Hyria

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, kokki tai tarjoilija

Toteutustapa: Päivä
Tutkinto: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
Tutkintonimike: Tarjoilija, Kokki
Koulutusalat: Palvelualat
Osaamisalat: Asiakaspalvelun osaamisala, Ruokapalvelun osaamisala
Koulutus alkaa: 04.08.2027
Hinta: 0€

Ravintola- ja cateringalalla opit valmistamaan herkullisia annoksia, palvelemaan asiakkaita ja luomaan unohtumattomia ravintolaelämyksiä. Opinnoissa pääset tutustumaan esimerkiksi à la carte -ruoanvalmistukseen, juomien myyntiin ja tarjoiluun, kahvilapalveluihin sekä tilaus- ja juhlapalveluihin.

Kokkien ja tarjoilijoiden työpaikat sijaitsevat ravintoloissa, kahviloissa, henkilöstöravintoloissa, juhlapalveluissa, festareilla, ja suurkeittiöissä kuten sairaaloissa. Tarjoilijoita tarvitaan myös hotelleissa, pubeissa ja yökerhoissa.

Etkö vielä tiedä, mikä ala on sinua varten? Hae yhteiseen asiakaspalvelualojen aloitusryhmään ja valitse myöhemmin!

Hyriassa käynnistyy uusi asiakaspalvelualojen yhteinen aloitusryhmä syksyllä 2027. Se tarjoaa mahdollisuuden tutustua matkailu-, ravintola- ja catering- sekä liiketoiminta-aloihin

---

ennen lopullista suuntautumista.

Yhteiseen aloitusryhmään valitaan noin 20 opiskelijaa **matkailu-, ravintola- ja catering- sekä liiketoiminta-aloille** yhteishaussa valittujen joukosta. *Hae ensin yhdelle näistä aloista ja ilmoita opiskelupaikkaa vastaanottaessasi, jos olet kiinnostunut osallistumaan yhteiseen aloitusryhmään.* Mikäli hakijoita on enemmän kuin aloituspaikkoja, valinta tehdään yhteishaun pistemäärien perusteella.

Lue lisää yhteisryhmästä täältä.

Kenelle tarkoitettu

Kenelle tarkoitettu

Kyseessä kevään 2027 yhteishaun koulutus.

Koulutuspaikkojen määrä: 51

Koulutuksen hinta

Hinta: 0€

Oppivelvollisuuden lain piirissä olevat opiskelijat

Koulutus on maksuton oppivelvollisuuslakia koskeville opiskelijoille sen kalenterivuoden loppuun, jona opiskelija täyttää 20 vuotta. Maksuttomuus koskee seuraavia:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit

- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet

- **tutkintoon/koulutukseen** kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

Oppivelvollisuuslaki koskee pääosin vuonna 2005 tai sen jälkeen syntyneitä henkilöitä. Oppivelvollisuuslaista voi lukea lisää Opetus- ja kulttuuriministeriön sivuilta.

Muut opiskelijat

Myös muille opiskelijoille itse koulutus on maksutonta. Kustannuksia saattaa aiheutua kuitenkin seuraavista:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit

- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet

- **tutkintoon/koulutukseen** kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

EU/ETA-alueen ulkopuolisten kansalaisten lukuvuosimaksu

EU/ETA-alueen ulkopuolelta opiskelutarkoituksessa Suomeen tulevan tai tulleen opiskelijan koulutus on maksullista ammatillisen koulutuksen lainsäädäntömuutosten myötä 1.8.2026 alkaen. Lue lisää lukukausimaksuista ohjesivulta

Koulutuksen rakenne

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, ruokapalvelun osaamisala

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp

Tutkinnon yleinen osaaminen

Pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp)

Lounasruokien valmistus (40 osp)

Annosruokien valmistus (25 osp)

Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp)

À la carte- ruoanvalmistus (30 osp)

À la carte- tarjoilu (30 osp)

3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20 osp)

Juomien myynti ja tarjoilu (25 osp)

Kahvilapalvelut (15 osp)

Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)

Palvelukeittiön toiminnot (15 osp)

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (15 osp)

Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)

Tilaus- ja juhlatarjoilu (25 osp)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (15 osp)

Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Tutkinnon osa tai osia toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta (5 - 15 osp)

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, valinnainen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen

Taide ja luova ilmaisu

Taide ja luova ilmaisu, valinnainen

Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, valinnainen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, valinnainen

Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, valinnainen

Työelämässä toimiminen

Työelämässä toimiminen, valinnainen

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet, valinnainen

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, valinnainen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen, valinnainen

Kestävän kehityksen edistäminen

Kestävän kehityksen edistäminen, valinnainen

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, asiakaspalvelun osaamisala

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp

Tutkinnon yleinen osaaminen

Pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp)

Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (25 osp)

Annosruokien ja juomien tarjoilu (40 osp)

Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp)

À la carte- ruoanvalmistus (30 osp)

À la carte- tarjoilu (30 osp)

3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20 osp)

Juomien myynti ja tarjoilu (25 osp)

Kahvilapalvelut (15 osp)

Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)

Palvelukeittiön toiminnot (15 osp)

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (15 osp)

Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)

Tilaus- ja juhlatarjoilu (25 osp)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (15 osp)

Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Tutkinnon osa tai osia toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta (5 - 15 osp)

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, valinnainen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen

Taide ja luova ilmaisu

Taide ja luova ilmaisu, valinnainen

Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, valinnainen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, valinnainen

Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen

Yhteiskunnassa ja kansalaisena toimiminen, valinnainen

Työelämässä toimiminen

Työelämässä toimiminen, valinnainen

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet, valinnainen

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta

Yrittäjyys ja yrittäjämäinen toiminta, valinnainen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen

Liikunta ja terveystieto sekä työkyvyn ja hyvinvoinnin edistäminen, valinnainen

Kestävän kehityksen edistäminen

Kestävän kehityksen edistäminen, valinnainen

Opiskele yksilöllisesti (HOKS)

Sinulle laaditaan opintojen alussa opiskelusuunnitelma, jonka mukaan opintosi etenevät. Opintojen sisältöön ja kestoon vaikuttaa mm. alan aiempi koulutuksesi ja osaamisesi. Opiskelusuunnitelmasta käytetään nimeä henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

Näytöt ovat osa tutkinnon suorittamista. Näytöllä tarkoitetaan toimintaa, jossa opiskelija osoittaa käytännön työtehtäviä tekemällä, miten hyvin hän on saavuttanut vaadittavan ammattitaidon tai osaamisen. Jos sinulla on riittävä alan ammatillinen osaaminen, voit osoittaa ammattitaitosi suoraan näytöissä ilman koulutukseen osallistumista.

Lisätietoja koulutuksesta

Lisätietoja saat Opetushallituksen ePerusteet -palvelusta:

- Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet

Lisätietoja:

Hakijan palvelut
Puhelinnumero
020 690 159
Sähköposti
hakijanpalvelut@hyria.fi

- Ota yhteyttä
- Lue lisää

Anne-Maija Immonen
Opinto-ohjaaja
Puhelinnumero
040 652 9762
Sähköposti
etunimi.sukunimi@hyria.fi
Toimipiste
Kruunu, Kauppalankatu 18, Hyvinkää
Ala
Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Opinto-ohjaajat**
Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Ravintola- ja catering-ala**
Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Sosiaali- ja terveysala (nuoret)**

- Ota yhteyttä