# Hyria

# Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, kokki tai tarjoilija

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

---

Jos haaveilet työstä ravintola- ja catering-alalla, tarjoilijan tai kokin koulutus on loistava valinta. Pääset kehittämään ammattitaitoasi asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa sekä opit loihtimaan unohtumattomia ruoka- ja palveluelämyksiä. Niin tarjoilijan kuin kokinkin opinnoista saat valmiudet työskennellä alalla, jossa on runsaasti monipuolisia työmahdollisuuksia.

Tämä koulutus antaa sinulle paitsi käytännön taitoja myös laajan ymmärryksen ravintola- ja cateringalan toiminnasta. Opit luovuutta, tehokkuutta ja taitoa saavuttaa tyytyväiset asiakkaat työlläsi. Tarjoilijan ja kokin koulutus on täydellinen valinta sinulle, joka haluat varman ammatin ja mahdollisuuden kehittää osaamistasi jatkuvasti.

## Kenelle tarkoitettu

**Kenelle tarkoitettu**

---

Tarjoilijan ja kokin koulutus sopii sinulle, jos olet kiinnostunut ruoanlaitosta, asiakaspalvelusta ja nautit käsillä tekemisestä sekä haluat tuottaa asiakkaille elämyksiä.

## Tällaisiin töihin voit päästä

Kokkien ja tarjoilijoiden työpaikat sijaitsevat ravintoloissa, kahviloissa, henkilöstöravintoloissa, juhlapalveluissa, liikenneasemilla ja suurkeittiöissä. Tarjoilijoita tarvitaan myös hotelleissa, pubeissa ja yökerhoissa. Alan työllisyysnäkymät ovat erinomaiset.

Kokemuksen karttuessa voit edetä esimerkiksi keittiömestariksi, ravintolapäälliköksi tai perustaa oman yrityksen. Toimialalla on laajat mahdollisuudet työllistyä niin kotimaassa kuin kansainvälisesti, sillä osaaville kokeille ja tarjoilijoille on kysyntää ympäri maailmaa.

## Toteutustapa

Koulutus toteutetaan päivä- ja mahdollisesti iltakoulutuksena pääsääntöisesti arkipäivisin. Lähiopetusta on noin 3-5 päivää/viikko ja se on järjestetty 8.15–14.00 välisenä aikana, mutta koulutuksen aloittamis- ja päättämisajankohdissa voi olla poikkeuksia (tapahtumat ym.). Koulutukseen voi sisältyä myös ilta- ja viikonloppuopintoja sekä erilaisten tilaisuuksien ruoka- ja tarjoilutehtäviin osallistumista.

Työelämässä oppimisjaksolla työpäivät ovat sidottuja mm. toimipaikan aukioloaikoihin ja työvuoroihin sekä alan työehtosopimukseen.

Koulutus toteutetaan joustavina lähi- ja etäopiskeluina hyödyntäen erilaisia koulutuksen ja opetuksen muotoja (mm. luennot, verkko-opiskelu, itsenäinen opiskelu, yksilö-, pari- ja tiimiopiskelu) sekä työelämässä oppimisena koulutussopimuspaikassa.

---

## Aikataulu

## 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

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

## Valintaperusteet

Hyrian jatkuvan haun opiskelijavalinta jakautuu alasta riippumatta kolmen osa-alueen arviointiin: ***Motivaatio***, ***Opiskeluvalmiudet*** ja ***Työelämävalmiudet***. 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 pyydettävät hakijat.

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

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

*Työelämävalmiuksia* kartoittamalla pyritään arvioimaan hakijan soveltuvuutta alalle sekä yleisiä työelämätaitoja.

Hyrian opetuskieli on suomi. Hakijan kielitaito tulee olla alan vaatimukset täyttävä. Kielitaito osoitetaan kielikokeella tai vastaavalla todistuksella, mikäli äidinkieli on muu kuin suomi.

