



TOIMIALA
KOULUTUS
AMMATIT

**Matkailu, ravintolat
ja tapahtumat**

Mahdollisuuksien ala



Matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-ala Tartu mahdollisuuteen!

Viihdytkö ihmisten parissa? Haluatko luoda unohtumattomia elämyksiä arkeen ja juhlaan? Haluatko työskennellä huippujengin kanssa?

Jos vastauksesi on kyllä, niin lämpimästi tervetuloa mukaan joukkoomme!

Matkailu-, ravintola-, vapaa-ajanpalvelu- ja tapahtuma-alalla on mahdollista työllistyä lukuisiin erilaisiin tehtäviin ympäri Suomea. Miltäpä kuulostaisi esimerkiksi työ ravintolamaailman keskipisteessä kokkina tai tarjoilijana, hotellin vastaanottovirkailijan pesti kansainvälisessä työympäristössä tai eräoppaan työ huskysafarilla?

Toimiala tarjoaa monipuolisia ja haastavia työtehtäviä sekä rajattomasti mahdollisuuksia edetä uralla. Tarvitsemme jatkuvasti monitaitoisia osaajia.

Toimialan työpaikat säilyvät Suomessa myös tulevaisuudessa, sillä alan työtehtäviä ei voi siirtää ulkomaille.

Tervetuloa tutustumaan alaan ja tekemään töitä yrityksiimme!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



Millainen toimiala on?

- Matkailu-, ravintola-, vapaa-ajanpalvelu- ja tapahtuma-alan työpaikat pysyvät Suomessa
- Alalle valmistuneet työllistyvät erittäin hyvin
- Työpaikkoja on tarjolla isoilla ja pienillä paikkakunnilla ympäri Suomea
- Merkityksellistä ja ihmisläheistä työtä
- Mahdollisuus luoda omannäköinen työura sekä yhdistää työ, perhe ja vapaa-aika
- Itsenäisiä työtehtäviä ja tiimityötä
- Mahdollisuus kehittää omaa osaamista läpi koko työuran
- Monipuolisia ura- ja etenemismahdollisuuksia
- Monia kulttuureja, kieliä ja palvelukanavia

Tarjolla monenlaisia työpaikkoja

Matkailu-, ravintola-, vapaa-ajanpalvelu- ja tapahtuma-ala tarjoaa monenlaisia työpaikkoja. Monipuolisia työtehtäviä löytyy ravintoloiden ja hotellien lisäksi esimerkiksi hiihtokeskuksista, kylpylöistä, huvipuistoista, festivaaleilta ja matkailumarkkinoinnista. Alan työpaikkoja on myös liikenneasemilla, leirintäalueilla, henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa, keilahalleissa, tapahtuma-alalla sekä catering-, safari- ja luontomatkailuyrityksissä. Monille nuorille kahvilat ja pika-ruokaravintolat ovat ponnahduslauta työelämään.

Tärkeitä taitoja

Matkailu-, ravintola-, vapaa-ajanpalvelu- ja tapahtuma-alalla arvostetaan asiakaslähtöisyyttä ja kädentaitoja. Useissa tehtävissä on hyötyä myös myynti-, vuorovaikeus- ja tiimityötaitoista. Muita tärkeitä ominaisuuksia ovat ajanhallintataidot, luovuus, suvaitsevaisuus ja kyky ratkaista ongelmia.

Esihenkilö- ja johtotehtäviin tähtäävälle on etua monipuolisesta työkokemuksesta asiakaspalvelun parissa.



Ravintola- ja catering-ala

Makuja ja nautintoja



” Parasta on mahdollisuus rakentaa monipuolisesti omannäköinen työelämä. Meillä pääsee työskentelemään ammattilaisten kanssa, joilla on intohimo ja sydämen paloa asiakaspalveluun ja maukkaisiin elämyksiin. Vastuullisuutta ja ympäristöasioita unohtamatta.”

Eeva Mertanen,
toimitusjohtaja, Ravintolamestarit

Kahvilatyöntekijänä olet kahvilan sydän ja moniosaaja. Otat asiakkaat vastaan, esittelet ja myyt heille tuotteita. Pidät vitriinit ja buffetpöydät siisteinä. Jos olet paneutunut kahvin valmistukseen, voit toimia myös kuumia ja kylmiä juomia valmistavana baristana.

