

# Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelut Mahdollisuuksien ala



Matkailu- ja ravintola-alan työpaikat pysyvät Suomessa.

Alalle valmistuneet työllistyvät hyvin.

Työpaikat sijaitsevat isoilla ja pienillä paikkakunnilla ympäri Suomen.

Suomi on upea matkailumaa.

Töitä alalla on jatkossakin.

Ala tekee toimenpiteitä kestävän matkailun puolesta.

## Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluala Mahdollisuus sinulle ja Suomelle

- Kiinnostaako työskentely ihmisten ja asiakaspalvelun parissa?
- Haluatko nähdä kättesi työn jäljen?
- Tahdotko käyttää kielitaitoasi?
- Sujuvatko asiat sinulta niin itsenäisesti kuin tiimissäkin?

Matkailu- ja ravintola-ala voi olla juuri sinua varten.

Ala kehittyy koko ajan ja tarjoaa monenlaisia työtehtäviä ja etenemismahdollisuuksia. Moni toteuttaa unelmansa perustamalla oman yrityksen.

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan työpaikat säilyvät Suomessa myös tulevaisuudessa. Alan työtehtäviä ei voi siirtää ulkomaille. Tarvitsemme jatkuvasti monitaitoisia osaajia.

Tervetuloa tutustumaan alaan ja tekemään töitä yrityksimme!

**Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry**



Monipuolinen ala,  
mielenkiintoisia  
urapolkuja.

## Työtä ihmisten kesken

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualalla tehdään töitä ihmisten kanssa: palvellaan asiakkaita ja toimitaan tiimeissä. Yhdessä luodaan elämyksiä asiakkaille sekä heidän arjessaan että juhlassa. Työ on merkityksellistä, ja jokainen päivä on erilainen.

Alalla arvostetaan energisyyttä, asiakaslähtöisyyttä ja käden taitoja. Useissa tehtävissä on hyötyä myös myynti- ja

vuorovaikutustaidoista. Esimies- ja johtotehtäviin tähtäävälle on etua monipuolisesta kokemuksesta toimialalla, esimerkiksi tarjoilijan tai kokin tehtävistä.

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

## Monenlaisia työpaikkoja

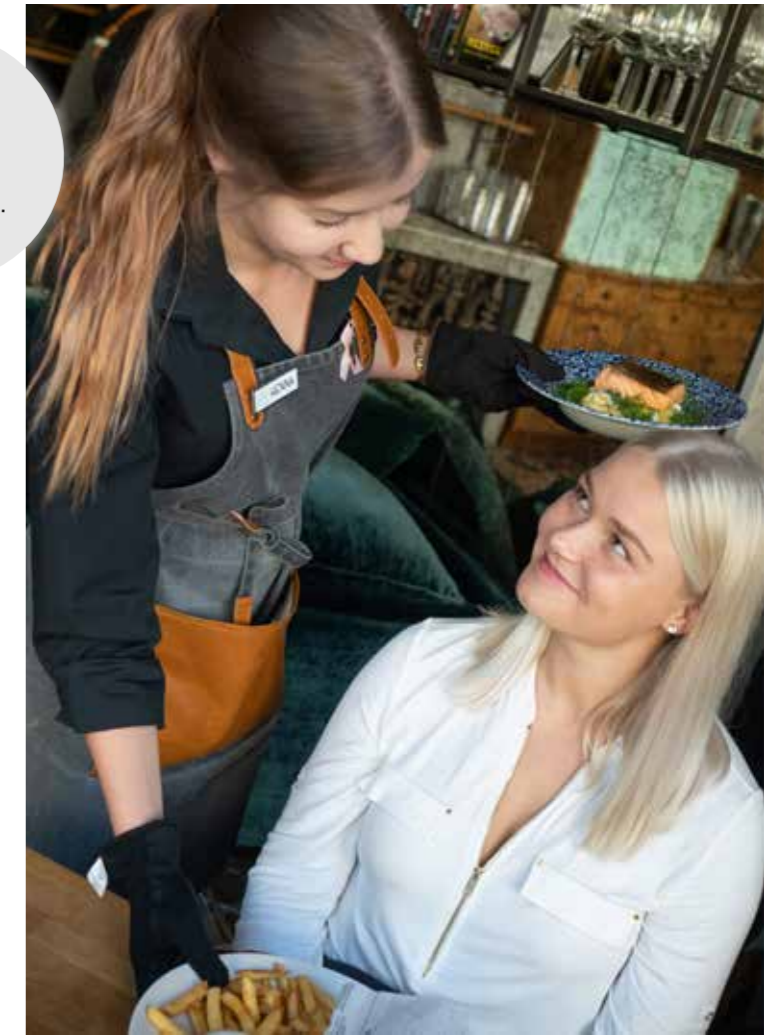
Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualalla on tarjolla paljon erilaisia työpaikkoja. Kahvilat ja pikaruokaravintolat ovat monelle nuorelle ensikosketus työelämään, mutta ala tarjoaa myös etenemismahdollisuuksia.

