

Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto (EAT)

Palvelualat



Esihenkilönä ravintolassa?

Tutkinto soveltuu sinulle, joka toimit esihenkilönä ravintolassa, keittiössä tai asiakaspalvelussa salin puolella, kuten vuoropäällikkö, vuoro-esihenkilö tai keittiö-esihenkilö. Meillä vahvistat osaamistasi tiimin johtamisessa ja tarjoamme työkaluja omasta hyvinvoinnista huolehtimiseen. Suunnittelet, organisoit ja johdat päivittäisiä työtehtäviisi liittyviä toimintoja pyrkien parhaaseen mahdolliseen asiakastytyvyyteen.

Keudassa tarjoamme sinulle vahvaa tukea osaamisesi kehittämiseen, sillä painotamme opinnoissa henkilökohtaista ohjausta. Meillä on viihtyisä opiskeluympäristö, jossa pääset verkostoitumaan muiden alan ammattilaisten kanssa. Monipuoliset ja mielenkiintoiset opetusmenetelmät takaavat, että opit soveltamaan oppimaasi heti käytäntöön. Voit myös liittyä Suomen suurimman henkilöstöjohton ja -ammattilaisten yhdistyksen, Henry ry:n opiskelijajäseneksi.

Ammattilaisen tärkeimmät ominaisuudet TOP 3

- Asiakaslähtöisyys
- Kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen työtap
- Hyvät viestintä- ja vuorovaikutustaidot

Työllistyminen

Tutkinnon suorittuasi työskentelet vaativissa esihenkilötehtävissä erilaisissa majoitus- ja ravitsemisliikkeissä, kuten hotelleissa, ravintoloissa, kahviloissa, liikenneasemien ravintoloissa sekä matkustajalaitosten ravintoloissa. Voit toimia myös itsenäisenä majoitus- ja ravitsemisalan yrittäjänä.

Hakeutuminen

Jatkuva haku

- Hae koulutukseen **tämän sivun yläosasta löytyvällä hakulomakkeella.**
- Jos haluat aloittaa opintosi oppisopimuksella, klikkaa hakemuksella kiinnostuksesi ja täytä avautuvat työnantajan ja yhteyshenkilön tiedot. Lisäksi vastaa oppisopimusta koskevaan kysymykseen lomakkeen lopulla kysymyksiä-kohdassa.
- Olemme sinuun yhteydessä kahden viikon sisällä.
- **Jos äidinkielesi ei ole suomi tai suomenkielentaitoasi ei voida muulla tavoin osoittaa, saat sähköpostiisi kutsun osaamiskartoitukseen.**

Tarkistathan että sähköpostiosoitteesi ja puhelinnumerosi ovat hakemuksessasi oikein. Saat myös automaattisen vahvistusviestin hakemuksesi vastaanotosta sähköpostiisi. Tarkistathan myös roskapostikansion!

Tutkinnon suorittaminen

Toteutusvaihtoehdot

Päivä-monimuotokoulutus | Järvenpää Sibeliuksenväylä | Koulutus alkaa 18.3.2021

Lähiopetusta on noin yhtenä päivä kuukaudessa. Tämä opiskelupäivä on joko tiistai, keskiviikko tai torstai klo 9.00-16.00.

Nopeasti työelämään - hanki osaamista suorittamalla tutkinnon osa

Mikäli haluat täydentää aiempaa osaamistasi suorittamalla tutkintoa pienemmän kokonaisuuden, tutustuthan tarjolla oleviin tutkinnon osiin sivun yläosassa kohdassa "alan opiskelu Keudassa". Täytä tutkinnon hakulomake ja kirjoita hakemuksen lisätietokenttään haettavan tutkinnon osan nimi.

Henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma

Suoritat tutkinnon tai tutkinnon osat näytöillä ja osaamista voit hankkia esimerkiksi [oppisopimuksella](#), [koulutussopimuksella](#) tai oman työn ohessa.

Opintojen alussa kanssasi laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa sovitaan suoritettavista opintokokonaisuuksista sekä kartoitetaan osaamisesi ja mahdollinen tuen tarpeesi. Koulutuksen kesto on yksilöllinen ja pohjautuu HOKSiin. Osaaminen osoitetaan näytöillä ja aiemmin hankittu osaaminen tunnustetaan. Voit suorittaa tutkinnon myös ilman valmistavaa koulutusta, mikäli sinulla on jo tarvittava ammattitaito.

Edellytykset opiskelulle

Opiskelu edellyttää riittävää suomen kielen taitoa, joka arvioidaan osaamiskartoituksessa tai todistusten perusteella.

Monimuotokoulutus edellyttää esimiehenä toimimista majoitus- ja ravitsemusalan työpaikassa, joka on yksi oppimisympäristöistäsi.

Lisäksi edellytetään alan työkokemusta

Kustannukset

Opiskelumaksu on 400 euroa.

Toimipiste

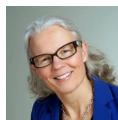
Sibeliuksenväylä 55, Järvenpää

Yhteyshenkilöt



Opettaja

Heidi Grundström
050 415 0735
heidi.grundstrom@keuda.fi



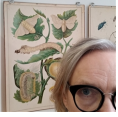
Asiakkuuspäällikkö

Ravintola- ja catering-, elintarvike-,
tekstiili- ja muoti-, puhtaus- ja
kiinteistöpalvelualat
Irja Ylönen
050 415 1463
irja.ylonen@keuda.fi



Koulutusassistentti

Sanna Hyvärinen
050 415 0658
sanna.hyvarinen@keuda.fi



Opinto-ohjaaja

Marja Friberg

050 563 8851

marja.friberg@keuda.fi