

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattiosaajaksi



Ammatilliset perustutkinnot

*Matkailualan perustutkinto
Catering-alan perustutkinto
Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto
Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto
Puhdistuspalvelujen perustutkinto*

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



Matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla koulutetaan ammattilaisia matkailualalle, anniskelu-, henkilöstö- ja opiskelijaravintoloihin, hotelleihin, sairaaloihin, vanhainkoteihin, päiväkoteihin, laivoihin, kotityöpalveluihin, kotitaloustuotteiden myyntiin ja neuvontapalveluihin, siivoukseen ja tekstiilihuoltoon. Näillä aloilla tuotetaan palveluja ja elämyksiä asiakkaiden arkeen, juhlaan ja vapaa-aikaan asiakaskeskeisesti ja yksilöllisesti. Palveluilla vaikutetaan ihmisten viihtyvyyteen, hyvinvointiin ja turvallisuuteen.

Alalla tarvitaan hyviä vuorovaikutus-, yhteistyö- ja asiakaspalvelutaitoja. Ala on kansainvälinen ja edellyttää usein hyvää kielitaitoa. Alan työ on asiakaslähtöistä ja monipuolista, usein vuorotyötä ja sesonkiluonteista. Hyvä ammattitaito mahdollistaa siirtymisen alan sisällä työtehtävästä toiseen.

Ammatilliset perustutkinnot on suunniteltu työelämän tarpeisiin, ne ovat kolmevuotisia ja 120 opintoviikon(ov) laajuisia. Niihin sisältyy vähintään 20 ov työssäoppimista työpaikoilla. Tutkinnot rakentuvat perusopetuksen oppimäärälle. Ne soveltuvat myös lukion oppimäärän tai ylioppilastutkinnon suorittaneille (tällöin noin 40 ov lyhyemmässä ajassa). Halutessa voi suorittaa rinnakkain sekä ammatillisen perustutkinnon että ylioppilastutkinnon ja/tai lukion.

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan perustutkintoja on viisi ja niissä on yhteensä 11 koulutusohjelmaa.



Matkailualan perustutkinto

Matkailualalla tarkoitetaan tässä kotimaisten ja ulkomaisten matkailijoiden tarvitsemien kuljetus-, majoitus-, ravitsemis- ja ohjelmapalvelujen myyntiä ja näihin palveluihin liittyvää neuvontaa sekä ohjelma- ja elämyspalvelujen järjestämistä ja tuottamista erilaisissa matkailuyrityksissä. Alalla tarvitaan monipuolista näkemystä matkailualan palveluista sekä matkailijoiden tarpeista ja odotuksista. Kielitaito, palvelu- ja myyntihenkisyys sekä yrittäjäyys ovat alalla menestymisen edellytyksiä.

*Matkailupalvelujen tuottaja
(=tutkintonimike) valmistuu
matkailun ohjelmapalvelujen
koulutusohjelmasta*

*Matkailuvirkailija valmistuu
matkailun myynti- ja neuvontapalvelujen
koulutusohjelmasta*

Työpaikat

Matkailuvirkailijan työpaikkoja ovat matkatoimistot, matkanjärjestäjien myynti- ja neuvontapisteet ja toimipaikat sekä kuljetusyritysten (kuten lento-, laiva- tai linja-autoliikenneyhtiöt) ja alueellisten matkailuorganisaatioiden myynti- ja neuvontapisteet.

Matkailupalvelujen tuottajat työllistyvät ohjelmapalveluyrityksiin, loma- ja matkailukeskuksiin sekä majoituspalveluyrityksiin. Työllisyystilanne vaihtelee ja työ on usein sesonkiluonteista.

Catering-alan perustutkinto

Catering-alan yrityksissä ja toimipaikoissa valmistetaan ja tarjoillaan päivittäin usein suuriakin määriä aterioita. Osa aterioista saatetaan kuljettaa muualla tapahtuvaan tarjoiluun ja ruokailuun. Useat alan yritykset ja toimipaikat järjestävät monipuolisia edustus- ja juhlatapahtumia.

Alan työ jakautuu ruoanvalmistukseen, ruoan myyntiin, tarjoiluun ja asiakaspalveluun sekä puhtaanapitoon. Ruoanvalmistustehtävissä korostuu ravitsemustietous ja palvelutehtävissä asiakaslähtöisyys.

Palveluvastaava valmistuu ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelmasta
Suurtaloukokki valmistuu suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelmasta

Työpaikat

Alan työpaikkoja ovat henkilöstöravintolat sekä sairaaloiden, hoito- ja hoivalaitosten, päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten keittiöt ja ravintolat. Myös kahvilat, pikaruoka- ja lounasravintolat sekä juhla- ja pitopalveluyritykset voivat olla catering-alan tutkinnon suorittaneen työpaikkoja. Alalle tarvitaan runsaasti uusia ammattilaisia eri puolella Suomea toimiviin toimipaikkoihin ja yrityksiin.



Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto

Hotelli- ja ravintola-alalla tuotetaan majoitus-, ravitsemis- ja kokouspalveluja sekä maissa että laivoissa. Alan työ jakautuu ruoanvalmistukseen, tarjoilu- ja asiakaspalvelutehtäviin, hotellin vastaanoton tehtäviin ja puhtaanapitoon. Perusammattitaidon lisäksi alalla tarvitaan myynti- ja palveluhenkisyttä, joustavuutta ja hyvää kielitaitoa.