Kokkina hallitset erilaiset ruoanvalmistustekniikat, ruokalajit ja ruokavaliot. Pääset valmistamaan maukasta ruokaa, suunnitte-

lemaan ruokalistoja ja miettimään annosten esillepanoa. Voit päästä tutustumaan erilaisiin ruokakulttuureihin ja luomaan uusia maku-elämyksiä. Monesti kokki vastaa myös tavartilauksista. Kokkina voit edetä keittiömestariksi tai -päälliköksi.

Keittiömestarina vastaat ruokatuotteen laadusta ja kannattavuudesta sekä toiminnan sujuvuudesta. Ideoit ja kehität uusia ruokatuotteita. Osaat käyttää raaka-aineita taidokkaasti hävikkiä vähentäen. Johdat tiimiäsi ja varmistat, että yhteistyö salihenkilökunnan kanssa sujuu saumattomasti.

Tarjoilijana huolehdit asiakkaiden viihtymisestä ja asiakastilojen viihtyisyydestä sekä suosittelet, myyt ja tarjoilet asiakkaille ravintolan tuotteita ja palveluita. Työtehtäviin voi kuulua myös esimerkiksi tuotteiden esillepanoa sekä suunnittelua. Tarjoilijana voit edetä esimerkiksi hovimestariksi.

Hovimestarina olet työvuorosi esihenkilö. Johdat koko työvuoron ”orkesteria”. Tunnet



ruoat ja juomat, hallitset asiakaspalvelun ja myynnin sekä johdat ravintolan työskentelyä. Varmistat, että kaikki sujuu ja asiakkaat ovat tyytyväisiä.

Sommelierina olet viinitarjoilun asiantuntija. Osaat yhdistää ja suositella eri ruokalajeihin niihin parhaiten sopivat juomat. Huolehdit viinivalikoimasta ja -varastosta sekä niiden kierrosta ja hallinnasta.

Baarimestarina olet cocktailbaarin ammattilainen. Tunnet juomat ja osaat tehdä sekä klassiset että trendikkäät drinkit. Työssäsi pääset usein käyttämään mielikuvitusta ja luovuutta.

Ravintolapäällikkönä vastaat ravintolasi toiminnasta sekä sen budjetoinnista ja kannattavuudesta. Suunnittelet työvuorolistat ja varmistat esihenkilönä, että henkilöstö toimii yhteisten tavoitteiden mukaisesti. Kehität tuotteita ja palveluita sekä osallistut ruoka- ja juomalistojen suunnitteluun yhdessä muiden ammattilaisten kanssa.

Esimerkkejä ammateista

- baarimestari
- barista
- hovimestari
- kahvilan päällikkö
- kahvilatyöntekijä
- keittiömestari
- keittiöpäällikkö
- kokki
- liikenneasematyöntekijä
- ravintolapäällikkö
- ravintolatyöntekijä
- ravintoloitsija
- ruokapalveluesimies
- sommelier
- suurtaloukokki
- tarjoilija
- toimitusjohtaja
- vuoropäällikkö

Majoitusala

Kokonaisvaltaista hyvinvointia

Esimerkkejä ammateista

- aamiaistarjoilija
- hotellinjohtaja
- hotellipäällikkö
- kerroshoitaja
- kokousjärjestelijä
- leirintäaluetyöntekijä
- marketing automation specialist
- myyntineuvottelija
- myyntipäällikkö
- palvelupäällikkö
- revenue manager
- siivospäällikkö
- social media specialist
- toimitusjohtaja
- vastaanottopäällikkö
- vastaanottovirkailija

Vastaanottovirkailijana huolehdit asiakkaiden huonevarauksista, tulo- ja lähtöselvityksien tekemisestä ja laskutuksesta. Lisäksi annat asiakkaille neuvoja paikallisista palveluista ja kerrot heille tulevista tapahtumista. Työtehtäviin saattaa kuulua esimerkiksi hotellin omien palveluiden myyntiä sekä erilaisten tilaisuuksien järjestämistä. Hotellissa voit päästä hyödyntämään monipuolista kielitaitoa.

Hotellipäällikkönä toimit esihenkilönä ja vastaat hotellin majoitustoimintojen ja myyntipalvelun sujuvuudesta. Pidät huolta kannattavuudesta ja tavoitteiden toteutumisesta. Teet myös tiivistä yhteistyötä hotellin muiden osastojen ja ulkopuolisten yritysten kanssa.

Vuoropäällikkönä toimit työvuorosi esihenkilönä. Autat ja kannustat tiimiäsi saavuttamaan yhteiset tavoitteet. Vastaat, että työnantajasi palvelulupaus ja konsepti toteutuvat työvuorossasi. Lisäksi teet tiivistä yhteistyötä muiden osastojen kanssa.

