

Anni Kivilahti valmistuu ravintolakokiksi ja suunnittelee jo omaa yritystä!



Anni Kivilahti on luova ja taiteellinen kokki, jonka mielessä on jo oma yritys. Pääsy toiveammattiin avautui TTS:n NAO-ohjelman kautta.

TTS kouluttaa ammattilaisia käytännönläheisesti matkailu- ja ravintola-alalle, jossa on töitä tarjolla. ”Tällä hetkellä lähes kaikki alalle soveltuvat ja koulunkäyntiin panostavat opiskelijamme työllistyvät. Koulutukseemme sisältyy niin paljon työharjoittelua, että väylät työelämään avautuvat luonnollisesti”, sanoo TTS:n matkailu- ja ravintola-alan koulutusvastaava Anu Ahtela.

Takana useita epäonnistuneita opiskeluja

Anni Kivilahti opiskelee TTS:ssä ravintolakokiksi NAO-ohjelman eli nuorten aikuisten osaamisohjelman kautta. NAO on tarkoitettu 20 - 29 -vuotiaille nuorille, joilla ei ole peruskoulun jälkeistä tutkintoa.

”Outoa kyllä, mutta nyt opit ovat uponneet. Valmistun toivottavasti ravintolakokiksi. Takana on lukuisia joukko erilaisia koulunkäyntiyrityksiä. Työharjoittelujaksojen loppuosat ovat nytkin olleet turhauttavia”, Anni kertoo.

Nykyiseen työharjoittelujaksoonsa Ravintola Tornissa Anni on tyytyväinen. Hänen ohjaajansa ei unohda neuvoa ja auttaa niissä asioissa, mihin uusi opiskelija tai työntekijä saattaisi jäädä jumiin.

”Koulutus on ollut käytännönläheistä. Koulussa olin alussa vain kolme kuukautta. Koulussa oli luokkaopetusta ja käytännön harjoittelua. Sen jälkeen olen ollut yhtä viikkoa lukuun ottamatta työharjoittelussa koko ajan”, Anni muistelee.

Anni aloitti ravintolakokin ammattitutkinnon opiskelun TTS:ssä noin puolitoista vuotta sitten. Tutkinnossa on suoritettava kolme tutkinnon osaa, jotka Annilla ovat ruoanvalmistus ravintolakeittiössä, banketti- ja tilausruoat sekä esimiestyö. Tutkinnon osat opiskellaan yksi kerrallaan henkilökohtaisen suunnitelmaan mukaan niin, että aluksi opiskellaan koulussa ja sitten harjoitellaan työssä. Osaaminen osoitetaan tutkintotilaisuudessa työharjoittelussa.

Vaikka Anni oppii parhaiten tekemällä, hän on koulun teoriajaksoihin tyytyväinen. Teoriajaksoilla opiskeltiin mm. erikoisruokavalioita ja suoritettiin hygienia- ja anniskelupassi.

”Olen pystynyt hyödyntämään saamiani tietoja, kun olen suunnitellut ruokia allergioista kärsiville ystäväilleni. Se on innostavaa, kun saa käyttää aivojaan”, Anni sanoo.

Koulutus on ollut niin käytännönläheistä, että Annin ranteet ovat perunoiden ja kurkkujen pilkkomisesta kipeät. ”Nyt homma kyllä sujuu”, Anni hymyilee.

Annin mielestä kokin työ on parhaimmillaan silloin, kun tarjottaviin ja niiden esillepanoon voi vaikuttaa itse. Hän suunnitteleeekin jo leipuri-kondiittori jatko-opintoja ja omaa yritystä.

”Esimerkiksi häiden järjestäminen kiehtoo. Voisi suunnitella kaiken tarjoiluista kukkien sidontaan. Saa olla luova”, Anni sanoo.