

# Kokki

Voit suuntautua joko suurtaloukokiksi tai ravintolakokiksi. Koulutuksen jälkeen osaat itsenäisesti suunnitella, organisoida ja toteuttaa tuotannon ravitsemuksellisesti oikealla, taloudellisella ja hygieenisellä tavalla niin yksityisissä kuin julkisissakin ravintoloissa ja suurkeittiöissä sekä eräkokkina. Koulutus antaa riistaruoalien valmistukseen ja ulkotiloissa tapahtuvaan ruoanlaittoon erikoistuneen kokin pätevyyden.

## Sisältö

- Tuotanto ravintolassa, suurkeittiössä, kylmäkeittiössä
- Tuotantotekniikka
- Sovellettu ravinto- ja elintarvikeoppi
- Palvelutietous ja myyntitekniikka
- Ranskankielinen ammattisanasto
- Hygienia/ergonomia
- Käytännön atk-aidot
- Opintokäynnit
- Työssäoppiminen

## Pituus

Jokaiselle opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen opintosuunnitelma, ohjeaika enintään 40 viikkoa lähtötiedoista riippuen.

## Pääsyvaatimukset

Ravintola- ja suurkeittiöalan koulutus tai vastaavat tiedot, voimassa olevan elintarvikelainsäädännön mukainen terveystarkastus.

## Muuta

Koulutus toteutetaan hyvin käytännönläheisesti omassa Nordlys-ravintolassamme ja osittain myös ulkona luonnossa. Teoriaosat integroidaan käytäntöön.

## Koulutuspaikka

Övertorneå (Skolvägen 12)

## Opintojen aloittaminen

Jatkuva valinta, valitse työvoimatoimistojen kotisivulta ([www.mol.fi](http://www.mol.fi)) Työvoimakoulutukset ja Koulutusvahti.

## Yhteyshenkilöt,

*Sven Uusitalo ja Cecilia Säynäjäkangas*  
puh. +46 927 75141, 751 42

sähköposti: [etunimi.sukunimi@utbnord.se](mailto:etunimi.sukunimi@utbnord.se)