Revenue Managerina työskentelet datan ja numeroiden parissa. Seuraat matkailun trendejä ja hotellimarkkinoiden kehittymistä sekä teet ennusteita. Vastaat hotellihuoneiden hinnoittelusta ja kapasiteetin hallinnasta sekä varauskanavien toimivuudesta.

Myyntineuvottelijana hoidat majoitus- ja ravintolapalveluvarauksia eri kanavien kautta. Autat asiakkaita löytämään heidän tarpeisiinsa parhaiten sopivat ratkaisut, olipa kyse sitten työmatkalisesta tai vapaa-ajan viettäjästä.

Kerroshoitajana työtehtäviisi kuuluu hotellihuoneiden puhtaanapidosta, toimivuudesta sekä järjestyksestä huolehtiminen. Asiakkaat näkevät kättesi työn jäljen, joten vaikutat merkittävästi heidän viihtymiseensä. Saatat myös osallistua esimerkiksi aamiaistarjoiluun.



”Majoitusala tarjoaa erilaisia työtehtäviä ja urapolkuja kerroshoidosta hotellin johtamiseen. Matkailu- ja ravintola-alalla työtä tehdään ihmiseltä ihmiselle. Työ opettaa sosiaalisia taitoja, jotka ovat tärkeitä työssä kuin työssä. Lisäksi työtä on mahdollisuus tehdä myös opintojen ohessa.”

Riku Asukas,
MaRa-toimialajohtaja,
Osuuskauppa KPO



Suomi
on upea
matkailu-
maa!



Matkailu- ja tapahtuma-ala sekä vapaa-ajanpalvelut Elämyksiä ja kansainvälisyyttä

Matkailupalvelujen tuottajana tuotteistat ja toteutat erilaisia palvelukokonaisuuksia, kuten kulttuuritapahtumia, kiertomatoja, kaupunkilomia tai kalastusretkiä. Tunnet kuluttajasuojasäädökset ja turvallisuusmääräykset. Tehtäviisi voi kuulua myös asiakkaiden ohjaamista sekä rakennusten ja varusteiden huoltoa.

Matka-asiantuntijana olet matkailualan moniosaaja. Sinulla on monipuolinen näkemys matkailuelinkeinosta sekä kotimaisten ja ulkomaisten matkailijoiden tarpeista ja toiveista. Työhösi voi kuulua matkajärjestelyitä, valmistamatkojen ja oheispalveluiden suunnittelua sekä neuvontaa ja myyntiä.

Ohjelmanpalvelutyöntekijänä järjestet, suunnittelet ja toteutat erilaisia seikkailu-, elämys-, luonto- ja liikuntapalveluita. Työtehtäviisi voi kuulua esimerkiksi polttareiden tai työntekijöiden tyky-päivän järjestäminen maastossa, ilmassa tai vesillä. Saatat huolehtia myös erilaisia ylläpito- tai huoltotöistä.

Safarioppaana saat tutustuttaa vieraat Suomen mahtavaan luontoon ja opastaa elämysaktiviteetteja. Voit viedä asiakkaita vaikkapa porotilalle, lumikenkäsafarille tunturimaisemiin tai moottorikelkkaillen lumiseen metsään katsomaan revontulia. Työhösi voi kuulua myös huoltotehtäviä.

Rinnetyöntekijänä hiihtokeskuksessa olet keskellä talviurheilua. Huolehdit rinteiden kunnosta, lumetuksesta ja turvallisuudesta. Voit monipuolistaa toimenkuvaasi opiskelemalla hiihdonopettajaksi.

Tapahtumatuottajana ideoit ja organisoit tapahtumia ja vastaat niiden toteutumisesta. Toimit yhteistyössä projektitiimin ja muiden yhteistyötahojen kanssa. Tehtäviisi voi kuulua budjetointia ja viestintää. Voit erikoistua esimerkiksi urheilu-, musiikki-, tanssi- tai taide-elämysten tuottamiseen.

Tapahtumatyöntekijä työtehtäviisi voi kuulua neuvontaa, anniskelua, lipunmyyntiä ja tapahtuman rakentamista. Saatat huolehtia myös turvallisuudesta ja liikenteenohjauksesta.