**Kielikoe**

Kyseessä olevan alan kielitaitotason vaatimus on **A2.2**.

Saat kutsun kielikokeeseen, jos äidinkielesi 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 Tuvan tai koto-koulutuksen kielitodistus, jossa kielitaitotason vaatimus on A2.2
4. Suomalainen perusopetuksen päättötodistuksessa S2-opinnot vähintään arvosanalla 7
5. Suomen kielellä suoritetun lukion päättötodistus

6. Suomen kielellä suoritettu ammatillinen tutkinto

Lähetä kielitaidon osoittavat todistukset internetin kautta. Mene osoitteeseen hyria.fi/yrityksille/yritystietoja. Löydät ohjeet Suojatun sähköpostin lähettäminen -otsikon alta. Lähetä liitteet suojatulla sähköpostilla osoitteeseen hakemusliitteet@hyria.fi. Älä käytä tavallista sähköpostia.

Saat tämän jälkeen sähköpostitse tiedon, riittävätkö todistuksesi osoittamaan kielitaitosi vai tuleeko sinun osallistua kielikokeeseen.

Jos suojatun sähköpostin lähettäminen ei onnistu, ota yhteyttä hakijanpalvelut@hyria.fi, puh. 020 690 159

Kielikokeet järjestetään joka kuukauden parittoman viikon keskiviikkona klo 14.00-16.15. Paikka ilmoitetaan kutsussa.

## 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.

## Oppisopimus

Jos sinulla on **koulutukseen liittyvän alan** työpaikka tai olet yrittäjä, sinulle voidaan tehdä oppisopimus. Oppisopimus tarkoittaa sitä, että sinä teet työtä työpaikalla tai omassa yrityksessä, ja käyt välillä koulussa. Täytä hakulomake alla olevasta linkistä.

Oppisopimuksen hakulomake

Oppisopimuskoulutus on perustutkinto-opiskelijalle maksuton.

## Jatko-opintomahdollisuudet

Jos opiskelet tarjoilijaksi tai kokiksi, sinulla on hyvät mahdollisuudet jatkaa opintojasi.

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto tarjoaa jatko-opintokelpoisuuden esimerkiksi restonomi (AMK) -koulutukseen tai erikoisammattitutkintoihin, kuten ravintola- ja suurtalousesimiehen tai baarimestarin erikoisammattitutkintoihin. Myös ammattitutkinnot ja lisäkoulutukset auttavat syventämään osaamista ja edistävät uralla etenemistä.

## Peruutusehdot

Tiedotamme opiskelupaikan saamisesta henkilökohtaisesti. Peruutus voidaan tehdä viimeistään 14 päivän kuluttua opiskelupaikkatiedon saamisesta. Jos aloitat koulutuksen tämän ajan sisällä, tässä tapauksessa peruutusoikeus päättyy koulutuksen aloittamiseen. Peruutusilmoitus tehdään sähköpostilla 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 sisältöä, siirtää koulutuksen ajankohtaa sekä peruuttaa koulutus.

## Lisätietoja koulutuksesta

Lisätietoja saat Opetushallituksen ePerusteet -palvelusta:

- Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet

## Työttömyysetuudella tuettu

Koulutus soveltuu myös työttömyysetuudella opiskeleville. Selvitä, täyttyvätkö työttömyysetuudella opiskelun ehdot osaltasi. Ota yhteyttä omaan työllisyysalueeseesi ennen opintoihin hakeutumista. Lisätietoja työttömyysetuudella opiskelusta.

## Lisätietoja:

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

- Ota yhteyttä
- Lue lisää

Susan Ruusunen
Kouluttaja

Puhelinnumero

040 634 9757

Sähköposti

etunimi.sukunimi@hyria.fi

Toimipiste

Kruunu, Kauppalankatu 18, Hyvinkää

Ala

Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Ravintola- ja catering-ala**

- Ota yhteyttä