

Hanki osaamista kokin tai tarjoilijan ammattiin!
Räätälöityä osaamista alalle, jossa tekijöitä tarvitaan.

Uraboosti ravintola-alalle

Koulutusaika: 13.9.2021- 28.3.2023

Koulutuskeskus Brahen Uraboosti-koulutuksissa voit syventää tai täydentää ammatillista osaamista ja parantaa mahdollisuuksia työllistymiseen tai alan vaihtoon.

Uraboosti-koulutuksia on ravintola-ja catering-alalla koko tutkintoon tai tutkinnon osiin. Mikäli opiskelijalla ei ole aikaisempaa alan koulutusta, on perustutkinto sopiva vaihtoehto. Jos opiskelija omaa alan koulutusta tai työkokemusta, voi hän syventää osaamistaan ammattitutkinnon avulla.

KENELLE?

Uraboosti-koulutus on käytännönläheinen tapa opiskella uusi ammatti, vaihtaa alaa, saada todistus osaamisesta, jatkaa loppuun kesken jääneet opinnot tai hankkia lisäkoulutusta. Jokaiselle opiskelijalle suunnitellaan hänen työllistymismahdollisuuksien ja kiinnostuksen mukaisesti parhaiten soveltuva opintopolku.

Koulutus toteutetaan lähiopetuksena päivämuotoisesti. Koulutus voi sisältää työpaikalla oppimista, joka toteutetaan yrityksissä koulutus- tai oppisopimuksella. Mikäli opiskelija työllistyy lyhytaikaiseen työsuhteeseen opiskelun aikana, opintoja ei tarvitse keskeyttää, vaan niitä voi jatkaa oppisopimuksella. Tutkinnot tai sen osat voidaan toteuttaa myös työelämälähtöisesti, jolloin oppilaitoksessa toteutettavien lähi- tai verkko-opetuspäivien lukumäärä on keskimäärin 2-4 pv/kk.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Pakollinen tutkinnon osa: ravitsemispalveluissa toimiminen. Lisäksi suuntautumisen mukaan asiakaspalvelu ja myynti, annosruokien ja juomien tarjoilu tai lounasruokien ja annosruokien valmistus.
Valinnaiset tutkinnon osat:
*A'la carte– ruoanvalmistus
*A'la carte– tarjoilu
*Juomien myynti ja tarjoilu
*Katu- ja pikaruokapalvelut
*Kahvilapalvelut
*Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot tai
*Suurkeittiön ruokatuotanto

Ruokapalvelujen ammattitutkinto

Ruokapalvelujen ammattitutkinnossa pakollinen osa on joko ruoanvalmistus ravintolakeittiössä tai ruoanvalmistus suurtaloudessa. Valinnaiset tutkinnon osat ovat erityisruokavalioaterioiden valmistaminen, kasvisruokien valmistaminen, kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen, ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä ja ruoanvalmistus tilauspalvelussa.

HAKEUTUMINEN 16.8.2021 mennessä!

Te-palvelujen oma-asioinnin kautta.

LISÄTIETOJA

Anne Blikst p. 040 091 6264
Leo Aho p. 044 439 4332
etunimi.sukunimi@brahe.fi

Lue lisää:
www.brahe.fi

KOULUTUSKESKUS
BRAHE