

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelut



MIKÄ MAHDOLLISUUS!

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelut

Mahdollisuus Sinulle ja Suomelle

- Kiinnostaako työskentely ihmisten parissa?
- Haluatko nähdä kättesi työn jäljen?
- Tahdotko käyttää kielitaitoasi?
- Saatko asiat sujumaan niin itsenäisesti kuin ryhmässäkin?

Matkailu- ja ravintola-ala saattaa olla sinua varten.

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelut kuuluvat Suomen vahvimpiin kasvualoihin. Siksi tarvitsemme jatkuvasti lisää monipuolisia osajia. Ala tarjoaa mielenkiintoisia ja kansainvälisiä työ- ja uravaihtoehtoja kaikkialla Suomessa.

Työpaikat säilyvät myös tulevaisuudessa. Alan työtehtäviä ei voi siirtää pois Suomesta.

Työ pikaruokaravintolassa tai kahvilassa on monelle nuorelle ensikoketus työelämään. Ala tarjoaa kuitenkin myös erinomaiset etenemismahdollisuudet. Eniten työpaikkoja on avoinna tarjoilijoille ja kokeille. Monipuolisia tehtäviä löytyy ravintoloiden ja hotellien lisäksi kokous- ja kongressikeskuksista, kylpylöistä, hiihtokeskuksista, huvipuistoista, festivaaleilta, matkailumarkkinoinnista ja erilaisista ohjelmajärjestelyistä.

Palvelumme ovat tärkeä osa ihmisten arkea ja juhlaa. Ala kehittyy jatkuvasti, paikalleen ei tarvitse juuttua.

Ammateissamme voi olla ylpeä omasta osaamisestaan.

Tervetuloa tutustumaan alaan ja yrityksiimme!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



Matkailu- ja ravintola-alan työpaikat pysyvät Suomessa

Alan työllisyys on kasvanut 35 % vuosina 1995–2012

Nyt alalla työskentelee 150 000 suomalaista

Alan työpaikat sijaitsevat ympäri Suomen Helsingin Kallioista Kuusamon korpeen

Suomi on matkailumaana kovassa nosteessa

Venäjän viisumivapaus tuo vuoteen 2020 mennessä alalle 12 000 uutta työpaikkaa

Siksi töitä riittää jatkossakin

tarjoilija • baarimestari • sommelier • hovimestari • kahvilatyöntekijä



Näet konkreettisesti kättesi työn jäljen

Työtä ihmisten kesken

Matkailu-, ravintola-, ja vapaa-ajan aloilla tehdään töitä ihmisten kesken: palvellaan asiakkaita ja toimitaan työryhmissä. Työ on vaativaa ja usein kiireistä, mutta palkitsevaa. Jokainen päivä on erilainen.

Käden taidot ja ihmistuntemus ovat alalla arvossa. Tärkeitä ominaisuuksia ovat hyvä, monipuolinen kielitaito, palvelualltius ja kyky saada käytännön asiat rullaamaan nopeasti vaihtuvissa tilanteissa.

Moni on toteuttanut haaveensa perustamalla alalle oman yrityksen.

Työskentely matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan aloilla on kansainvälistä. Alalla viihtyvät palvelualltiit persoonat, jotka pitävät eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa työskentelystä.

Suomessa toimii useita kansainvälisiä hotelli-, ravintola- ja henkilöstöravintolayrityksiä, ja ammattilainen voi hakeutua töihin myös ulkomaille. Monipuolinen kielitaito on tärkeää: vieraita kieliä pääsee toden teolla käyttämään.

