



**MATKAILU-, RAVINTOLA-
JA VAPAA-AJAN PALVELUT
Mahdollisuuksien ala**

Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palvelut Mahdollisuus sinulle ja Suomelle

- Kiinnostaako työskentely ihmisten ja asiakaspalvelun 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 osaajia.

Työpaikat säilyvät Suomessa myös tulevaisuudessa. Alan työtehtäviä ei voi siirtää ulkomaille.

Ala kehittyy jatkuvasti ja tarjoaa erinomaiset etenemismahdollisuudet. Paikalleen ei tarvitse jäädä. Moni toteuttaa unelmansa perustamalla oman yrityksen.

Ammateissamme voi olla ylpeä omasta osaamisestaan.

Tervetuloa tutustumaan alaan ja yrityksiimme!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Alalle valmistuneet työllistyvät hyvin.

30 % alan työntekijöistä on alle 26-vuotiaita.

Ala työllistää **140 000** työntekijää.

Työpaikat sijaitsevat isoilla ja pienillä paikkakunnilla ympäri Suomen.

Matkailu- ja ravintola-alan työpaikat pysyvät Suomessa.

Suomi on matkailumaana kovassa nosteessa.

Alan työllisyys on kasvanut yli **40 %** viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana.

Siksi **töitä riittää** jatkossakin.



Monipuolinen ala,
mielenkiintoisia
urapolkuja.

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, ihmistuntemus ja hyvä kielitaito ovat alalla arvossaan. Tärkeitä ominaisuuksia ovat palvelualltius ja kyky saada käytännön asiat rullaamaan nopeasti vaihtuvissa tilanteissa.

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

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

Monenlaisia työpaikkoja

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 ohjelmopalveluista.

Aterianautintoja, palvelua, elämyksiä ja hyvinvointia

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

Sommelierina olet viinitarjoilun asiantuntija. 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 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



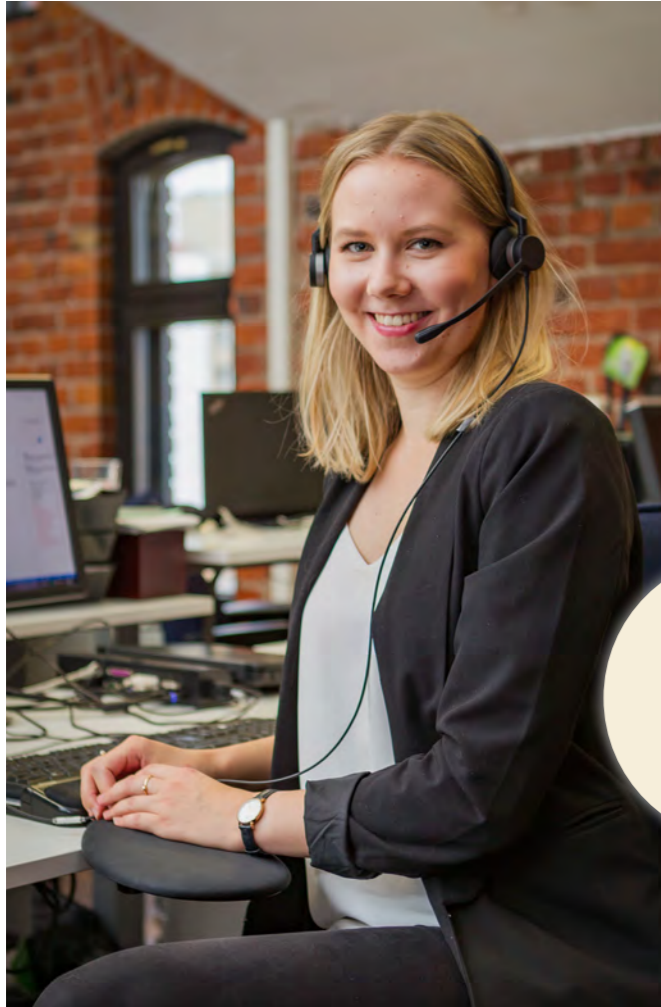
Jokainen
työpäivä
on erilainen.



toimii tavoitteiden mukaisesti. Vastaat myös tuotteiden ja palveluiden kehittämistä 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.

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 sujumuuden tarjoiluhenkilökunnan kanssa.



Matkailu- ja ravintola-alalla pääset helposti työhön käsiksi.

Tapaat paljon ihmisiä ja saat heidät viihtymään.

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

Hotellipäällikkönä pidät hotellin vastaanoton ja palveluiden narut käsissäsi, huolehdit toiminnan kannattavuudesta ja tavoitteiden toteutumisesta. Johdat esimiehenä vastaanoton asiakaspalvelua ja kerroksissa tapahtuvaa toimintaa.

Kerroskassavalmisteijana valmistele huoneet puhtaiksi ja siisteiksi asiakkaita varten. Asiakkaat näkevät kättesi työn jäljen, joten vaikutat merkittävästi heidän viihtymiseensä. Saatat osallistua myös esimerkiksi aamiaistarjoiluun.

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

Huvipuistotyöntekijänä saat pienet ja suuremmatkin asiakkaat viihtymään. Samalla huolehdit heidän turvallisuudestaan, ohjaat ja neuvot.

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, lumikenkäkävely tai luontoretken opastus nokipannukahveineen.