Monipuolisia työtehtäviä löytyy ravintoloiden ja hotellien lisäksi esimerkiksi hiihtokeskuksista, kylpylöistä, huvipuis-

toista, festivaaleilta, matkailumarkkinoinnista ja erilaisista ohjelmapalveluista. Alan työpaikkoja on myös liikenneasemilla, leirintäalueilla, henkilöstöravintoloissa, cateringyrityksissä, keilahalleissa, luontomatkailuyrityksissä ja tapahtumatoimialan yrityksissä.



Jokainen  
työpäivä  
on erilainen.



## Tuotamme aterianautintoja, palvelua, elämyksiä ja hyvinvointia

**Tarjoilijana** otat asiakkaat vastaan ja huolehdit heidän viihtyvyydestään koko ravintolakäynnin ajan. Selvität asiakkaiden tarpeet ja esittelet ja tarjoilet heille niitä vastaavat ruoat ja juomat. Laskutat, katat pöydät ja huolehdit niiden siisteydestä.

**Sommelierina** olet viinitarjoilun asiantuntija. Osaat yhdistää eri ruokalajeihin niihin parhaiten sopivat viinit.

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

**Hovimestarina** olet työvuorosi esimies. Johdat koko työvuoron "orkesteria": tunnet ruoat ja juomat, hallitset asiakaspalvelun ja myynnin ja johdat ravintolan työskentelyä. Varmistat, että kaikki sujuu ja asiakkaat ovat tyytyväisiä.

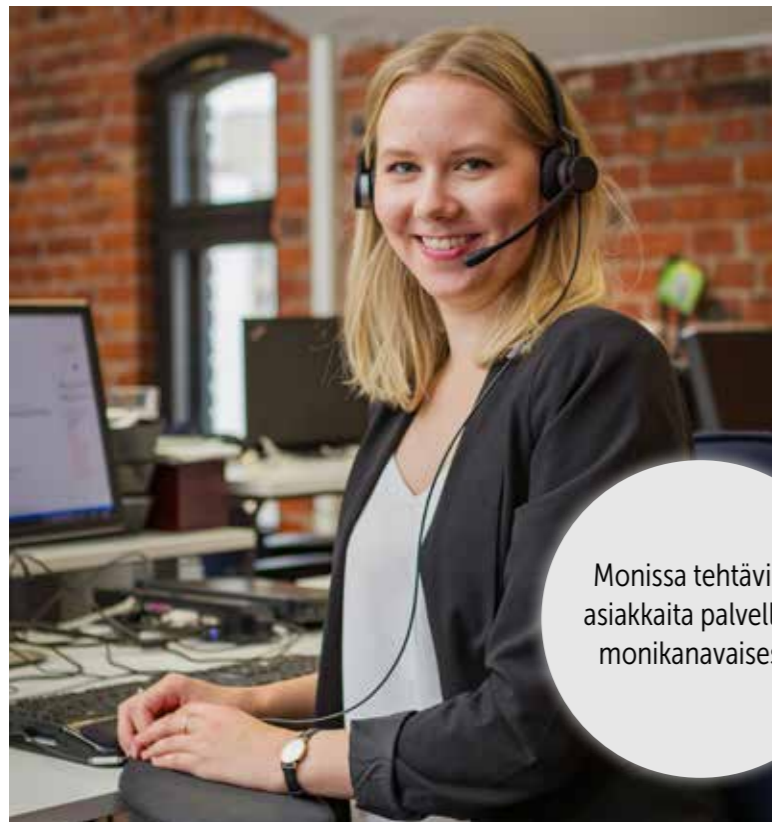
**Ravintolapäällikkönä** vastaat paitsi ravintolasi toiminnasta, myös budjetoinnista ja kannattavuudesta. Suunnittelet työvuorolistat ja varmistat esimiehenä, että koko henkilökunta toimii tavoitteiden mukaisesti. Vastat myös tuotteiden ja palveluiden kehittämistä ja osallistut ruokalistan suunnitteluun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