Tapaat paljon ihmisiä ja olet mukana heidän elämänsä kohokohdissa

Jokainen työpäivä on erilainen

barista • junatarjoilija • kahvilatarjoilija • liikenneasematyöntekijä



ESIMERKKIAMMATTEJA

Allasvalvoja	Leirintäalueyöntekijä
Aulapalvelutyöntekijä	Liikenneasematyöntekijä
Baarimestari	Liikunnanohjaaja
Barista	Matkailuneuvoja
Eräopas	Matkailuyrittäjä
Hiihdonopettaja	Matkaopas
Hiihtokeskustyöntekijä	Myyntisihteeri
Hotelliemäntä	Pelinhoitaja
Hotellinjohtaja	Ratatyöntekijä
Hotellivahtimestari	Ravintolan tarjoilija
Hovimestari	Ravintolapäällikkö
Huvipuistotyöntekijä	Ravintolatyöntekijä
Junatarjoilija	Ravintoloitsija
Järjestyksenvalvoja	Roudari
Kahvilatarjoilija	Ruokapalveluesimies
Kahvilatyöntekijä	Safariopas
Karaoketyöntekijä	Sommelier
Keilahallityöntekijä	Suurtalouskokki
Keittiömestari	Tapahtumatuottaja
Keittiöpäällikkö	Tarjoilija
Kerroshoitaja	Vapaa-ajanohjaaja
Kokki	Vastaanottopäällikkö
Kokousjärjestelijä	Vastaanottovirkailija
Kunto-ohjaaja	Vuoropäällikkö
Laivakokki	

Lisätietoja ammattialoista:
www.ammattinetti.fi



Missä näistä
ammateista
Sinä rakentaisit
uraasi?



Tarjoilijana otat vieraat vastaan ja esittelet ravintolan tuotteita. Selvität asiakkaiden tarpeet ja myyt ja tarjoilet heille niitä vastaavat ruuat ja juomat. Huolehdit heidän viihtyvyydestään koko asiakaskäynnin ajan. Juomien, viinien ja erikoiskahvien tuntemus on osa useimpien tarjoilijoiden ammattitaitoa. Laskutat, katat pöydät ja huolehdit niiden siisteydestä.

Sommelierina olet viinitarjoilun asiantuntija. Tunnet viinit, niiden ominaisuudet ja viinimaat. Osaat yhdistää eri ruokalajit niihin parhaiten sopiviin viineihin.

Baarimestarina olet drinkkibaarin kunkku. Tunnet juomat ja osaat tehdä uudet ja perinteiset, kansainväliset ja kotimaiset juomasekoitukset

Hovimestarina olet työvuorosi esimies. Johdat koko työvuoron ”orkesteria”: tunnet ruuat ja juomat, hallitset asiakaspalvelun ja myynnin ja johdat ravintolan

Lisätietoja ammattialoista:
www.ammattinetti.fi

Aterianautintoja, palvelua, elämyksiä ja hyvinvointia

työskentelyä. Silmäsi ovat kaikkialla, varmistat, että kaikki sujuu ja asiakkaat ovat tyytyväisiä.

Ravintolapäällikkönä vastaat paitsi ravintolasi toiminnasta, myös budjetoinnista ja kannattavuudesta. Suunnittelet työvuorolistat ja varmistat esimiehenä, että koko henkilökunta toimii tavoitteiden mukaisesti. Useimmiten vastaat myös tuotteiden ja palveluiden kehittämisestä ja osallistut ruokaravintolassa ruokalistan suunnitteluun yhdessä keittiömestarin kanssa.

Kokkina tuotat joka päivä ruokaelämyksiä yhdelle tai tuhannelle asiakkaalle kerrallaan. Aterioita valmistaessasi näet heti työsi jäljen. Tiimin jäsenenä voit päästä suunnittelemaan reseptejä ja ruokalistoja. Saatat osallistua myös asiakastilaisuuksien ja niiden tarjoilun suunnitteluun.

Keittiöpäällikkönä vastaat keittiön toiminnasta joko työvuorossasi tai koko keittiön osalta. Asiakkaiden on saatava annoksensa juuri oikeaan aikaan. Raaka-aineiden on riitettävä, reseptien on toimittava ja omavalvonnan oltava kohdallaan. Toiminnan on oltava kannattavaa. Varmistat myös yhteistyön sujuvuuden tarjoiluhenkilökunnan kanssa.

Alalla tarvitaan
monelaista
osaamista ja
erilaisia
persoonia

Vastaanottovirkailijana olet hotellin kasvot, ensikontakti asiakkaaseen. Myyt majoitusliikkeen palveluja, otat vastaan varauksia, sisäänkirjoitat asiakkaat ja laskutat heidät lähtiessä. Tunnet hyvin paikkakunnan alueet ja tapahtumat. Olet onnistunut työssäsi, kun asiakas viihtyy, tieto kulkee ja rutiinit sujuvat.