LISÄÄ ESIMERKKIAMMATTEJA

Ala on monipuolinen. Voit työskennellä esimerkiksi seuraavissa ammateissa:

Allasvalvoja
Aulapalvelutyöntekijä
Baarimestari
Barista
Eräopas
Hiihdonopettaja
Hiihtokeskustyöntekijä
Hotellinjohtaja
Hovimestari

Huvipuistotyöntekijä
Järjestyksenvalvoja
Kahvilan päällikkö
Kahvilatarjoilija
Kahvilatyöntekijä
Keilahallityöntekijä
Keittiömestari
Keittiöpäällikkö
Kerroskassavalmisteija
Kokki
Kokousjärjestelijä
Kunto-ohjaaja
Kylpyläpäällikkö

Leirintäaluetyöntekijä
Liikenneasematyöntekijä
Liikunnanohjaaja
Matka-asiantuntija
Matkailuneuvoja
Matkailupalvelujen tuottaja
Matkailuyrittäjä
Matkaopas
Myyntisihteeri
Ohjelmapalvelutyöntekijä
Ravintolan tarjoilija
Ravintolapäällikkö
Ravintolatyöntekijä

Ravintoloitsija
Roudari
Ruokapalveluesimies
Safariopas
Sommelier
Suurtaloukokki
Tapahtumatuottaja
Tarjoilija
Vapaa-ajanohjaaja
Vastaanottopäällikkö
Vastaanottovirkailija
Vuoropäällikkö

Miten valmistut alan ammatteihin?

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

Peruskoulun jälkeen voit suorittaa alan perustutkinnon ammatillisessa oppilaitoksessa. Perustutkintoja on kaksi, ja ne jakautuvat viiteen eri osaamisalaan.

Perustutkinnon jälkeen voit suorittaa ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon.

Opinnot suunnitellaan yksilöllisesti. Työssä tapahtuva harjoittelu on tärkeä osa alan ammatillisia tutkintoja. Osan koulutuksesta tai vaikka koko tutkinnon voi suorittaa työpäikällä. Ammattitaito osoitetaan kaikissa ammatillisissa tutkinnoissa näyttämällä se yleensä työelämässä käytännön työtehtävissä.

Ammatilliseen koulutukseen hakeudutaan jatkuvan haun

kautta ympäri vuoden. Keväisin on valtakunnallinen yhteishaku ensisijaisesti peruskoulunsa päättäneille ja vailla ammatillista tutkintoa oleville.

Lukion tai ammatillisen perustutkinnon suorittuasi voit hakea opiskelemaan ammattikorkeakouluun tai vaikka yliopistoon.

Esimerkiksi Lapin yliopistossa voit opiskella matkailututkimusta pääaineena. Itä-Suomen yliopistossa on mahdollista opiskella kansainvälisessä matkailumarkkinoinnin ja johtamisen maisteriohjelmassa.

Lisätietoja ammatillisista perustutkinnoista, ammattikorkeakoulututkinnoista sekä yliopistotutkinnoista: www.opintopolku.fi

Oppisopimus

Ala sopii hyvin myös oppisopimuskoulutukseen. Siinä osaaminen hankitaan pääosin työpaikalla käytännön työtehtäviä tehden. Osaamista täydennetään tarvittaessa oppilaitoksessa.

Oppisopimus on opiskelijan ja yrityksen solmima määräaikainen, palkallinen työsuhde.

Oppisopimus voi koskea koko tutkintoa, tutkinnon osaa tai muuta ammatillista osaamista syventävää tai täydentävää koulutusta.

Lue lisää: www.oppisopimus.fi

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

1. Matkailupalvelujen ammattitutkinto

2. Opastuspalvelujen ammattitutkinto

3. Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto

4. Ruokapalvelujen ammattitutkinto

Erikoisammattitutkinnot


1. Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto

2. Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

Ammattikorkeakoulututkinnot

Restonomiopintoihin voi pyrkiä lukiosta tai ammatillisesta peruskoulutuksesta. Myös restonomikoulutukseen sisältyy työharjoittelua yrityksissä.

Kun työkokemusta restonomiksi valmistumisen jälkeen on riittävästi, voi hakeutua suorittamaan ylempää ammattikorkeakoulututkintoa.



Lähde
koulutus-
polulle!

Tutustu 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 uusi
kokkivideo!**



KOKKI OPII 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 TARJOILIJAJA: 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 > Matkailu- ja ravintola-ala
www.kunkoululoppuu.fi esittelee ammatteja ja koulutusvaihtoehtoja. Sivusto on suunnattu peruskoulunsa päättävälle nuorille ja lukiolaisille. Sivustolta löydät uratarinoita ja esittelyvideoita alan eri ammateista.



MATKAILU- JA RAVINTOLA-ALA ON TÄYNNÄ MAHDOLLISUUKSIA

Matkailutoimialat työllistävät 140 000 työntekijää ympäri Suomen, ja 30 prosenttia työntekijöistä on alle alle 26-vuotiaita. Millaisia ammatteja alalta löytyy? Tubettaja @pesojoonas tapasi muutaman heistä.



YRITTÄJÄ – OMAN TYÖNSÄ HERRA

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



**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 yrityksiä että valtakunnallisia ketjuyrityksiä.

Pienyrityksissä yhteyshenkilö on useimmiten yrittäjä itse, suuremmissa yrityksissä myös toimipaikan esimies.

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

TET eli työelämään tutustuminen

TET-jaksolla saat tietoa ja kokemusta alan ammateista ja työelämästä. TET-ohjaaja on yrityksen edustaja, alansa ammattilainen, joka tukee opiskelijan oppimista ja perehdyttää hänet yrityksen toimintatapoihin ja töihin.

Työpaikkamme säilyvät Suomessa

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



OTA YHTEYTTÄ!

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



mahdollisuuksienmara

LISÄTIEDOT

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

Esitteen kuvat Timo Niemi/MaRa ja Visit Finland

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 henkilöstöravintolayrityksiä, 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.