**Kokkina** tuotat joka päivä ruokaelämyksiä yhdelle tai jopa tuhannelle asiakkaalle kerrallaan. Aterioita valmistaessasi näet heti työsi jäljen. Tiimin jäsenenä voit päästä suunnittelemaan reseptejä ja ruokalistoja.

**Keittiöpäällikkönä** vastaat keittiön toiminnasta joko työvuorossasi tai koko keittiön osalta. Asiakkaiden on saatava annoksensa juuri oikeaan aikaan, raaka-aineiden on riitettävä ja reseptien on toimittava. Varmistat myös yhteistyön sujuvuuden tarjoilohenkilökunnan kanssa.



Matkailu- ja ravintola-alalla pääset helposti työhön käsiksi.



Monissa tehtävissä asiakkaita palvellaan monikanavaisesti.

**Vastaanottovirkailijana** olet hotellin kasvot, ensikontakti asiakkaaseen. Myyt majoitusliikkeen palveluja, otat vastaan varauksia, sisäänkirjaat asiakkaat ja laskutat heidät lähtiessä. Kerrot asiakkaille paikkakunnasta ja sen tapahtumista.

**Hotellipäällikkönä** vastaat hotellin majoitustoimintojen ja myyntipalvelun sujuvuudesta esimiehen roolissa. Pidät huolta kannattavuudesta ja tavoitteiden toteutumisesta. Teet myös tiivistä yhteistyötä hotellin muiden osastojen ja ulkopuolisten yritysten kuten siivousliikkeen kanssa.

**Kerroshoitajana** valmistelet huoneet puhtaiksi ja siisteiksi asiakkaita varten. Asiakkaat näkevät kättesä työn jäljen, joten vaikutat merkittävästi heidän viihtymiseensä. Saatat osallistua myös esimerkiksi aamiaistarjoiluun.

**Huvipuistotyöntekijänä** saat niin lapset kuin aikuisetkin viihtymään. Samalla huolehdit asiakkaiden turvallisuudesta, ohjaat ja neuvot.

**Kahvilatyöntekijänä** olet kahvilan moniosajaja. Otat asiakkaat vastaan, esittelet ja myyt heille tuotteet. Pidät vitriinit tai buffetpöydät siisteinä. Jos olet paneutunut kahvin valmistukseen, voit toimia **baristana**.

**Rinnetyöntekijänä** hiihtokeskuksessa olet keskellä talviurheilua. Huolehdit rinteiden kunnosta ja lumetuksesta tai valvot rinteiden turvallisuutta. Voit myös lisätä ammattitaitoasi niin, että voit toimia **hiihdonopettajana**.

**Oppaana** tuotat vapaa-ajan elämyksiä ryhmille. Saat asiakkaat viihtymään samalla kun huolehdit turvallisuudesta ja käytännön järjestelyistä. Tuote voi olla esimerkiksi moottorikelkkasafari, lumikenkäily tai luontoretken opastus nokipannukahveineen.

## Esimerkkiammatteja

Ala on monipuolinen. Voit työskennellä esimerkiksi seuraavissa ammateissa:

Allasvalvoja	Leirintäaluetöntekijä
Aulapalvelutyöntekijä	Liikenneasematyöntekijä
Baarimestari	Matka-asiantuntija
Barista	Matkailuneuvoja
Eräopas	Matkailupalvelujen tuottaja
Hiihdonopettaja	Matkailuyrittäjä
Hiihtokeskustyöntekijä	Myyntisihteeri
Hotellinjohtaja	Ohjelmapalvelutyöntekijä
Hotellipäällikkö	Ravintolapäällikkö
Hovimestari	Ravintolatyöntekijä
Huvipuistotyöntekijä	Ravintoloitsija
Järjestyksenvalvoja	Rinnetyöntekijä
Kahvilan päällikkö	Ruokapalveluesimies
Kahvilatarjoilija	Safariopas
Kahvilatyöntekijä	Sommelier
Keilahallityöntekijä	Suurtalouskokki
Keittiömestari	Tapahtumatuottaja
Keittiöpäällikkö	Tarjoilija
Kerroshoitaja	Vapaa-ajanohjaaja
Kokki	Vastaanottopäällikkö
Kokousjärjestelijä	Vastaanottovirkailija
Kunto-ohjaaja	Vuoropäällikkö
Kylpyläpäällikkö	

## Miten valmistut alan ammatteihin?

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan ammatteihin johtaa monta eri polkua.

