

*Osaavia
työntekijöitä
majoitus- ja
ravitsemisalalle*



YRITTÄJÄ JA TYÖNANTAJA:

HYÖDYNNÄ AVAINKONTAKTISI UUDELLAMAALLA



Apua henkilöstön hankintaan ja kehittämiseen



Hyvä yrittäjä tai työnantaja

Miten varmistat, että saat osaavia työntekijöitä yritykseen nyt ja jatkossa? Kilpailu työvoimasta on kovaa ja kovenee yhä jatkossa, kun ikäluokat pienenevät. Siksi hyvästä henkilöstöstä kannattaa pitää kiinni ja samalla panostaa tulevaisuuden tekijöihin.

Tarjoamme sinulle tässä esitteessä niiden Uudellamaalla toimivien tahojen yhteystiedot, jotka auttavat yritystäsi hankkimaan uusia työntekijöitä ja kehittämään nykyisen henkilöstösi osaamista.

Voit saada rekrytointiin ja henkilöstön kehittämiseen myös taloudellista tukea – käytä tilaisuus hyväksesi!

Sinua ja yritystäsi ovat valmiina palvelemaan

- Työ- ja elinkeinotoimistot
- Uudenmaan ELY-keskus
- Oppisopimustoimistot
- Alan oppilaitokset Uudellamaalla

Esitteessä on esitelty myös alamme ammatteihin johtavat tutkinnot ja listattu ne oppilaitokset, jotka järjestävät alan koulutusta Uudellamaalla. Ota yhteyttä oppilaitoksiin, kun tarvitset vaikkapa kesätyöntekijöitä tai yrityksessäsi olisi paikka harjoittelijalle tai työssäoppijalle.

Esitteen kokosivat käyttöösi Helsingin seudun kauppakamari sekä Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry.

Varmista osaavan henkilöstön saatavuus. Olemme palveluksessasi!



TÄSMÄOSAAJIA REKRYKOULUTUKSELLA

ELY-keskuksen RekryKoulutus auttaa, kun tarvitset uusia ammattitaitoisia työntekijöitä, eikä heitä muuten ole tarjolla.

Ohjelma räätälöidään yrityksen tarpeiden mukaan. Opiskelijat saavat suoraan tiettyyn työtehtävään pätevöittävän opetuksen. Koulutuksen kesto voi vaihdella kymmenestä päivästä aina kokonaisen tutkinnon suorittamiseen.

ELY-keskus antaa koulutuksen suunnitteluun ja toteuttamiseen asiantuntevan avun ja kilpailuttaa alalle erikoistuneen koulutuspalvelujen tuottajan.

Työnantaja ja ELY-keskus rahoittavat koulutuksen hankinnan yhdessä. Työnantajan maksuosuus on 30 % kokonaishinnasta.

RekryKoulutus voidaan järjestää myös yhteistyössä muiden työnantajien kanssa.

Uudenmaan ELY-keskus

Koulutussuunnittelija Minna Karhama,
puh. 040 673 6250
minna.karhama@ely-keskus.fi
www.ely-keskus.fi

MAKSUTON HEADHUNTERISI: TYÖ- JA ELINKEINOTOIMISTO

Työ- ja elinkeinotoimistot palvelevat, kun etsit työntekijöitä tai haluat kehittää henkilöstöäsi. Räättälöimme, haemme, haastattelemme, teemme soveltuvuusarvioita. Koulutamme uusia osajia myös yhdessä työnantajan kanssa. Kehitämme ja valmennamme yrityksesi työhyvinvointia. Kysy myös tukea palkkakustannuksiin!

Espoon TE-toimisto

Hannele Nerg-Vanha-Perttula, puh. 010 60 71021
hannele.nerg-vanha-perttula@te-toimisto.fi

Vantaan TE-toimisto

Telle Vilkama Pintos, puh. 010 60 71722
vantaa.yrityspalvelut@te-toimisto.fi
Leena Vihersaari, puh. 01060 71604
vantaa.yrityspalvelut@te-toimisto.fi

Helsingin TE-toimisto

Kluuvi
puh. 010 60 70810, helsinki.kluuvi@te-toimisto.fi
Kamppi
puh. 010 60 70610, helsinki.kamppi@te-toimisto.fi
Haapaniemi
puh. 010 60 70210, helsinki.haapaniemi@te-toimisto.fi
Malmi
puh. 010 60 70910, helsinki.malmi@te-toimisto.fi
Itäkeskus
puh. 010 60 70510, helsinki.itakeskus@te-toimisto.fi

Muut TE-toimistot: katso www.mol.fi

 Työ- ja elinkeinotoimisto



OPPISOPIMUS ON **HYVÄ DIILI**

www.opityossa.fi

- Työskenteleekö yrityksessäsi hyvä työntekijä, jolta puuttuu alan koulutus?
- Onko sopivan osaajan löytäminen työmarkkinoilta vaikeaa?
- Uhkaako hiljaisen tiedon poistuminen yritystäsi?
- Pitäisikö joku henkilöstöstäsi kouluttaa uusiin tehtäviin?