Esimerkkejä ammateista

- aulapalvelutyöntekijä
- erä- tai safariopas
- hiihdonopettaja
- hiihtokeskustyöntekijä
- huvipuistotyöntekijä
- järjestyksenvalvoja
- keilahallityöntekijä
- kennel manager
- koiravaljakko-opas
- kylpyläpäällikkö
- matka-asiantuntija
- matkailuneuvoja
- matkailupalvelujen tuottaja
- matkailuyrittäjä
- ohjelmanpalvelutyöntekijä
- opas
- personal trainer
- rinnepäällikkö
- rinnetyöntekijä
- safariopas
- tapahtumatuottaja
- tapahtumatyöntekijä
- tekninen tuottaja



” Parasta ovat välittömät ja aidot ihmiset, unohdettomat elämykset sekä vastuulliset toimintatavat. Ympäristön ohella huolehdimme ihmisistä – niin henkilöstöstä kuin asiakkaista. Matkailu- ja ravintola-ala tarjoaa myös monipuoliset mahdollisuudet kehittyä ja edetä urallaan alansa arvostetuksi ammattilaiseksi.”

Taru Tahvanainen
henkilöstöpäällikkö, Lapland Hotels & Safaris

Ammatteihin on monta eri polkua

Ammatilliset tutkinnot

Peruskoulun jälkeen voit hakeutua ammatilliseen oppilaitokseen suorittamaan alan perustutkintoa ja valmistua esimerkiksi kokiksi, tarjoilijaksi tai vastaanottovirkailijaksi. Ammatilliset opinnot sisältävät paljon työpaikalla oppimista. Ammatillisia oppilaitoksia on ympäri Suomea.

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

Perustutkinnon lisäksi voit suorittaa ammatti- ja erikoisammattitutkintoja. Ne on tarkoitettu ensisijaisesti jo alalta työkokemusta hankkineille, erikoistumista tarvitseville tai hankitun osaamisen näyttäjille.

Kaksoistutkinnolla hyvät valmiudet

Monet oppilaitokset tarjoavat mahdollisuuden kaksoistutkintoon. Tällöin opiskelet samanaikaisesti ammatillista perustutkintoa ja lukion oppiaineita. Saat molempien koulutusten hyödyt: ammatin ja ylioppilastutkinnon.

Matkailuopintoja ammattiurheilun ohella

”Pelaan amatikseni jääkiekkoa ulkomailla ja samalla opiskelen töiden ohessa matkailualan perustutkintoa. Opinnot antavat hyvää vastapainoa ammattiurheilulle ja mahdollistavat kaksoisuran hankkimisen joustavasti omien aikataulujeni mukaan. Suosittelen!”



Perustutkinnot

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- tarjoilija
- kokki

Matkailualan perustutkinto

- vastaanottovirkailija
- matka-asiantuntija
- matkailupalvelujen tuottaja

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot

Ammattitutkinnot

- ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto
- matkailupalvelujen ammattitutkinto
- ruokapalvelujen ammattitutkinto
- opastuspalvelujen ammattitutkinto
- lähiesimiestyön ammattitutkinto.

Erikoisammattitutkinnot

- erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto
- majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

Oppisopimus: käytännön työssä opit ammattitaidon parhaiten

Oppisopimus on opiskelumuoto, jossa suurin osa osaamisesta ja ammattitaidosta hankitaan työpaikalla aidoissa työtehtävissä. Oppiminen on yhtä laadukasta kuin oppilaitoksessa, ja opiskelijoilla on samat tutkintovaatimukset kuin vastaavaa ammatillista tutkintoa suorittavilla opiskelijoilla.



Kenelle oppisopimus sopii?

Oppisopimus sopii kaikille – nuorille, aikuisille, työntekijöille, alanvaihtajille sekä yrittäjille. Oppisopimuksella voit opiskella ensimmäisen ammatin, vaihtaa uraa, suorittaa loppuun kesken jääneet opinnot tai hankkia lisäkoulutusta. Voit solmia oppisopimuksen vaikka heti peruskoulun jälkeen.

Kuinka kauan opinnot kestävät?

Oppisopimuksen kesto vaihtelee yksilöllisesti, ja opinnot voivat kestää parista kuukaudesta kolmeen vuoteen. Oppisopimuksella voit suorittaa esimerkiksi yksittäisen am-

matillisen tutkinnon osan tai koko tutkinnon. Perustutkinnon suorittaminen kestää noin kaksi vuotta ja ammatti- tai erikoisammattitutkinnon suorittaminen noin 1–1,5 vuotta. Opintojen kestoon vaikuttavat muun muassa opiskelijan tavoitteet sekä mahdollinen aiemmin hankittu osaaminen.

Missä opiskelu tapahtuu?

Suurin osa opinnoista tapahtuu työpaikalla. Lisäksi opiskelija opiskelee oppilaitoksessa opettajien johdolla yleensä 1–4 päivänä kuukaudessa. Opinnot saattavat sisältää myös etäopiskelua ja -tehtäviä.

