

Ravintolakoulu Perho

Ravintolakoulu Perho - Helsinki Culinary School Perho oli yksityinen suomalainen ravintolakoulu ja ammatillinen oppilaitos, jossa opetettiin hotelli- ja ravintola-alaa. Koulu toimi vuosina 1935-2016.

Koulurakennus sijaitsee Helsingin Etu-Töölössä Perhonkadulla, katuosoitteessa Perhonkatu 11, 00100 Helsinki. Omistajataho rakennutti lisärakennuksen osoitteeseen Perhonkatu 10. Suurin osa ravintolakoulun opiskelijoista oli suomalaisia, mutta Restaurant Cook -osaamisalalla oli opiskelijoita useasta kansallisuudesta. Ravintolakoulu Perho oli säätiöpohjainen, jonka ylläpitäjä oli Haaga Instituutti-säätiö. Koululle oli myönnetty OKKA-säätiön kestävän kehityksen sertifikaatti.

Ravintolakoulu Perho, Helmi Liiketalousopisto ja Haaga-Perho yhdistyivät 1.1.2017 Perho Liiketalousopistoksi. Ravintola-alan koulutustoiminta jatkuu edelleen Töölössä. Koulutuksen järjestäjä on Perho Liiketalousopisto Oy.



Koulurakennus. Vasemmalla sisäänkäynti koulun ravintolaan.

Sisällysluettelo

Rakennus

Opinnot

Ravintola Perho

Lähteet

Aiheesta muualla

Rakennus

Koulurakennus on professori Aarne Ervin suunnittelema ja valmistui vuonna 1957. Tontti rakennukselle oli saatu jo 1951, ja montun kaivutyöt aloitettu, mutta rahapula esti pitkään varsinaisten rakennustöiden aloittamisen. Koulun tiloja on peruskorjattu vuosina 2007 ja 2008. Syksyllä 2015 valmistui lisärakennus Perhon Proffa, jonka avajaisia vietettiin 10.9.2015. Uuden rakennuksen on suunnitellut arkkitehtiprofessori Jan Söderlund. Julkisivujen kasvis- ja hedelmäaiheiset piirustukset on suunnitellut muotoilijaprofessori Oiva Toikka. Lisärakennuksessa on tilaa 1500 neliötä, ja kerroksia viisi.

Opinnot

Ravintolakoulu Perhosta valmistui ravintola-alalle kokkeja ja tarjoilijoita. Tutkinnon nimi on *hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto*. Tutkinnon laajuus on 180 osp. Yhdistelmäutkintona oli mahdollista opiskella kokiksi ja suorittaa samalla aikuislukion oppimäärä ja ylioppilastutkinto. Opintojen

pituus oli perusopetusohjalta 3 vuotta ja lukiopohjalta 2 vuotta. Ravintolakoulu Perhossa ei ollut mahdollisuutta suuntautua cateringalalle. Opintoihin on haettu kevään yhteishaussa, Restaurant Cook-opintoihin on ollut suorahaku. Restaurant Cook opinnot on tarjottu englannin kielellä. Opiskelijamäärä: 550

Ravintola Perho

Ravintola Perho on opiskelijoiden ensimmäinen työssäoppimispaikka. Perhon opiskelijat suorittavat työssäoppimisjaksojaan myös suomalaisissa ja eurooppalaisissa yhteistyöyrityksissä. Ravintolakoulun opetusravintolalle myönnettiin Joutsenmerkki elokuussa 2010.

Lähteet

- Perhon historia (<http://www.perho.fi/koulu/esittely/historia.htm>)

Aiheesta muualla

- Ravintolakoulu Perho-Helsinki Culinary School Perho (<http://www.perho.fi/>)
 - Perho Liiketalousopisto (<http://www.perho.fi>)
-

Noudettu kohteesta "https://fi.wikipedia.org/w/index.php?title=Ravintolakoulu_Perho&oldid=19862060"

Sivua on viimeksi muutettu 3. heinäkuuta 2021 kello 00.37.

Teksti on saatavilla Creative Commons Attribution/Share-Alike -lisenssillä; lisäehtoja voi sisältyä. Katso käyttöehdot. Wikipedia® on Wikimedia Foundationin rekisteröimä tavaramerkki. Ongelma artikkelissa?