



JUST MUN PAIKKA!

TARJOILIJA

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

Tarjoilijana esittelet ja myyt asiakkaille ruokia ja juomia, otat vastaan tilaukset ja välität ne keittöön. Huolehdit pöytien kattamisesta, ruokien ja juomien tarjoilusta sekä lopuksi maksun perimisestä ja pöydän siistimisestä. Työssäsi vilkkaat ja kiireiset hetket vaihtelevat kellonajan, viikonpäivän ja vuodenajan mukaan. Työ on yleensä vuorotyötä ja työrytmi vaihtelee paljon.

Työpaikkanasi voi olla esimerkiksi hotellin ravintola, ruokaravintola, lounas- tai henkilöstöravintola, pubi, yökerho tai tanssiravintola. Lapissa alan erityispiirteinä ovat matkailuala ja kansainvälistyminen.

Sinulta vaaditaan asiakaspalveluhenkisyttä ja hyvää käytöstä. Hyvä paineensietokyky auttaa sinua selviytymään kiireisistä ja vaikeistakin tilanteista. Kielitaito on eduksi useissa ravintoloissa.

edulappi.fi

MAHDOLLISUUKSIEN PAIKKA.

HAKUNEUVONTA

Puhelin **020 798 4105**

Sähköposti **haku@edulappi.fi**

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

TARJOILIJA

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



AMMATILLISET TUTKINNON OSAT

135 osp

PAKOLLISET OSAT

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
Asiakaspalvelu ja myynti
Annosruokien ja juomien tarjoilu

Kahvilapalvelut
Kokouspalvelut
Majoitusliikkeen varaustoiminnot
Palvelu- ja jakeluokeittien toiminnot
Pikaruokapalvelut
Suurkeittien ruokatuotanto
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
Tilaus- ja juhlaruokien tarjoilu

VALINNAISET OSAT

À la carte -ruoanvalmistus
À la carte -tarjoilu
Juomien myynti ja tarjoilu

työssäoppimisen jaksolla myös muiden valinnaisten
tutkinnon osien suorittaminen mahdollista

YHTEISET TUTKINNON OSAT

35 osp

VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT

10 osp