Oppisopimus on oivallinen 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. Myös yrittäjä voi kehittää omaa liiketoiminnan osaamistaan oppisopimuksella.

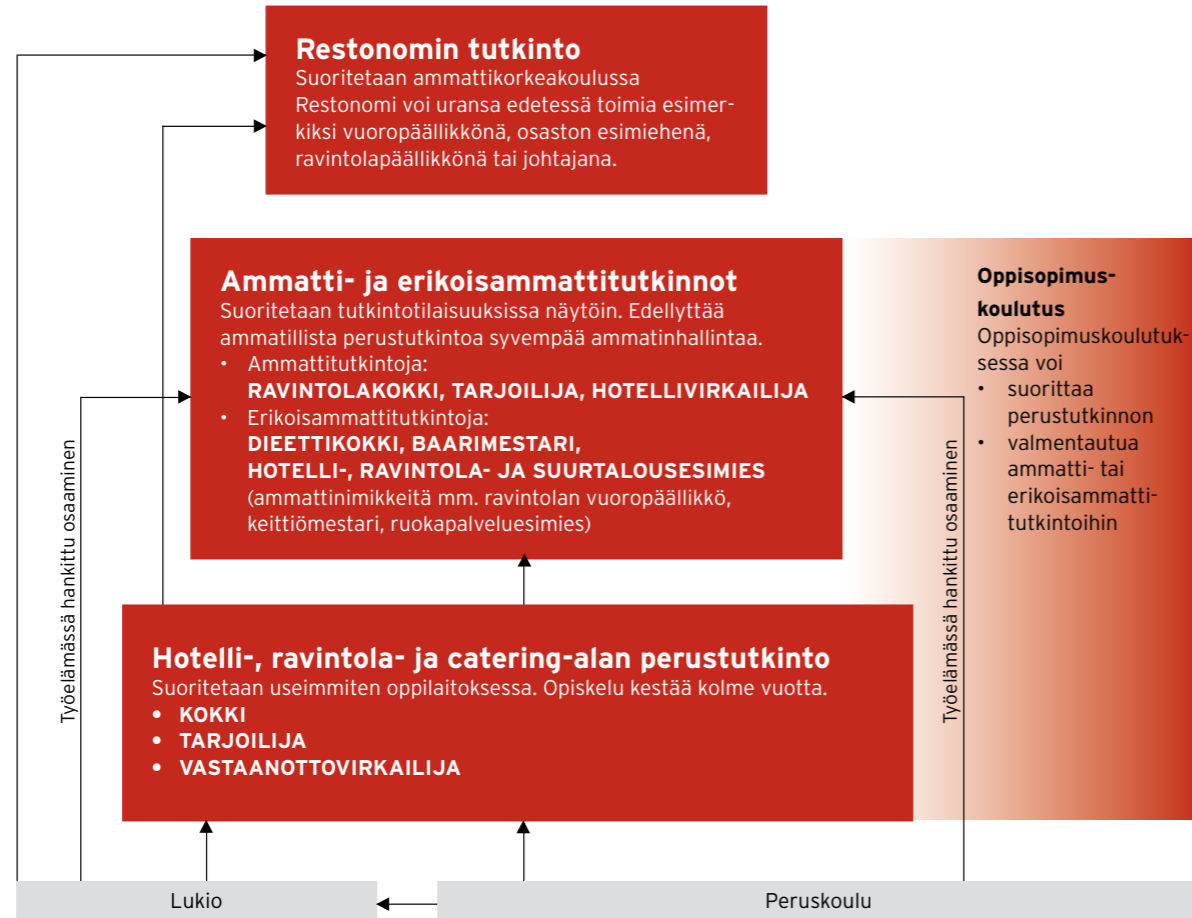
Oppisopimustoimistoon kannattaa ottaa yhteyttä myös, jos etsit työpaikkaa vailla olevaa oppisopimusopiskelijaa.

