

Työpaikkamme säilyvät Suomessa



Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelut  
**MAHDOLLISUUKSIEN ALA**

# 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 Suomessa myös tulevaisuudessa. Alan työtehtäviä ei voi siirtää ulkomaille.**

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

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

**Ammateissamme voi olla ylpeä omasta osaamisestaan.**

Tervetuloa tutustumaan alaan ja yrityksiimme!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



Alalle valmistuneet ovat työllistyneet hyvin.

30 % alan työntekijöistä on alle 26-vuotiaita.

Alan työpaikat sijaitsevat ympäri Suomen Helsingin Kalliosta Kuusamon korpeen.

Ala työllistää 140 000 kaikkialla Suomessa.

Alan työllisyys on kasvanut 37 % vuosina 1995-2015.

Suomi on matkailumaana kovassa nosteessa.

Matkailu- ja ravintola-alan työpaikat pysyvät Suomessa.

Suurin potentiaali on aasialaisissa matkailijoissa.

Siksi töitä riittää jatkossakin.

# Työtä ihmisten kesken



Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan aloilla tehdään töitä ihmisten kanssa: 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, palveluhalu 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 palveluhaluista persoonat, jotka pitävät eri kulttuureista tulevien ihmisten kanssa työskentelystä.

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

Jokainen työpäivä on erilainen.

Monipuolinen ala, mielenkiintoisia urapolkuja.

Tapaat paljon ihmisiä ja olet mukana heidän elämänsä kohokohdissa.

## ESIMERKKIAMMATTEJA

<b>Ala on monipuolinen. Voit työskennellä esimerkiksi seuraavissa ammateissa:</b>	Kunto-ohjaaja
Allasvalvoja	Laivakokki
Aulapalvelutyöntekijä	Leirintäalue työntekijä
Baarimestari	Liikenneasematyöntekijä
Barista	Liikunnanohjaaja
Eräopas	Matkailuneuvoja
Hiihdonopettaja	Matkailuyrittäjä
Hiihtokeskustyöntekijä	Matkaopas
Hotelliemäntä	Myyntisihteeri
Hotellinjohtaja	Pelinhoitaja
Hotellivahtimestari	Ratatyöntekijä
Hovimestari	Ravintolan tarjoilija
Huvipuistotyöntekijä	Ravintolapäällikkö
Junatarjoilija	Ravintolatyöntekijä
Järjestyksenvalvoja	Ravintoloitsija
Kahvilatarjoilija	Roudari
Kahvilatyöntekijä	Ruokapalveluesimies
Karaoketyöntekijä	Safariopas
Keilahallityöntekijä	Sommelier
Keittiömestari	Suurtaloukokki
Keittiöpäällikkö	Tapahtumatuottaja
Kerroskokeittaja	Tarjoilija
Kokki	Vapaa-ajanohjaaja
Kokousjärjestelijä	Vastaanottopäällikkö
	Vastaanottovirkailija
	Vuoropäällikkö

Lisätietoja ammattialoista:  
[www.ammattinetti.fi](http://www.ammattinetti.fi)



Näet konkreettisesti kättesi työn jäljen.



Missä näistä ammateista sinä rakentaisit uraasi?



**Tarjoilijana** otat asiakkaat 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 ruokalajeihin niihin parhaiten sopivat viinit.

**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

## 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 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 monenlaista 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. 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 aamiaistarjoiluun.