**Peruskoulun** jälkeen voit hakeutua ammatilliseen oppilaitokseen suorittamaan alan perustutkintoa ja valmistua esimerkiksi kokiksi, tarjoilijaksi, vastaanottovirkailijaksi tai matkailupalveluiden tuottajaksi. Oppilaitoksia on ympäri Suomea.

Opintoihin sisältyy paljon työpaikalla oppimista. Se tapahtuu joko koulutus- tai oppisopimuksella. Osoitat ammattitaidon näyttämällä sen työelämässä käytännön työtehtävissä.

Ammatilliseen oppilaitokseen voi hakeutua joko yhteishaun tai jatkuvan haun kautta. Keväisin järjestettävä valtakunnallinen yhteishaku on tarkoitettu ensisijaisesti peruskoulunsa päättäneille.

Joissain ammatillisissa oppilaitoksissa on mahdollista suorittaa kaksoistutkinto eli samanaikaisesti ammatillisten opintojen ohella myös lukio-opintoja.

**Lukion tai ammatillisen perustutkinnon** suoritettuasi voit hakea korkeakouluopintoihin joko ammattikorkeakouluun tai yliopistoon. Ammattikorkeakoulussa alan tutkinto on nimeltään restonomi (AMK). Restonomikoulutusta on tarjolla 12 ammattikorkeakoulussa ympäri Suomea. Yliopistokoulutusta on Itä-Suomen ja Lapin yliopistossa.

Restonomitutkintoon sisältyy paljon työharjoitteluita ja muuta työelämän kanssa toteutettavaa toimintaa kuten esimerkiksi yhteisprojekteja. Restonomikoulutuksessa pystyy erikoistumaan esimerkiksi hotelli- ja ravintolasektorille, ruokatuotannon johtamiseen tai matkailun liikkeenjohtoon. Urapolun eri vaiheissa voi kuitenkin siirtyä myös toimialan sisällä. Hakuvaiheessa kannattaa selvittää, mitä restonomiopintojen erikoistumisaloja (painotuksia tai linjoja) kussakin ammattikorkeakoulussa on tarjolla.

Lukion jälkeen voit myös vielä hakea ammatilliseen oppilaitokseen suorittamaan alan perustutkintoa.



### Opintopolku.fi

-palvelussa voit selata kaikkia matkailu- ja ravintola-alan koulutusmahdollisuuksia Suomessa.

Lähde  
koulutus-  
polulle!

## Ammatilliset tutkinnot

### Perustutkinnot

#### 1. Matkailualan perustutkinto

- majoituspalvelujen osaamisala (vastaanottovirkailija)
- matkapalvelujen myynnin osaamisala (matka-asiantuntija)
- matkailupalvelujen osaamisala (matkailupalvelujen tuottaja)

#### 2. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija)
- ruokapalvelun osaamisala (kokki)

### Ammattitutkinnot

Perustutkinnon lisäksi Suomessa voi suorittaa ammatin- ja erikoisammattitutkintoja. Ne on tarkoitettu ensisijaisesti jo alalta työkokemusta hankkineille, erikoistuvaa osaamista tarvitseville tai hankitun osaamisen näyttäjille.

#### 1. Matkailupalvelujen ammattitutkinto

#### 2. Opastuspalvelujen ammattitutkinto

#### 3. Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto

#### 4. Ruokapalvelujen ammattitutkinto

### Erikoisammattitutkinnot

#### 1. Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto

#### 2. Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

## Amattikorkeakoulututkinnot

Restonomiopintoihin voit pyrkiä suoritettuasi ammatillisen perustutkinnon tai ylioppilastutkinnon. Myös ammatti- ja erikoisammattitutkinnon suorittaminen antaa hakuoikeuden.