Hotellipäällikkönä pidät hotellin vastaanoton ja palveluiden narut käsissäsi ja huolehdit toiminnan kannattavuudesta. Vastat siitä, että markkinointi ja myynti tapahtuvat tavoitteiden mukaisesti, ja johdat esimiehenä vastaanoton asiakaspalvelua ja kerroksissa tapahtuvaa toimintaa.

Kerroshoitajana valmistelet huoneet puhtaiksi ja siisteiksi asiakkaita varten. Asiakkaat näkevät kättesi työn jäljen, joten vaikutat merkittävästi heidän viihtymiseensä. Joissakin hotelleissa

saatat osallistua myös esimerkiksi aamiastarjoiluun.

Kahvilatyöntekijänä olet kahvilan moniosaaja. Otat asiakkaat vastaan ja myyt heille heidän tarpeitaan vastaavat tuotteet. Laitat tuotteet esille ja pidät vitriinit tai buffetpöydät siisteinä. Jos olet erityisen paneutunut kahvin valmistukseen, voit toimia baristana.

Huvipuistotyöntekijänä saat pienet ja suuremmatkin asiakkaat viihtymään. Samalla huolehdit heidän turvallisuudestaan, ohjaat ja neuvot. Tunnet vastuullasi olevien laitteiden toiminnan ja siihen liittyvät turvallisuustekijät.

Rinnetyöntekijänä hiihtokeskuksessa olet keskellä talviurheilua. Huolehdit rinteiden kunnosta ja lumetuksesta tai valvot rinteiden turvallisuutta. Työssä on osattava turvallisuustekijät ja niitä on noudatettava tinkimättömästi. Voit myös lisätä ammattitaitoasi niin, että voit toimia hiihdonopettajana.

Oppaana tuotat vapaa-ajan elämyksiä ryhmille. Saat asiakkaat viihtymään samalla kun huolehdit turvallisuudesta ja kaikista käytännön järjestelyistä. Tuote voi olla esimerkiksi moottorikelkkasafari, lumikenkäkävely tai luontoretken opastus päätyen nokipannukahveihin.

Tervetuloa koulutuspolulle

Ammatilliset perustutkinnot

Tutkinto jonka suoritat	Perustutkinnot	Ammatti johon valmistut
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto	Opiskelun sisältäyty työssäoppimisesta yrityksissä.	
Asiakaspalvelun koulutusohjelma		tarjoilija
Kokin koulutusohjelma		kokki
Hotellipalvelun koulutusohjelma		vastaanottovirkailija
Matkailualan perustutkinto		
Matkailupalvelujen koulutusohjelma		matkailupalvelujen tuottaja
Matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen koulutusohjelma		matkailuvirkailija

Alalla on kaksi ammatillista perustutkintoa, joiden sisällä voi valita yhteensä viidestä koulutusohjelmasta. Tutkinnot suoritetaan yleensä oppilaitoksessa, jolloin ne ovat kolmivuotisia

Ammattikorkeakoulusta restonomiksi

Restonomiopintoihin voi pyrkiä lukiosta tai ammatillisesta peruskoulutuksesta. Koulutuksen kesto on 3,5–4,5 vuotta ja siihen sisältyy työharjoittelua yrityksissä.

Restonomiksi valmistumisen jälkeen, sitten kun työkokemusta on kertynyt vähintään kolme vuotta, voi hakeutua suorittamaan ylempää ammattikorkeakoulututkintoa.

Näyttötutkinnot

Näyttötutkintojärjestelmä on työsäikäyville aikuisille sopiva joustava tapa ylläpitää, kehittää ja uudistaa ammatillista osaamistaan. Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoilla voit osoittaa osaamisesi ja

samalla saada tutkintotodistuksen.

Näyttötutkinnoissa ammattitaito osoitetaan käytännön työtehtävissä riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen vai muun toiminnan kautta.

Jos osaat jo hyvin ammattisi, voit näyttää osaamisesi tutkintotilaisuudessa ilman valmistavaa koulutusta. Useimmiten tutkinnon suorittajat kuitenkin tarvitsevat ainakin joltakin osin ammattitaitoaan täydentävää koulutusta ennen tutkintoon osallistumista.