**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 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.

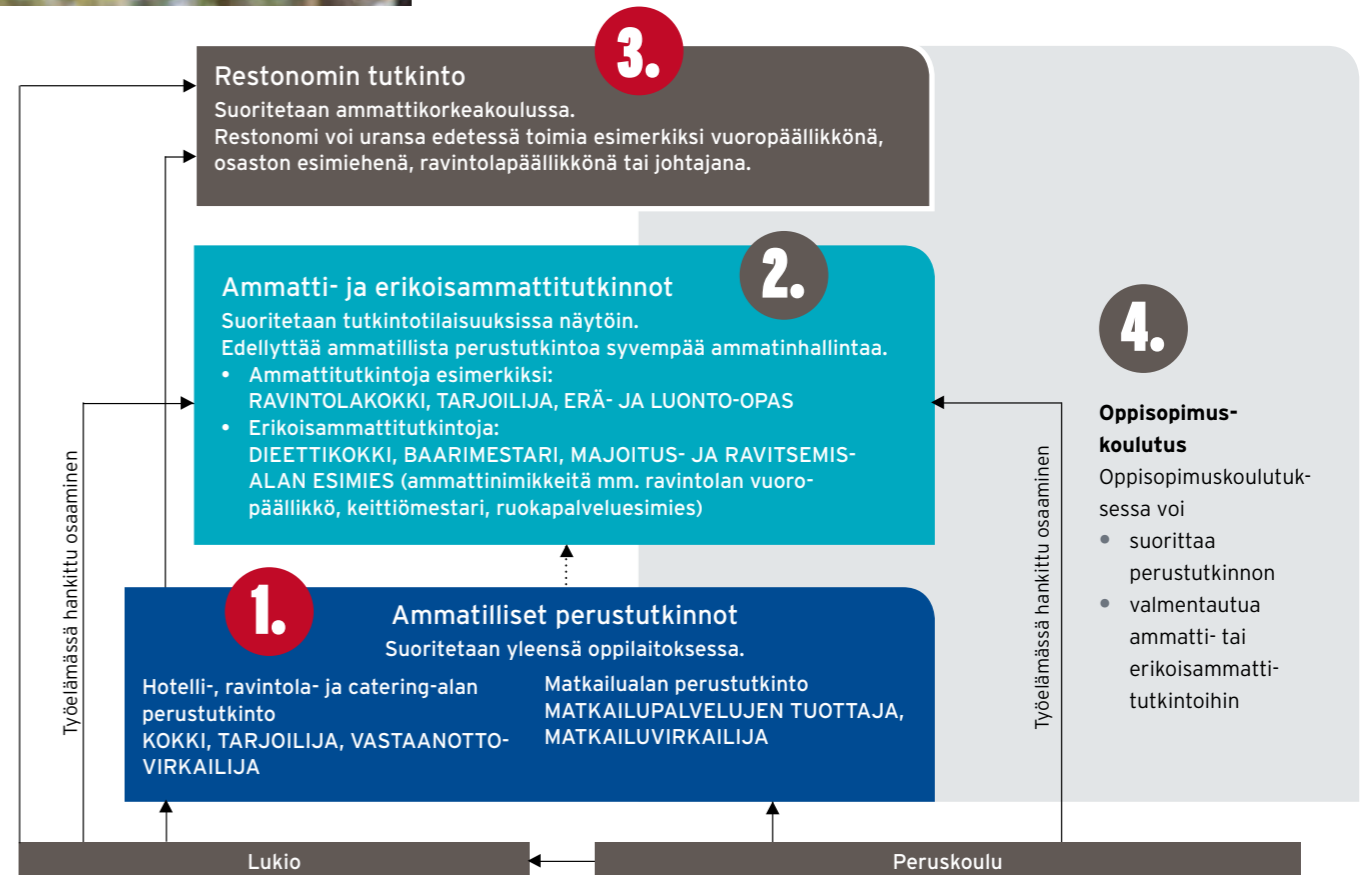
**Oppaana** tuotat vapaa-ajan elämyksiä ryhmille. Saat asiakkaat viihtymään samalla kun huolehdit turvallisuudesta ja kaikista käytännön järjestelyistä. Tuote voi olla esimerkiksi moottorikelkkasafari, lumikenkäväely tai luontoretken opastus päätyen nokipannukahveihin.

# Tervetuloa koulutuspolulle



Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan alojen ammatteihin johtaa monta eri polkua. Peruskoulun jälkeen voit hakeutua ammatilliseen oppilaitokseen suorittamaan alan perustutkintoa. Lukion tai ammatillisen perustutkinnon suorittuasi voit hakea opiskelemaan ammattikorkeakouluun.

Matkailu- ja ravintola-alan opinnot soveltuvat hyvin myös oppisopimuskoulutukseen. Näyttötutkintona voi suorittaa useita ammatti- ja erikoisammattitutkintoja.





## 1. Ammatilliset perustutkinnot

Alalla on kaksi ammatillista perustutkintoa, joiden sisällä voi valita yhteensä viidestä koulutus-

ohjelmasta. Tutkinnot suoritetaan yleensä oppilaitoksessa, jolloin ne ovat kolmivuotisia

Tutkinto, jonka suoritat	Perustutkinnot ovat kolmivuotisia. Opiskeluun sisältyy työssäoppimista yrityksissä.	Ammatti, johon valmistut
<b>Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto</b>		
Asiakaspalvelun koulutusohjelma		tarjoilija
Kokin koulutusohjelma		kokki
Hotellipalvelun koulutusohjelma		vastaanottovirkailija
<b>Matkailualan perustutkinto</b>		
Matkailupalvelujen koulutusohjelma		matkailupalvelujen tuottaja
Matkailupalvelujen myynnin ja tietopalvelujen koulutusohjelma		matkailuvirkailija

## 2. Näyttötutkinnot

Näyttötutkintojärjestelmä on työssäkäyville aikuisille sopiva ja joustava tapa ylläpitää, kehittää ja uudistaa ammatillista osaamista.