Kuka ohjaa ja tukee opiskelijaa?

Erikseen nimetty työpaikkaohjaaja vastaa opiskelijan ohjauksesta työpaikalla. Työpaikkaohjaaja voi olla esimerkiksi esihenkilö tai kollega. Lisäksi oppilaitos ja sen opettajat tukevat opiskelijaa.

Millainen on työaika ja palkkaus?

Oppisopimusopiskelijan työaika on vähintään 25 tuntia viikossa. Opiskelija on työsuhteessa oppisopimuksen ajan. Työstä maksetaan opintojen ajan palkkaa alan työehtosopimuksen mukaisesti.

Millaiset jatko-opintomahdollisuudet opinnot antavat?

Oppisopimuksella suoritettu tutkin-



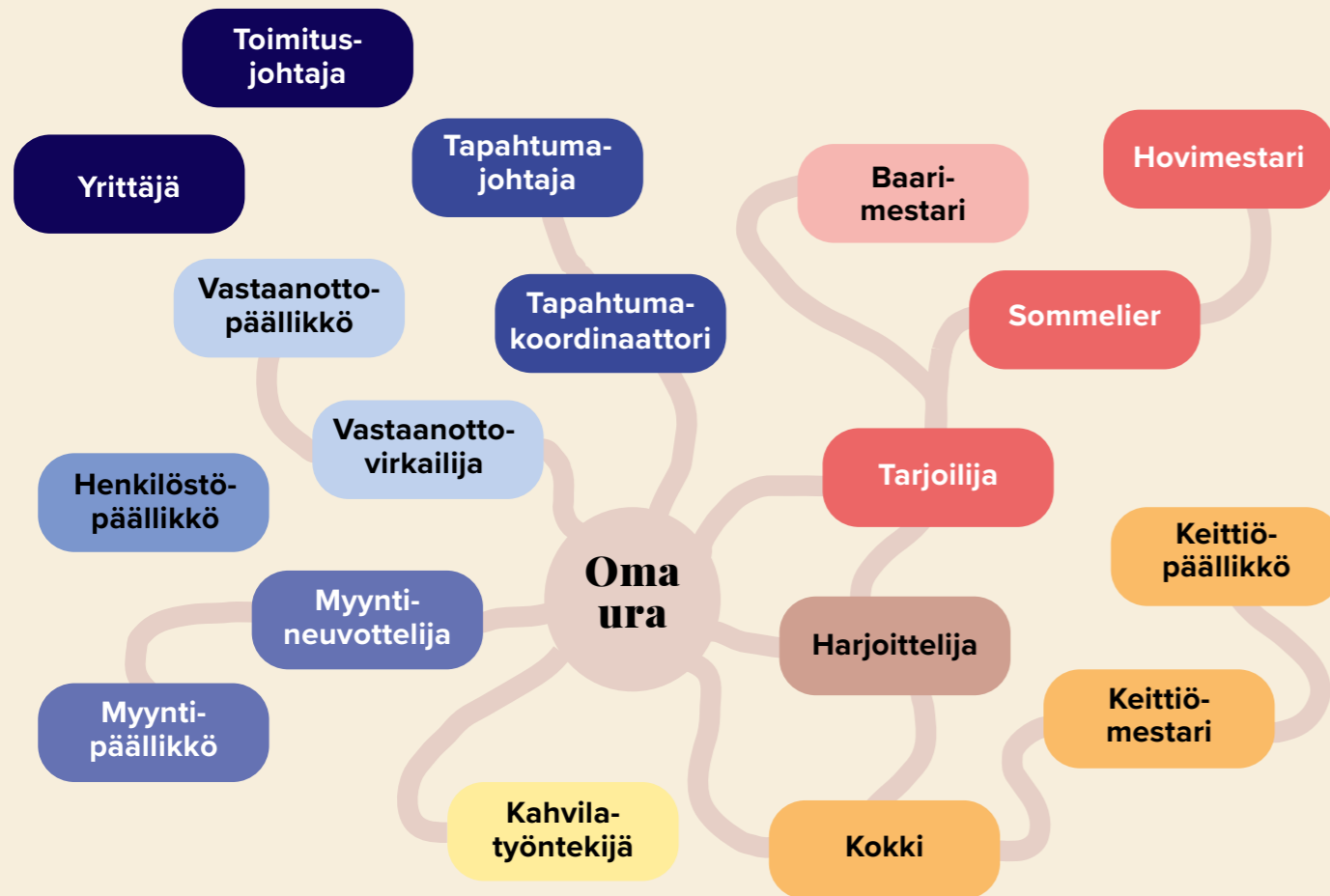
to antaa saman jatko-opintokelpoisuuden kuin ylioppilastutkinto tai ammatillisessa oppilaitoksessa suoritettu tutkinto.

