

# TARJOILIJA - TYÖELÄMÄPAINOTTEINEN TARJOILIJAKOULUTUS

- opiskele työvaltaisesti asiakaspalvelun tai keittiöpuolen opintoja



## KOHDERYHMÄ

Tarjoilija -työelämäpainotteinen tarjoilijakoulutus on tarkoitettu yli 18-vuotiaille henkilöille, jotka jo toimivat ravitsemisalalla tai suuntautuvat alalle. Voit opiskella oppisopimuksella omalla alan työpaikalla tai osa-aikaisesti esim. oman työn ohessa. Koulutukseen voidaan ottaa myös työvoiman ulkopuolella olevia henkilöitä tai henkilöitä, jotka hyötyvät juuri tästä koulutuksesta.

Koulutuksen sopii henkilöille, joilta puuttuu alan kokotutkinto. Koulutus soveltuu myös henkilöille, jotka työskentelevät keittiössä ja haluavat laajentaa osaamista opiskelemalla asiakaspalvelun tutkinnonosan/osia. Opiskelun avulla voit esimerkiksi suorittaa anniskelupassin, opiskella perusjuomatietoutta ja asiakaspalvelua ja monipuolistaa osaamistasi. Koulutus sopii myös tarjoilijoille, jotka haluavat opiskella tutkinnonosan/osia keittiöpuolelta.

## TAVOITE

Koulutuksen avulla vahvistetaan työssä tarvittavaa monipuolista osaamista sekä mahdollisuuksiaan toimia alalla. Suoritat tutkinnonosan tai -osia ravintola- ja cateringalan perustutkinnosta (kokki/tarjoilija) tai ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinnosta tarjoilijan osaamisalalta.

## TOTEUTUS

Voit opiskella oppisopimuksella omassa alan työpaikassa tai esimerkiksi osa-aikaisesti oman työn ohessa tai ilman alan työpaikkaa. Opiskelu suunnitellaan joustavaksi siten, että opiskelu ei estä esim. lisätöiden vastaanottamista. Suurin osa asioista opiskellaan työtä tekemällä. Koulutus ei vaadi pitkää sitoutumisaikaa. Koulutus toteutetaan Jotpa rahoituksen avulla, joka mahdollistaa lisäohjauksen työpaikoille ja opiskelijoille.

Oppisopimusopiskelussa lähipäiviä on n. 1–2 kuukaudessa, pois lukien kesäloma- ja joulunaika. Käytännön opetusta pystymme toteuttamaan joustavasti Lappeenrannassa harjoitusravintola Tuurikokissa. Lisäksi verkkoympäristössä on tehtäviä, joita peilataan pääasiassa omaan alan työpaikkaan ja/tai harjoitusravintola Tuurikokin toimintaympäristöön.

## HAKEUTUMINEN

Koulutukseen hakeudutaan [www.edusampo.fi](http://www.edusampo.fi) sivujen kautta. Valitse koulutus **Tarjoilija, työelämäpainotteinen tarjoilijakoulutus**.

Henkilökohtaistamme jokaiselle hakijalle omaan työpaikkaan tai osaamistarpeisiin soveltuvia tutkinnonosia tai -osaa opiskeltavaksi. Jos saat soviteltua päivärahaa, niin varmistathan työvoimahallinnolta oikeutesi myös opiskelun aikana päivärahaan. Tässä tapauksessa opiskelun kesto voi olla maksimissaan 6 kk.

*Koulutus on Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskuksen rahoittama.  
Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta.*

Rahoittaja  
 **Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus**

 **SAMPO**  
Saimaan ammattiopisto