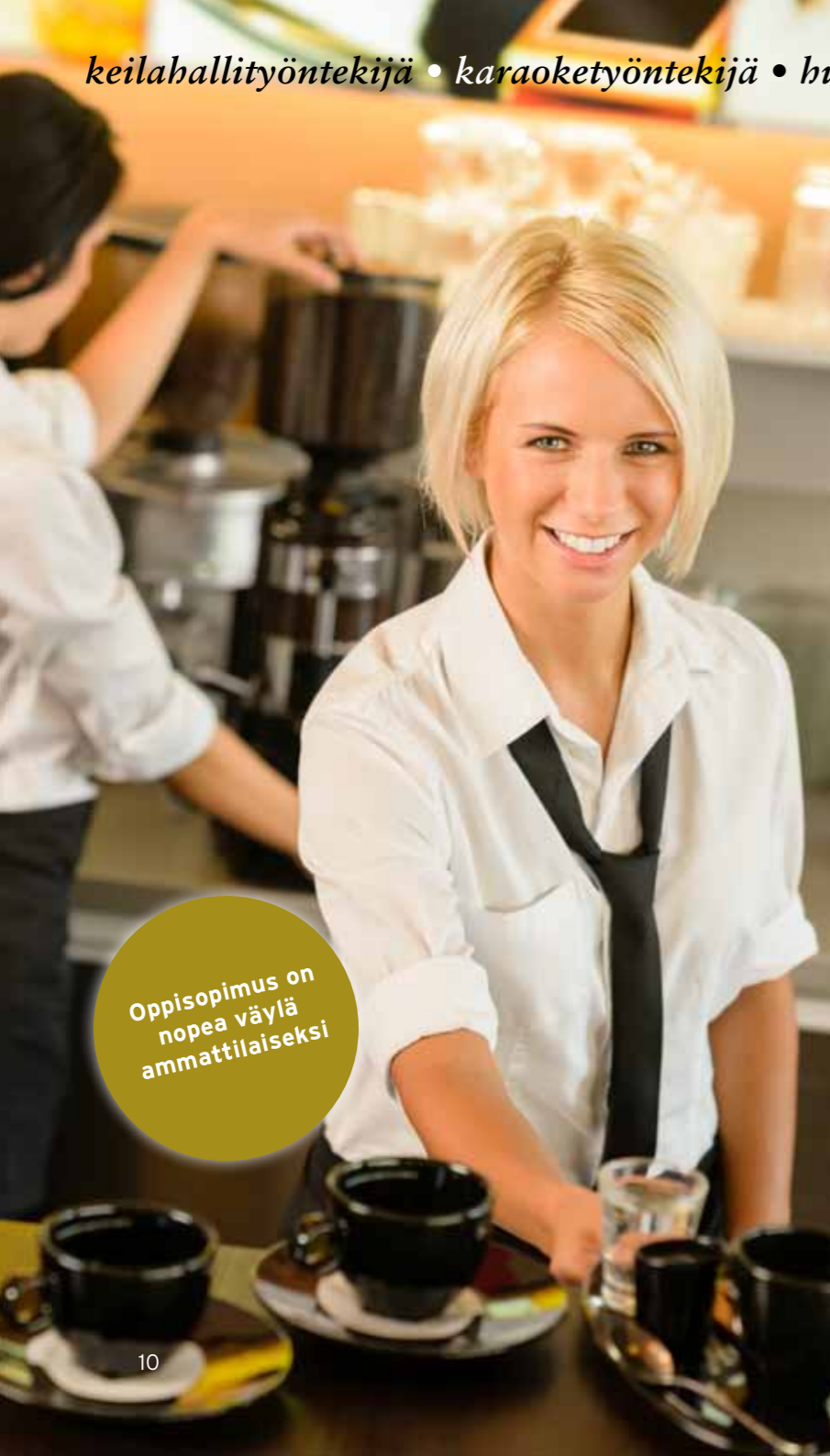
Mitä opit kun suoritat tutkinnon?