Mitä opinnot maksavat?

Perustutkintojen suorittaminen oppisopimuksella on opiskelijalle maksutonta. Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoista opiskelijalta voidaan periä kohtuullinen opiskelijamaksu. Lähipäivien aikana opiskelija saattaa olla oikeutettu opintososiaalisiin etuuksiin, kuten päivärahaan tai majoituskorvaukseen.

Kysy lisää!

Ammatilliset oppilaitokset ja paikalliset oppisopimus-toimistot antavat mielellään lisätietoja.



Esimerkkejä mahdollisista urapoluista. Yritysten johtotehtäviin pätevöittävät usein monipuolinen työkokemus ja alan korkeakoulututkinto.

Opintopolku.fi

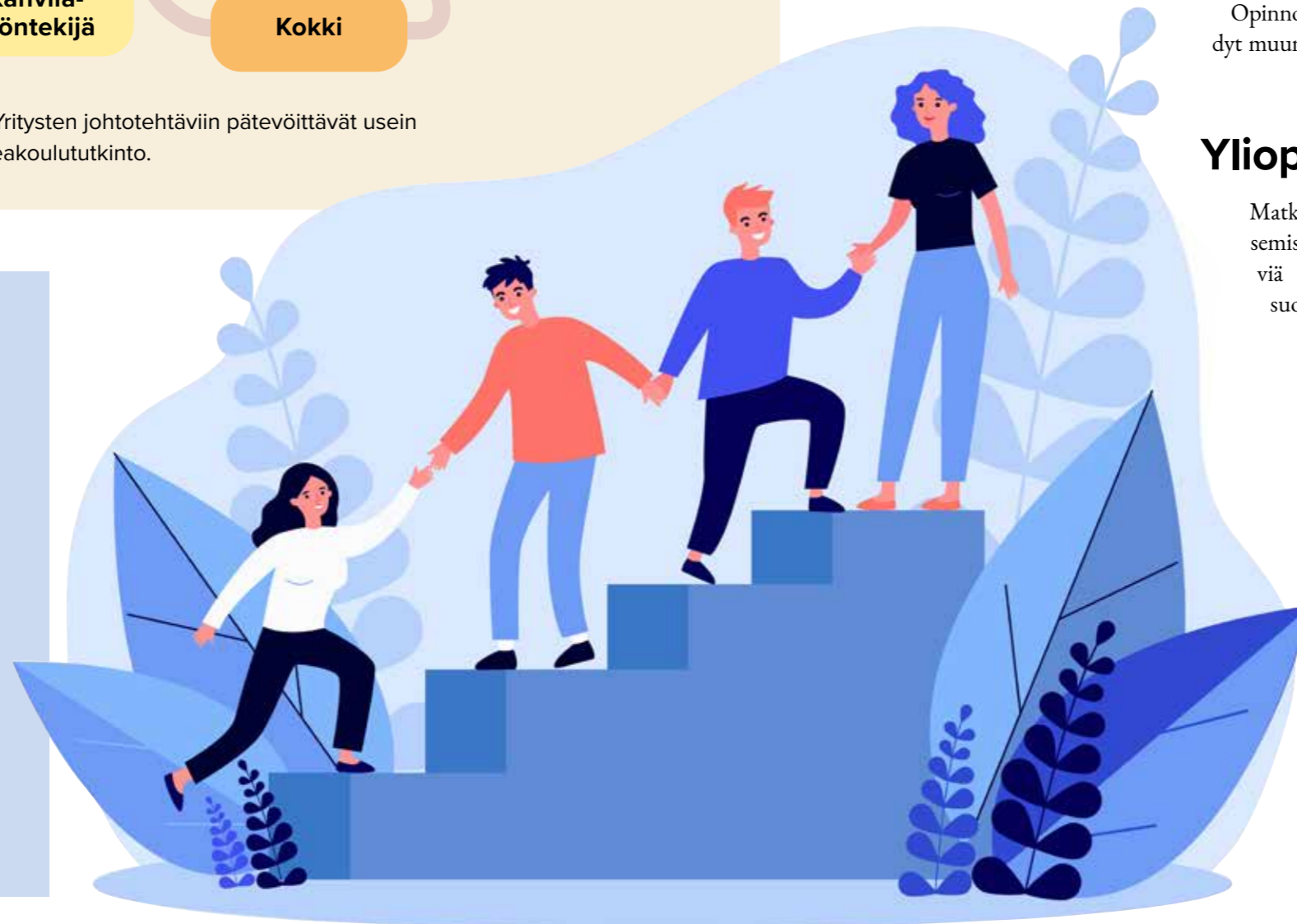
Tietoa tutkinnoista, ammateista ja opiskelusta eri oppilaitoksissa. Opintopolun kautta voit sekä etsiä koulutusvaihtoehtoja että hakea niihin.