Katso lähin oppisopimustoimisto:
www.hyvadiili.fi

**OSAAMISTA
TYÖSSÄ OPPIMALLA**



Majoitus- ja ravitsemisalan tutkinnot ja ammatit



Ammatteihin johtaa monia polkuja. Esimerkiksi kokki on voinut valmistua ammattiinsa suorittamalla hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon kokin koulutusohjelman jossakin Suomen ammatillisista oppilaitoksista. Tai hän on voinut suorittaa opintonsa oppisopimuksella. Aikuisena on voinut valmistua kokiksi suoritta-

malla ravintolakokin ammattitutkinnon. Myös perustutkinnon jo aiemmin suorittanut kokki on voinut hankkia lisäpätevyyttä suorittamalla myöhemmin ravintolakokin ammattitutkinnon.

Lähialoilla on omat vastaavat tukintonsa: esimerkiksi matkailuvirkailijaksi valmistuu suorittamalla matkailualan perustutkinnon.



Ammatilliset perustutkinnot

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Kokin koulutusohjelma	kokki
Asiakaspalvelun koulutusohjelma	tarjoilija
Hotellipalvelun koulutusohjelma	vastaanottovirkailija

Matkailualan perustutkinto

Matkailupalvelujen koulutusohjelma	matkailupalvelujen tuottaja
Matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen koulutusohjelma	matkailuvirkailija

Ammattitutkinnot

Hotellivirkailijan ammattitutkinto
Kotityöpalvelujen ammattitutkinto
Laitoshuoltajan ammattitutkinto
Matkailun ohjelmalvelujen ammattitutkinto
Matkaoppaan ammattitutkinto
Matkatoimistovirkailijan ammattitutkinto
Ravintolakokin ammattitutkinto
Suurtaalouskokin ammattitutkinto
Tarjoilijan ammattitutkinto

Näyttötutkintona voi myös suorittaa kummankin yllä mainitun perustutkinnon.

Erikoisammattitutkinnot

Baarimestarin erikoisammattitutkinto
Dieetikokin erikoisammattitutkinto
Hotelli-, ravintola- ja suurtaalousesimiehen erikoisammattitutkinto



Alan koulutuksen järjestäjät Uudellamaalla

Ammattikorkeakoulut: restonomitutkinto ja ylempi restonomitutkinto

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu www.haaga-helia.fi
 Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, Haaga
 Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma, Haaga
 Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, Haaga, ylempi AMK-tutkinto
 Matkailun koulutusohjelma, Porvoo
 Matkailun liikkeenjohdon koulutusohjelma, Haaga
 Laurea-ammattikorkeakoulu www.laurea.fi
 Matkailun koulutusohjelma
 Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma
 Arcada (ruotsinkielinen) www.arcada.fi
 Utbildningsprogrammet i Turism

Nuorisopuolen oppilaitokset: ammatilliset perustutkinnot

Helsingin palvelualojen oppilaitos www.helpa.fi
 Keski-Uudenmaan ammattiopisto Keuda www.keuda.fi
 Omnia www.omnia.fi
 Porvoon ammattiopisto www.amisto.fi
 Practicum (ruotsinkielinen) www.practicum.fi

Ravintolakoulu Perho www.perho.fi
 Vantaan ammattiopisto Varia www.varia.fi

Aikuiskoulutukset: oppisopimuskoulutukset, yritysten lisäkoulutukset/perustutkinnot, ammattitutkinnot, erikoisammattitutkinnot

Amiedu www.amiedu.fi
 AVA-instituutti www.ava.fi
 Edupoli www.edupoli.fi
 Faktia www.faktia.fi
 Haaga-Perho www.haagaperho.fi
 Helsingin palvelualojen oppilaitos www.helpa.fi
 Hyria www.hyria.fi
 Keuda www.keuda.fi
 Luksia www.luksia.fi
 Omnia www.omnia.fi
 Practicum (ruotsinkielinen) www.practicum.fi
 Työtehoseura, Lönnrot opisto www.tts.fi



A photograph of a table setting. In the foreground, a white coffee cup sits on a saucer with a small blue and gold candy. Next to it is a white plate with a slice of multi-layered cake. The items are on a black tray. In the background, a vase with yellow flowers and a framed picture are on the table. The text "Lisää tietoa verkossa" is overlaid on the right side of the image.

*Lisää tietoa
verkossa*

www.ennakointikamari.fi

Ennakointi
KAMARI