



OPIKELU KOKIKSI

# Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp, KOKKI

Opinnot muodostuvat  
ruokapalveluissa tarvittavasta  
osaamisesta:

- Elintarviketuntemus
- Ruoanvalmistus
- Erityisruokavaliot
- Elintarvikehygienia
- Asiakaspalvelu



## *Kokin työtehtäviä voivat olla:*

- Ruoanvalmistus
- Ruokalistojen suunnittelu
- Tavaratilausten vastaanotto ja varastointi
- Ammattikeittiön puhtaanapito
- Asiakaspalvelu esimerkiksi linjastolla ja kassalla



# Kokin työpaikkoja voivat olla:

- Henkilöstö- ja opiskelijaravintolat
- À la carte-ravintolat
- Juhlapalveluyritykset
- Päiväkotien, koulujen ja palvelutalojen keittiöt
- Sairaaloiden ja hoitolaitosten keittiöt
- Kahvilat ja pikaruokapaikat



# Opiskelijan polku kokiksi (esimerkki)



Työpaikka löytyi  
opintojen lopussa  
työelämässä oppimisjakson  
työpaikasta

**Ammatillinen valinnainen:**  
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus  
25 osp

**Ammatillinen valinnainen:**  
Kahvilapalvelut 10 osp

**Ammatillinen valinnainen:**  
À la carte-ruoanvalmistus  
30 osp

**Yhteiset tutkinnon osat**  
35 osp

**Osaamisalan pakolliset:**  
Lounasruokien valmistus 40 osp  
Annosruokien valmistus 25 osp

**Pakollinen osa:**  
Ravitsemispalveluissa  
Toimiminen 20 osp



# LISÄTIETOJA

[www.jypao.fi](http://www.jypao.fi)



*Instagram*

@jklpalvelualanopisto



Jyväskylän palvelualan opisto

**JYPAO**

Jyväskylän palvelualan opisto