Hotellivirkailija valmistuu hotelli- palvelun koulutusohjelmasta

Ravintolakokki valmistuu ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelmasta

Tarjoilija valmistuu ravintolapalvelun koulutusohjelmasta

Työpaikat

Hotellivirkailijan työpaikkoja ovat hotellit ja muut majoitusalan yritykset kuten kylpylät sekä kokous- ja kongressikeskukset. Ravintolakokin ja tarjoilijan työpaikkoja ovat erilaiset anniskelu- ja ruokaravintolat, henkilöstö- ja lounasravintolat, kahvilat ja taukopaikat, pikaruokaravintolat, juhla- ja pitopalveluyritykset sekä matkustaja- ja rahtialukset.





Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto

Kotityöpalvelualan työlle on kysyntää. Kotityöpalveluja ovat ruoka-, puhtaana-pito-, vaatehuolto- ja asiakkaiden avustamispalvelut erilaisissa arkielämän tilanteissa. Kuluttajapalveluilla tarkoitetaan tässä tutkinnossa kotitaloustuotteiden esittelyä ja myyntiä, asiakkaiden opastamista kotitaloushyödykkeiden hankinnassa ja käytössä sekä asiakkaiden neuvomista kodin talousasioissa. Työssä tarvitaan ravitsemus-, ruoanlaitto-, puhdistus- ja kuluttajaneuvontaosaamista sekä ihmistuntemusta ja erilaisiin tilanteisiin sopeutumista.

*Kotitalousyrittäjä valmistuu kotitalouspalvelujen koulutusohjelmasta
Tuoteneuvoja valmistuu kuluttajapalvelujen koulutusohjelmasta*

Työpaikat

Kotitalousyrittäjän työpaikkoja ovat kotityöpalveluyritykset, palvelukodit ja kodinomaiset laitokset tai pitopalveluyritykset. Ammattiura on luontevaa aloittaa kotityöpalveluyrityksen, järjestön tai kunnan palveluksessa. Jatkossa on hyviä mahdollisuuksia ryhtyä myös itsenäiseksi yrittäjäksi. Tuoteneuvojan työpaikkoja ovat mm. kotitaloushyödykkeitä myyvät ja esittelevät vähittäis- ja tukkukaupat, maahantuontiliikkeet, verkkokaupat, tuotevalmistajat ja järjestöt. Alalle tarvitaan runsaasti uusia ammattilaisia.

Puhdistuspalvelujen perustutkinto

Siivousala on nopeasti kehittyvä ja haasteellinen ala, joka tarjoaa vaihtelevia työympäristöjä ja -tehtäviä. Puhdistuspalvelujen perustutkinto antaa valmiuksia suunnitella ja toteuttaa erilaisten toimitilojen puhtaanapitoa/siivousta sekä hoitaa vaatteiden ja tekstiilien puhdistusta, huoltoa ja vuokrausta. Puhdistuspalveluihin liittyy monipuolisia oheistehtäviä, kuten kiinteistönhoitoa, toimisto- ja kokouspalveluja sekä asiakkaiden avustamista. Alalla tarvitaan ryhmätyötaitoja ja kykyä itsenäiseen työskentelyyn sekä oma-aloitteisuutta ja vastuuntuntoa.

*Toimitilahuoltaja valmistuu siivousalan koulutusohjelmasta
Tekstiilihuoltaja valmistuu tekstiilihuollon koulutusohjelmasta*



Työpaikat

Toimitilahuoltajan työpaikkoja ovat siivouspalveluyritykset, sosiaali- ja terveydenhuollon laitokset, hotellit, teolliset tuotantolaitokset, laivat ja muut toimitilat. Tekstiilihuoltajan työpaikkoja ovat pesulat, tekstiilien vuokrausyritykset ja pesulamyymälät. Alalle tarvitaan runsaasti uusia ammattilaisia.



Kotitalousopetus (Talousskoulu)

Kotitalousopetuksen (**talousskoulu**) laajuus on 20 ov. Se on muuna kuin ammattillisena peruskoulutuksena järjestettävää kotitalousopetusta. Talousskoulu antaa käytännön tietoja ja taitoja oman kotitalouden hoitamiseen, terveyttä edistävään elämäntapoihin sekä kuluttajana ja yhteiskunnan jäsenenä toimimiseen. Talousskoulu on hyvä pohja matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutukseen. **Huom!** Talousskoulun suorittaminen ei tuota yleistä jatko-opintokelpoisuutta.

> Jatko-opinnot

Perustutkinto tuottaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin. Luonteva jatkokoulutusväylä on esimerkiksi 140 ov:n matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto, restonomi (AMK). Yliopistossa voi suorittaa esimerkiksi elintarviketieteiden tai kauppatieteiden kandidaatin tai maisterin tutkinnon. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla voi suorittaa myös ammatti- ja erikoisammattitutkintoja. Alalla arvostetaan monipuolista käytännön työkokemusta. Usein ammattitaitoa kannattaakin syventää ensin työelämässä ja sen jälkeen jatko-opintojen kautta.



Lisätietoja

www.opb.fi (koulutusjärjestelmä > ammatillinen koulutus) ja

www.edu.fi (ammatillinen peruskoulutus)

www.ammattiosaaja.fi ja

www.ammattillinenkoulutus.com

> **Ammattiosaajan**
vuosi2005
www.ammattiosaaja.fi



OPETUSHALLITUS

Opetushallitus/myynti. PL 380 (Hakaniemenkatu 2) 00530 Helsinki
Puhelin: (09) 7747 7450; Telefax: (09) 7747 7475. Sähköposti: myynti@oph.fi,
www.oph.fi/verkkokauppa