

# Hyria

## Erytisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto, dieetikokki

**Laajuus:** 160 osaamispistettä (osp)

**Toteutustapa:** Päivä

**Tutkinto:** Erytisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto

**Tutkintonimike:** Dieetikokki

**Koulutusalat:** Palvelualat

**Koulutus alkaa:** 14.03.2022

---

Haluatko kehittää osaamistasi erikoisruokavalioidista ja allergioista? Dieetikokki osaa valmistaa maukasta ruokaa myös erityisruokavaliot huomioon ottaen.

Dieetikokki osaa valmistaa maistuvat ja terveelliset ateriat asiakkaille, joilla on ruoka-aineallergioita tai -yliherkkyksiä tai uskontoon tai kulttuuriin liittyviä rajoituksia.

### Kenelle tarkoitettu

Erytisruokavaliot hallitseva kokki on tarkka, huolellinen ja palveluhenkinen. Dieetikokin erikoisammattitutkinto on suunnattu suurtalous- ja ravintola-alalla työskenteleville, jotka tarvitsevat työssään osaamista erityisruokavalioidista. Koulutus edellyttää alan peruskoulutusta ja noin 3-5 vuoden työkokemusta.

## Kenelle tarkoitettu

Tutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat hotelli-, ravintola- tai catering-alalla ja jotka työskentelevät tai aikovat työskennellä erityisruoanvalmistuksen parissa ja joilta puuttuu erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto.

Hakijoilta edellytetään soveltuvaa alan koulutusta, kuten ravintola- tai suurtaloukokin perus-/ammattitutkintoa, kahden–kolmen vuoden työkokemusta monipuolisissa ruoanvalmistustehtävissä ja sitoutumista suorittaa tutkinto työn ohessa.

## Pääsyedellytykset

Hyrian opiskelijavalinnoissa käytetään alasta riippumatta 30 pisteen arviointiskaalaa.

Arviointi jakautuu kolmeen osa-alueeseen: **Motivaatio, Opiskeluvalmiudet ja**

**Työelämävalmiudet**. Kunkin osa-alueen maksimipisteet ovat 10 pistettä.

Pisteytyskriteereissä on suoraan hakemuksesta arvioitavia tietoja sekä erillisen soveltavuuskokeen tai haastattelun perusteella arvioitavia kohtia. Tämän lisäksi koulutus-/tutkintokohtaisesti voi olla käytössä ennakkotehtävä/-tehtäviä, jolla karsitaan suurista hakijamääristä haastateltavaksi pyydettyvät hakijat.

*Motivaatiota mittaamalla pyritään selvittämään, miksi opiskelija hakeutuu koulutukseen ja siten tunnistamaan motivoituneet opiskelijat.*

*Työelämätaitojen mittaamalla pyritään arvioimaan hakijan soveltuvuutta alalle sekä yleisiä työelämätaitoja.*

*Opiskeluvalmiuksia mittaamalla halutaan kartoittaa opiskelijalla olevia valmiuksia ammatillisessa koulutuksessa suoriutumiseen.*

*Kielitaito osoitetaan kielikokeella tai vastaavalla todistuksella, mikäli äidinkieli on muu kuin suomi.*

## Kielikoe

Hyrian opetuskieli on suomi. Hakijan kielitaito tulee olla alan vaatimukset täyttävä. Kyseessä olevan alan kielitaitotason vaatimus on **A2.2**.

Saat kutsun kielikokeeseen, jos äidinkieleni on muu kuin suomi. Voit osoittaa suomen kielen osaamisesi ilman kielikoetta, jos sinulla on:

1. Yki-todistus arvosanalla 3
2. Valtionhallinnon kielitutkinto arvosanalla Hyvä
3. alle 3 kuukautta vanha Valman tai koto-koulutuksen kielitodistus, jossa kielitaitotason vaatimus on A2.2
4. perusopetuksen päättötodistuksessa S2-opinnot vähintään arvosanalla 7
5. suomen kielellä suoritettun lukion päättötodistus
6. suomen kielellä suoritettu ammatillinen tutkinto

Lähetä kielitaidon osoittavat todistukset internetin kautta. Mene osoitteeseen [www.turvaposti.fi](http://www.turvaposti.fi) ja kirjoita ”Lähetä turvapostia vastaanottajalle”-kohtaan [hakemusliitteet@hyria.fi](mailto:hakemusliitteet@hyria.fi) ja paina lähetä. Sitten voit lähettää liitteet. Älä käytä tavallista sähköpostia.

