

Elinvoimaa, pitovoimaa
ja osaavaa työvoimaa!



RALLI – Ravintola-alan lisäkoulutusta

30.6.2022 - 31.12.2024

RALLI – Ravintola-alan lisäkoulutusta

Koulutuksen kohderyhmä: Ravintola-alalla työskentelevät henkilöt ja työttömyysuhan alla olevat henkilöt sekä ravintola-alan yrittäjät.

Suoritettavat tutkinnon osat:

- Ravintola- ja cateringalan pt: a la carte ruoanvalmistuksen tutkinnon osa 30 osp.
- Ruokapalvelun ammattitutkinto; Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä 60 osp.

Tutkinnon osista voidaan suorittaa näyttö käytännön työtehtävissä alueen ravintoloissa. Opiskelijoille laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

Koulutuksen tavoite:

- Osaamis- ja työllisyysasteen nostaminen ravintola-alalla
- Ammattitaidon uudistaminen ja vahvistaminen
- Uuden laiteteknologian hyödyntäminen ravintolassa
- Trendiruokien- ja juomien valmistaminen eri liikeideoin, uudet innovaatiot ja tuotteiden tasalaatuisuus
- Kestävän kehityksen huomioiminen raaka-aineiden hankinnassa, ruokatuotteiden valmistuksessa ja tarjoilussa
- Vastuullisuus, taloudellisuus ja laadukkuus sekä asiakasnäkökulma huomioiden
- Terveysten ja hyvinvoinnin huomioiminen työkyvyn ylläpitäjänä
- Asiakaskas palvelukokemukset ja -käyttämismallien ymmärtäminen ja hyödyntäminen yrityksen tuotesuunnittelun pohjaksi
- Digitaalisten kehittyminen, sosiaalisen median kanavien ja sovellusten hyödyntäminen markkinoinnissa

Koulutuksen ajankohta ja toteuttaminen:

Koulutuksen aloitusajankohta tammikuu 2023. Koulutus toteutetaan monimuotokoulutuksena. Lähiopetus tapahtuu Ammattiopisto Lappian tiloissa. Koulutukseen sisältyy myös alan spesiaalikouluttajia eri teemojen ympäriltä.



Lisätietoja

projektipäällikkö
Johanna Mäkinen
puh. 050 310 9315

kehittäjäopettaja
Jonni Flygare
puh. 050 310 9318

Ammattiopisto Lappia
Ravintola-ala
Urheilukatu 6
95400 Tornio

www.lappia.fi/ralli