- ammatillisen perustutkinnon suorittaneella on valmiudet alan perustyötehtäviin.
- ammattitutkinnon suorittaneella on kapeamman sektorin syvällisempi ammattitaito.
- erikoisammattitutkinnon suorittanut hallitsee kapeamman sektorin vaativimmatkin työtehtävät

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot	
Tarjoilijan ammattitutkinto	Suoriteaan aina näyttötutkintoina
Ravintolakokin ammattitutkinto	
Suurtaloukokin ammattitutkinto	
Hotellivirkailijan ammattitutkinto	
Matkailun ohjelmapalvelujen ammattitutkinto	
Erä- ja luonto-oppaan ammattitutkinto	
Maaseutumatkailun ammattitutkinto	
Baarimestarin erikoisammattitutkinto	
Dieetikokin erikoisammattitutkinto	
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiehen erikoisammattitutkinto	

Lisätietoja ammatillisista perustutkinnoista, ammattikorkeakoulututkinnoista sekä ammatti- ja erikoisammattitutkinnoista: www.koulutusnetti.fi



Oppisopimus on nopea väylä ammattilaiseksi

Tällaisen koulutuksen tarjoajia, kuten ammatillisia aikuiskoulutuskeskuksia ja ammatillisia oppilaitoksia, löytyy ympäri Suomen. Ota yhteyttä lähimpään koulutuksen järjestäjään ja kysy lisää.

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot suoritetaan aina näyttötutkintona. Niiden lisäksi myös ammatilliset perustutkinnot on mahdollista suorittaa näyttötutkintona.

Lisätietoja: www.nayttotutkinnot.fi

Oppisopimus

Oppisopimus on hyvä keino hankkia tutkinto ja lisätä samalla tietoja ja taitoja sekä työntekijän itsensä että työnantajan hyödyksi.

Työnantaja maksaa oppisopimusopiskelijalle palkkaa, mutta saa erikseen sovittavaa korvausta, joka kattaa osan koulutuksen kustannuksista. Oppisopimustoimisto suunnittelee koulutuksen työpaikan ja opiskelijan tarpeiden mukaan. Koulutuksesta noin 80 prosenttia tapahtuu työpaikalla ja noin 20 prosenttia on lähiopetusta.

Oppisopimuksella voi suorittaa toisen asteen tutkintoja sekä ammatti- ja erikoisammattitutkintoja. Sitä voi hyödyntää myös lisäkoulutukseen.

Lisätietoja: www.oppisopimus.net

Katso lähin oppisopimustoimisto: www.hyvadiili.fi



Näin voit edetä koulutuspolkua ammattiin



Ammatteihin johtaa monia polkua. Esimerkiksi kokki voi valmistua ammattiinsa suorittamalla hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon kokin koulutusohjelman ammatillisessa oppilaitok-

ssa. Tai hän on voinut suorittaa opintonsa oppisopimuksella. Aikuisena on voinut pätevytyä kokiksi suorittamalla ravintolakokin ammattitutkinnon. Myös perustutkinnon jo aiem-

min suorittanut kokki on voinut hankkia lisäpätevyyttä suorittamalla myöhemminravintolakokin tai suurtaloukokin ammattitutkin-



KUNKOULULOPPUU.FI

Tutustu ammatteihin ja opiskeluun

Miia Oksanen, kokkiopiskelija:

- Suosittelen kokin uraa sellaiselle, jolla on aitoa mielenkiintoa ruokaa ja ravintolatyöskentelyä kohtaan. Työ on vaativaa, mutta palkitsevaa.
- Kokilla täytyy olla hyvä fyysinen kunto ja kestävä mieli, sillä päivät venyvät usein pitkiksi. Toisaalta antoisaa on, että työn tuloksen näkee konkreettisesti, ja tehdystä työstä saa välitöntä palautetta.
- Opinnot ovat hyvin käytännönläheisiä, ja keittiöosaamista harjoitetaan paljon. Käytännön taitoja ja kehittävät myös työssäoppimisjaksot ja kilpailut.



