä rajoitteita ovat allergiat sekä tuki- ja liikuntaelinsairaudet. Elintarvikelainsäädännön mukaan lävistykset ovat hygieniariski. Tästä syystä ne sekä rakennekynnet ovat kiellettyjä ammattityötunneilla ja työssäoppimispaikoilla asiakaspalvelu- ja keittiötehtävissä.

Työpaikat: ravintolat, suurkeittiöt, kahvilat, henkilöstöravintolat, pikaruokaravintolat, juhlapalvelu ja matkailuyritykset, matkustajalaivat

Imatralla voit opiskella kokiksi myös pienryhmässä yksilöllisen opetussuunnitelman mukaan.

Lisätietoja koulutuksesta antavat:

- Imatralla opinto-ohjaaja Asta Sillanpää, puh. 0400 764 559 ja osastonjohtaja Leea Valtonen, puh. 0400 178 130
- Lappeenrannassa opinto-ohjaaja Katri Huittinen, puh. 040 136 4685 ja osastonjohtaja Sinikka Lemponen, puh. 040 595 0543.

Sähköpostiosoite: etunimi.sukunimi@ekamo.fi.