Koulutus.fi

Laaja työelämän koulutussivusto, josta löydät kurssuja, täydennyskoulutusta, valmennusta, tutkintoihin johtavaa koulutusta ja työvoimakoulutusta.

Oppisopimus.fi

Tietoa oppisopimus-koulutuksesta.



Ammattikorkeakoulututkinnot

Lukion tai ammatillisen perustutkinnon suoritettuasi voit hakea korkeakouluopintoihin joko ammattikorkeakouluun tai yliopistoon.

Restonomi

Ammattikorkeakoulussa alan tutkinto on nimeltään restonomi (AMK). Lukion tai ammatillisen perustutkinnon lisäksi myös ammatti- ja erikoisammattitutkinnon suorittaminen antaa hakuoikeuden restonomiopintoihin.

Restonomikoulutuksessa voit erikoistua esimerkiksi hotelli- ja ravintola-alaan, matkailu-, ravintola- ja tapahtumaliiketoimintaan tai ruokatuotantoon.

Opinnoissa perehdyt muun muassa pal-

veluliiketoimintaan etenkin matkailun ja ravitsemisalan näkökulmasta, palvelumuotoiluun ja erilaisiin asiakasryhmiin, johtamiseen sekä talouteen. Käytännönläheisten opintojen aikana teet monia projekteja yhteistyössä eri yritysten kanssa.

Restonomi YAMK

Kun sinulle on kertynyt työkokemusta restonomiksi valmistumisen jälkeen vähintään kaksi vuotta, voit hakea suorittamaan restonomi (ylempi AMK) -tutkintoa.

Ylemmän ammattikorkeakoulun opinnot vastaavat yliopistojen maisteriopintojen tasoa ja antavat kelpoisuuden julkisiin virkoihin, joihin vaaditaan ylempi korkeakoulututkinto. YAMK-tutkinto mahdollistaa myös tieteelliset jatko-opinnot (lisensiaatti tai tohtori).

Yliopisto-opinnot

Matkailu- ja ravitsemisalaan liittyviä opintoja voi suorittaa myös

yliopistoissa. Yliopistosta riippuen voit opiskella esimerkiksi kauppa-, hallinto-, elintarvike- ja ravitsemustieteitä tai matkailututkimusta.

Väylä ja polku johdattavat korkeakouluopintoihin

Monet ammattikorkeakoulut tarjoavat **väyläopintoja**, jotka antavat mahdollisuuden aloittaa korkeakouluopinnot jo toisen asteen opintojen aikana.

Avoimen ammattikorkeakoulujen kautta tarjolla on **polkuopinnot**, jotka koostuvat pääasiassa koulutuksen ensimmäisen vuoden opinnoista.

Yrittäjät ja esihenkilöt

Ihmisten ja asioiden johtajat

Yrittäjänä työllistät itsesi ja mahdollisesti myös muita työntekijöitä. Yrittäjänä päätät itse, miten ja kuinka paljon teet töitä. Tavoitteesi voi olla esimerkiksi hyvä tulotaso tai omannäköinen työpaikka. Yrittäjälle tärkeitä ominaisuuksia ovat muun muassa rohkeus, paineensietokyky, sitkeys ja itseohjautuvuus sekä kyky kuunnella asiakkaita.

Esihenkilönä organisoit ja johdat työpaikan toimintaa sekä tuet ja kannustat alaisiasi. Monesti työtehtäviisi kuuluvat myös perehdyttäminen, työvuorosuunnitelmien ja budjettien laatiminen sekä kehityskeskustelut työntekijöiden kanssa. Esihenkilönä nimikkeesi voi olla esimerkiksi keittiöpäällikkö, myyntipäällikkö, vuoropäällikkö, ravintolapäällikkö tai hotellinjohtaja.

Ala on vienyt mennessään

” Olen toiminut yrittäjänä useamman vuoden. Parasta yrittämisessä on omanlainen vapaus, vaikka työmäärä onkin välillä suuri. Yrittäjänä saa itse vaikuttaa omaan työhönsä ja rakentaa siitä omannäköisensä.