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoilla voit osoittaa osaamisesi ja samalla saada tutkintotodistuksen. Näyttötutkinnoissa ammattitaito osoitetaan käytännön työtavissa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuk-

sen, opintojen vai muun toiminnan kautta. Jos osaat jo hyvin ammattisi, voit näyttää osaamisesi tutkintotilaisuudessa ilman valmistavaa koulutusta. Useimmiten tutkinnon suorittajat kuitenkin tarvitsevat

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot	Suoritaan aina näyttötutkintoina
Tarjoilijan ammattitutkinto	
Ravintolakokin ammattitutkinto	
Suurtalouskokin ammattitutkinto	
Hotellivirkailijan ammattitutkinto	
Matkailun ohjelmapalvelujen ammattitutkinto	
Erä- ja luonto-oppaan ammattitutkinto	
Maaseutumatkailun ammattitutkinto	
Baarimestarin erikoisammattitutkinto	
Dieetikokin erikoisammattitutkinto	
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinto	

ainakin joltakin osin ammattitaitoaan täydentävää koulutusta ennen tutkintoon osallistumista. 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.

## 3. Ammattikorkeakoulusta restonomiksi

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

Kun työkokemusta on restonomiksi valmistumisen jälkeen kertynyt vähintään kolme vuotta, voi hakeutua suorittamaan ylempää ammattikorkeakoulututkintoa.

Lisätietoja ammatillisista perustutkinnoista, ammattikorkeakoulututkinnoista sekä yliopistotutkinnoista: [www.koulutusnetti.fi](http://www.koulutusnetti.fi)

## 4. Oppisopimus

Oppisopimus on hyvä keino hankkia tutkinto ja lisätä samalla tietoja ja taitoja sekä työntekijän 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 suorit-

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

Lisätietoja: [www.oppisopimus.net](http://www.oppisopimus.net)

Katso lähin oppisopimustoimisto: [www.hyvadiili.fi](http://www.hyvadiili.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 keittiö-osaamista harjoitetaan paljon. Käytännön taitoja 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 ajattelisi, 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.



**#kunkoululoppuu**

**www.kunkoululoppuu.fi >**

**Matkailu- ja ravintola-ala**

www.kunkoululoppuu.fi esittelee ammatteja ja koulutusvaihtoehtoja. Sivusto on suunnattu peruskoulunsa päättävälle 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 tietopankki yritys yhteistyöstä. Se tarjoaa työkaluja opetuksen tueksi. Palvelusta löytää mm. hyviä käytäntöjä ja malleja yritys yhteistyöhön, tehtäviä ja tukimateriaaleja eri oppiaineiden opetukseen.



**Oma ravintola on monen haave. Katso video, jossa Juuri-ravintolan yrittäjä Jarkko Myllymäki kertoo ravintoloitsijan työstä: [www.kunkoululoppuu.fi >](http://www.kunkoululoppuu.fi)**

hotellinjohtaja • kokousjärjestelijä • myyntisihteeri • aulapalvelutyöntekijä



**Hyppää  
kyytiin!**

## 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 ja töihin.

matkailuyrittäjä • matkailuneuvoja • matkaopas • tarjoilija • baarimestari

Matkailu- ja ravintola-alalla pääset helposti työhön käsiksi.

Kun saat työkokemusta, sinulla on hyvät mahdollisuudet jatkaa eteenpäin.

Työllistyminen on ollut alalla hyvä.

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 ja lomakyliä
- kylpylöitä ja kuntoutumiskeskuksia, viikko-osakeyrityksiä
- ruokaravintoloita, catering- ja henkilöstöravintolayrityksiä, pubeja, yökerhoja, kahviloita ja liikenneasemia
- hiihtokeskuksia, ohjelmapalveluyrityksiä, keilahalleja
- huvi-, teema- ja elämyspuistoja, festivaaleja ja tapahtumia
- matkailun markkinointi- ja välityspalveluja tarjoavia yrityksiä

MaRassa on 2 500 jäsentä, joilla on yli 6 500 toimipaikkaa.

MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 60 000 henkilöä.

### OTA YHTEYTTÄ!

**Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry**

Merimiehenkatu 29, 00150 Helsinki, puh. 09 6220 200

### LISÄTIEDOT JA ESITTEEN TILAUKSET

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

@wwwMaRafi

Esitteen kuvat: MaRa, Visit Finland,  
Lapland Safaris, TAT

**MA·RA**