Kun sinulle on kertynyt työkokemusta restonomiksi valmistumisen jälkeen vähintään kaksi vuotta, voit halutessasi hakea suorittamaan restonomi (ylempi AMK) -tutkintoa, joka vastaa yliopistojen maisteriopintojen tasoa.

## Tutustu alan ammatteihin ja opiskeluun

Näet alla esitellyt videot osoitteessa [www.kunkoululoppuu.fi/mille-alalle/matkailu-ja-ravintola-ala/](http://www.kunkoululoppuu.fi/mille-alalle/matkailu-ja-ravintola-ala/)

Katso  
kokkivideo!



Kokki oppii aina uutta ja pääsee toteuttamaan itseään

Kokin työpäivä on monipuolinen ja vaihteleva. On hauskaa, kun saa tehdä käsillään ja kuulua hyvään porukkaan. Kokki voi edetä keittiömestariksi tai -päälliköksi asti. Jo nyt voi nauttia elämästä ja tehdä parempaa ruokaa myös kavereiden kanssa, toteavat ravintola Murun kokit Karoliina Jaakkola ja Ville-Petteri Kröger.



Vuoden tarjoilija: Ravintola-ala sopii monelle

Millaista on työskentely ravintola-alalla? Mitkä ovat tärkeitä ominaisuuksia tarjoilijan työssä? Vuoden tarjoilija -kilpailun voittaja Saara Alander kertoo työstään ja polustaan alan huipulle.

#kunkoululoppuu

[www.kunkoululoppuu.fi](http://www.kunkoululoppuu.fi) > Matkailu- ja ravintola-ala  
[www.kunkoululoppuu.fi](http://www.kunkoululoppuu.fi) antaa tietoa sekä peruskoulun että toisen asteen jälkeisistä opiskelupaikoista, kesätyöstä ja työelämästä. Sivustolta löydät uratarinoita ja esittelyvideoita alan eri ammateista.



Matkailu- ja ravintola-ala on täynnä mahdollisuuksia

Matkailutoimialat työllistävät ympäri Suomea. Millaisia ammatteja alalta löytyy? Katso video, jossa tubettaja Joonas Pesonen @pesojoonas tapaa muutaman alan ammattilaisista.



Yrittäjä – oman työnsä herra

Oma ravintola on monen haave. Katso video, jossa Juuri-ravintolan yrittäjä Jarkko Myllymäki kertoo ravintoloitsijan työstä.



### Näin haet töihin

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

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualalla on sekä yksityisiä yrityksiä että valtakunnallisia ketjuyrityksiä.

Pienyrityksissä yhteyshenkilö on useimmiten yrittäjä

itse, suuremmissa yrityksissä myös toimipaikan esimies.

Ketjuyrityksessä rekrytoinnin voi hoitaa henkilöstö-osasto, mutta siinäkin tapauksessa toimipaikan johtaja tai esimies osaa ohjata sinut eteenpäin ottamaan yhteyttä oikeaan paikkaan.



## Työpaikkamme säilyvät Suomessa.



### OTA YHTEYTTÄ!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry  
Merimiehenkatu 29, 00150 Helsinki,  
puh. 09 6220 200, @wwwMaRafi



mahdollisuuksienmara

### LISÄTIEDOT

[www.mara.fi](http://www.mara.fi) > Toimiala >  
Ura matkailu- ja ravintola-alalla

Esitteen kuvat Timo Niemi, Visit Finland,  
Solo Sokos Hotel Paviljonki, Elo-säätiö, Pixhill

### MIKÄ ON MARA?

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

MaRa edustaa mm.

- hotelleja, leirintäalueita, retkeilymajoja ja lomakyliä
- kylpylöitä ja viikko-osakeyhtiöitä
- kongressi- ja tapahtumatoimialan yrityksiä
- ruokaravintoloita, catering- ja henkilös-

töravintolayrityksiä, pubeja, yökerhoja, kahviloita ja liikenneasemia

- hiihtokeskuksia, ohjelmapalveluyrityksiä, keilahalleja
- luontomatkailuyrityksiä
- huvi-, teema- ja elämyspuistoja, festivaaleja ja tapahtumia
- matkailun markkinointi- ja välityspalveluja tarjoavia yrityksiä

MaRassa on 2 800 jäsenyritystä, joilla on 7 700 toimipaikkaa. MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 70 000 henkilöä.