Lauri Blomqvist, tarjoilijaopiskelija:

- Päädyin tarjoilijaopintoihin, sillä pidän ihmisten parissa työskentelystä ja halusin kehittää viinituntemustani. Työ ei ole ollenkaan niin yksinkertaista kuin ensin ajattelin, vaan vaatii todellista ammattitaitoa.
- Opintojen taso on ylittänyt odotukseni. Olen opiskellut mm. kolmea kieltä ja osallistunut kilpailuihin Tokiossa saakka.
- Paras lähtökohta pärjäämiselle on aito kiinnostus alaa kohtaan. Tarjoilijalta vaaditaan erinomaista paineensietokykyä, sillä työ on toisinaan hyvin hektistä. Ammattitaitoinen tarjoilija voi kuitenkin valita työpaikkansa, sillä heistä on huutava pula.



www.kunkoululoppuu.fi > Matkailu- ja ravintola-ala

www.kunkoululoppuu.fi esittelee ammatteja ja koulutusvaihtoehtoja. Sivusto on suunnattu peruskoulunsa päättäville nuorille ja lukiolaisille. Sivustolla näet mm. esittelyvideot seitsemästä alan ammatista:

- Hotellinjohtaja
- Hovimestari
- Keittiömestari
- Hotellin operatiivinen johtaja
- Ravintolakokki
- Ravintolayrittäjä
- Tarjoilija

Opettajalle www.opetin.fi

Opetin.fi-verkkopalvelu on opettajille suunnattu interaktiivinen tietopankki yritysyhteistyöstä. Se tarjoaa työkaluja opetuksen tueksi. Palvelusta löytää mm. hyviä käytäntöjä ja malleja yritysyhteistyöhön, tehtäviä ja tukimateriaaleja eri oppiaineiden opetukseen.



Tule
alalle!

Näin haet töihin

Kun tarvitset kesätyötä tai työpaikkaa TET-jaksolle tai työharjoitteluun, ota rohkeasti yhteyttä yrityksiimme.

Kysy yrittäjältä tai toimipaikan johtajalta

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan aloilla on sekä yksityisiä pk-yrityksiä että valtakunnallisia ketjuyrityksiä.

Pk-yrityksissä yhteyshenkilö on useimmiten yrittäjä itse, suuremmissa pk-yrityksissä myös toimipaikan esimies.

Ketjuyrityksessäkkin yhteyshenkilö voi olla toimi-

paikan johtaja tai esimies. Jos rekrytoinnin hoitaa keskushallinnon henkilöstöosasto, siinäkin tapauksessa toimipaikan vetäjä osaa ohjata eteenpäin ottamaan yhteyttä oikeaan paikkaan.

Työpaikkaohjaaja opastaa TET-jaksolla

Kun opiskelija menee TET-jaksolle yritykseen, on yhteyshenkilö usein työpaikkaohjaaja. Työpaikkaohjaaja on yrityksen edustaja, alansa ammattilainen, jonka tehtävänä on tukea opiskelijan oppimista ja perehdyttää hänet yrityksen toimintatapoihin töihin.

Matkailu- ja ravintola-alalla pääset helposti työhön käsiksi

Kun saat työkokemusta, sinulla on hyvät mahdollisuudet jatkaa eteenpäin

Tervetuloa mukaan menestymään!





MIKÄ ON MARA?

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan elinkeino- ja työmarkkinajärjestö. MaRa edustaa mm.

- hotelleja, leirintäalueita, retkeilymajoja, lomakylä ja maaseutumatkailuyrityksiä
- kylpylöitä ja kuntoutumiskeskuksia, viikko-osakeyrityksiä
- ruokaravintoloita, catering- ja henkilöstöravintolayrityksiä, pubeja, yökerhoja, kahviloita ja liikenneasemia
- hiihtokeskuksia, ohjelmalveluyrityksiä, keilahalleja
- huvi-, teema- ja elämyspuistoja, festivaaleja ja tapahtumia
- matkailun markkinointi- ja välityspalveluja tarjoavia yrityksiä

MaRassa on 2 400 jäsentä, joilla on yli 6 000 toimipaikkaa.

MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 60 000 henkilöä.

Esitteen kuvat: Visit Finland, Pixmac, MaRa, TAT, Pixhill

OTA YHTEYTTÄ!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Merimiehenkatu 29, 00150 Helsinki, puh. 09 6220 200

LISÄTIEDOT JA ESITTEEN TILAUKSET

www.mara.fi > Toimiala > Ura matkailu- ja ravintola-alalla

