

JUST MUN PAIKKA!

KOKKI

*Hotelli-, ravintola- ja catering-
alan perustutkinto*

Toimit ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Tunnet elintarvikkeet ja raaka-aineet. Valmistat maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa myös erityisruokavalioasiakkaille. Osallistut ruokalistojen suunnitteluun, huolehdit tavaroiden tilauksesta ja vastaanotosta sekä keittiön puhtaanapidosta ja laitteiden toimintakunnosta. Työsi on usein kiireistä, sillä annokset on saatava asiakkaille nopeasti laadun kuitenkaan kärsimättä.

Työpaikkanasi voi olla ravintola, henkilöstöravintola, kahvila, suurkeittiö, catering-alan yritys tai pitopalveluyritys. Lapissa alan erityispiirteitä ovat matkailuala ja kansainvälistyminen jotka vaikuttavat kulutuskäyttäytymiseen, ruokatottumuksiin ja raaka-aineiden monipuolistumiseen.

Kokilta edellytetään ripeyttä, kädentaitoja, hienoa taiteellista silmää, mielikuvitusta sekä hyvää väri-, maku- ja hajuaistia. Työ on usein vuorotyötä ja kausivaihtelut voivat olla suuria.

KOKKI

edulappi.fi

MAHDOLLISUUKSIEN PAIKKA.

HAKUNEUVONTA

Puhelin **020 798 4105**

Sähköposti **haku@edulappi.fi**

KOKKI

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto,
kokin osaamisala



AMMATILLISET TUTKINNON OSAT

135 osp

PAKOLLISET OSAT

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Lounasruokien valmistus

Annosruokien valmistus

VALINNAISET OSAT

À la carte -ruoanvalmistus

À la carte -tarjoilu

Juomien myynti ja tarjoilu

Kahvilapalvelut

Kokouspalvelut

Majoitusliikkeen varaustoiminnot

Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

Pikaruokapalvelut

Suurkeittiön ruokatuotanto

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu

*työssäoppimisen jaksoilla myös muiden valinnaisten
tutkinnon osien suorittaminen mahdollista*

YHTEISET TUTKINNON OSAT

35 osp

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

10 osp