Liitteiden on oltava perillä viimeistään viisi työpäivää ennen kielikoepäivää. Saat tiedon, riittävätkö todistuksesi osoittamaan kielitaitosi vai tuleeko sinun osallistua kielikokeeseen.

Kielikokeet järjestetään joka kuukauden 1. tiistai klo 9-14. Paikka ilmoitetaan kutsussa.

## Toteutus

Lähiopetuspäivien määrä riippuu opiskelijan henkilökohtaisesta tilanteesta (arvio 2 - 3

pv/kk). Lähipäivien ajankohdat tarkentuvat myöhemmin. Koulutus painottuu työpaikalla järjestettävään koulutukseen ja oman työn kehittämiseen.

## Koulutuksen hinta

**Hinta:** 600€

Jos opiskelijan tavoitteena on koko tutkinnon sijaan tutkinnon osan tai osien suorittaminen, maksu määräytyy ko. tutkinnon osan/osien laajuuden (osaamispisteiden) mukaan.

## Opiskele yksilöllisesti (HOKS)

Sinulle laaditaan opintojen alussa opiskelusuunnitelma, jonka mukaan opintosi etenevät. Opintojen sisältöön ja keston vaikuttaa mm. alan aiempi koulutuksesi ja osaamisesi.

Jos sinulla on riittävä alan ammatillinen osaaminen, voit osoittaa ammattitaitosi suoraan näytöissä ilman koulutukseen osallistumista. Opiskelusuunnitelmasta käytetään nimeä henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

## Oppisopimus

Koulutus on mahdollista myös oppisopimuskoulutuksena, johon hakeudutaan täyttämällä sähköinen taustatietolomake. Huomioithan, että sinulla tulee joko olla olemassa oleva työsuhde, olet yrittäjä tai olet jo sopinut tulevan työnantajan kanssa mahdollisesta oppisopimuskoulutuksesta. Lomakkeessa kysytään työpaikan tiedot.

**Työsuhteinen oppisopimus:** [HAKULOMAKE](#)

Yrittäjän oppisopimus: [HAKULOMAKE](#)

## Peruutusehdot

Tiedotamme opiskelupaikan saamisesta henkilökohtaisesti. Peruutus voidaan tehdä viimeistään 14 päivän kuluttua opiskelupaikkatiedon saamisesta. Jos opiskelija on aloittanut koulutuksen tämän ajan sisällä, tässä tapauksessa peruutusoikeus päättyy koulutuksen aloittamiseen. Peruutusilmoitus tehdään sähköpostilla [hakijanpalvelut@hyria.fi](mailto:hakijanpalvelut@hyria.fi).

Maksullisissa koulutuksissa veloitamme koko opiskelijamaksun, mikäli koulutukseen valittu jättää saapumatta ilman peruutusilmoitusta. Opiskelijamaksua ei palauteta, jos opiskelija keskeyttää koulutuksen.

Peruutusehdot eivät koske oppisopimusopiskelijaa.

Oppilaitoksella on oikeus muuttaa koulutuksen hintaa ja sisältöä, siirtää koulutuksen ajankohtaa sekä peruuttaa koulutus.

## Jatko-opintomahdollisuudet

Tutkinnon suoritettuasi voit hakea alan korkeakouluihin.

## Tälläisiin töihin voit päästä

Dieettikokkien työpaikat ovat yleisimmin henkilöstöravintoloissa ja suurtalouskeittiöissä. Dieettikokki työskentelee toimipaikan dieettikokkina tai erityisruokavalioista vastaavana kokkina.

## Lisätietoja koulutuksesta

Lisätietoja saat Opetushallituksen ePerusteet -palvelusta:

- [Erytjiruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon perusteet](#)

## Lisätietoja:

Hakijan palvelut

Puhelinnumero

[020690159](tel:020690159)

Sähköposti:

[hakijanpalvelut@hyria.fi](mailto:hakijanpalvelut@hyria.fi)

- [Ota yhteyttä](#)

Seija Niemelä

Kouluttaja

Puhelinnumero

[0408365593](tel:0408365593)

Sähköposti:

[etunimi.sukunimi@hyria.fi](mailto:etunimi.sukunimi@hyria.fi)

- [Ota yhteyttä](#)