Monipuolinen koulutus ja työkokemus antavat hyvän perustan yrittämiselle. Olen opiskellut ravintolakokin perustutkinnon kaksoistutkintona sekä työn ohessa ravintolakokin ammattitutkinnon ja restonomitutkinnon. Ennen yrittäjyyttä hankin työkokemusta useammasta eri paikasta muun muassa tiskarina, keittiön aputyöntekijänä, aamiaiskokkina, kylmäkökönä, kokkina sekä keittiön vuoropäällikkönä ja keittiömestarina. Lisäksi olen toiminut tilaustarjoilun tarjoilijana. Koenkin, että ravintola-alan yksi vahvuuksista on sen monipuolisuus – enkä tiedä millä muullakaan alalla olisin.

Tiia Tabvanainen
Ravintola Filipof

Moni toteuttaa unelmansa perustamalla oman yrityksen.



Tutustu töihimme!

TET-jaksolta monia hyödyllisiä kesätyötaitoja

Muistathan, että voit suorittaa TET-jaksosi suosikkikahvilassasi, pikaruokaravintolassa, paikallisessa hotellissa tai keilahallissa.

TET-jakson aikana opit monia hyödyllisiä taitoja, kuten asiakaspalvelua, järjestelmällisyyttä, täsmällisyyttä sekä rahankäsittelytaitoja. Kaikista näistä taidoista on hyötyä myöhemmin esimerkiksi kesätöissä. TET-jaksolla voit tutustua myös taitoihin, joita tarvitset hygieni- tai anniskelupassin suorittamisessa.

Näin haet töihin

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

Pienemmissä yrityksissä yhteyttä kannattaa ottaa suoraan yrittäjään, mutta suuremmissa yrityksissä paras kontakti saattaa olla toimipaikan esihenkilö, kuten ravintolapäällikkö tai hotellipäällikkö. Valtakunnallisissa ketjuissa rekrytointivastuu voi olla henkilöstöosastolla, mutta siinäkin tapauksessa paikallisen toimipaikan henkilöstö osaa ohjata sinut eteenpäin oikean henkilön luokse.

Kannattaa myös seurata yritysten sosiaalisen median kanavia, sillä usein myös niistä löytyy tietoa avoimista paikoista.

Vinkkejä työhakemukseen

Hyvä työhakemus on selkeä ja ytimekäs, yleensä noin yhden paperiarkin mittainen tai 1–2 minuutin pituinen video.

Hyvä hakemus sisältää kaikki ne olennaiset asiat, jotka työnantaja haluaa tietää sopivaa työntekijää etsiessään. Nämä asiat sekä mahdolliset työtehtävään liittyvät vaatimukset on yleensä kerrottu työpaikkailmoituksessa.

Hakemuksessa on hyvä kertoa, miksi olet kiinnostunut juuri tästä työpaikasta ja millaista osaamista sinulla mahdollisesti jo on. Jos sinulla on jo kokemusta työtehtävästä tai opiskelet alaa, kerro siitä hakemuksessasi. Voit kertoa myös koulutuksesi, kielitaidostasi sekä harrastuksistasi.

Mainitse hakemuksessasi myös yhteystietosi, jotta työnantaja voi ottaa sinuun yhteyttä.

Jos saat kutsun työhaastatteluun, voit miettiä etukäteen kysymyksiä esimerkiksi tulevista tehtävistä ja työajoista. Valmistaudu myös kertomaan itsestäsi, omasta osaamisestasi sekä siitä, miksi olet kiinnostunut hakemastasi työtehtävästä.



Nousussa alalla

- 1. Vastuullisuuden** kaikki osa-alueet kehittyvät. Sosiaalinen vastuu näkyy yhteisöllisyytenä ja henkilöstön hyvinvointiin panostamisena. Ilmastonmuutosta torjutaan esimerkiksi vähentämällä ruokahävikkiä ja tehostamalla energian käyttöä.
- 2.** Työpaikan sijainti ja työajat saattavat tarjota ainutlaatuisen tilaisuuden **yhdistää työ ja harrastukset**, kuten luonnossa liikkuminen, hiihto tai laskettelu.
- 3. Tekoäly** auttaa ennustamaan palveluiden kysyntää, jättämään valmistuseriä, optimoimaan mainontaa ja edistämään vihreää siirtymää. Virtuaalinen ja lisätty todellisuus tuovat uusia asiakaselämyksiä.

TOIMIALA
KOULUTUS
AMMATIT

Matkailu, ravintolat ja tapahtumat

Mahdollisuuksien ala