

Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinto (EAT)

Palvelualat



Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinnon suorittanut toimii erikokoisissa majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksissä tai organisaatioissa **työhön osallistuvana esimiehenä, vuoro esimiehenä tai yksikön päällikkönä.**

Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinnon suorittanut osaa

- suunnitella, organisoida, ohjata, valvoa ja kehittää päivittäistä toimintaa erilaisten majoitus- ja ravitsemisalalan yritysten ja organisaatioiden tulos- ja laatutavoitteiden mukaisesti
- suunnitella, organisoida ja johtaa päivittäisiä tuotanto- ja asiakaspalveluprosesseja asiakaslähtöisesti pyrkien parhaaseen mahdolliseen asiakastyytyväisyyteen
- mitoittaa henkilökunnan määrän ja laadun suhteessa toimintaan
- opastaa, ohjata ja valvoa henkilöstöään muuttuvissa tilanteissa asiakas-, henkilöstö-, työ- ja tuoteturvallisuuden huomioiden
- omaa alaansa ja organisaation toimintaa koskevan lainsäädännön, viranomaisohjeet ja määräykset siten, että pystyy johtamaan ja valvomaan työtä
- johtaa omalla esimerkillään ja ymmärtää viestinnän ja vuorovaikutuksen merkityksen esimiestyössä
- toimia palveluhenkisesti, vastuullisesti ja yhteistoiminnallisesti organisaation sisäisistä ja ulkoisista asiakkaista huolehtien
- hoitaa asiakas-, sidosryhmä- ja verkostosuhteita
- työskennellä sitoutuneesti, vastuullisesti, oma-aloitteisesti ja luottamuksellisesti.

Tutkinnon suorittanut työskentelee vaativissa esimiehen työtehtävissä erilaisissa majoitus- ja ravitsemisliikkeissä, kuten hotelleissa, ravintoloissa, julkisen sektorin ravitsemispalveluissa, kahviloissa, pikaruokaravintoloissa, liikenneasemien ravintoloissa sekä matkustajalaivojen ravintoloissa ja rahtilaitoissa. Hän voi toimia myös itsenäisenä majoitus- ja ravitsemisalalan yrittäjänä.

Tutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä.

Tutkinto muodostuu kolmesta pakollisesta tutkinnon osasta: **Päivittäisten toimintojen ohjaaminen (50 osp), Esimiehenä toimiminen (60 osp) ja Asiakas- ja sidosryhmäsuhteiden hoitaminen (40 osp)**, sekä seuraavista **valinnaisista** tutkinnon osista (30 osp): **Kehittämiprojektin toteuttaminen, Monimuotoisen työyhteisön johtaminen, Työpaikkaohjaajana toimiminen tai Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta.**

Hakeutuminen

Jatkuva haku

Hae koulutukseen **tämän sivun yläosasta löytyvällä hakulomakkeella.** Meiltä ollaan yhteydessä hakijaan kahden viikon sisällä. Tarkistathan että sähköpostiosoitteesi ja puhelinnumerosi ovat hakemuksessasi oikein.

Saat myös automaattisen vahvistusviestin hakemuksesi vastaanotosta sähköpostiisi. Tarkistathan myös roskapostikansion!

Tutkinnon suorittaminen

Oppilaitoksessa tapahtuvaa opiskelua on noin 1 päivä kuukaudessa. Tämä opiskelupäivä on joko tiistai, keskiviikko tai torstai klo 9.00-16.00.

Tutkinto voidaan suorittaa myös ilman valmistavaa koulutusta, mikäli tutkinnon suorittajalla on tarvittava ammattitaito. **Tutkinnon voi suorittaa myös [oppisopimuskoulutuksena](#).**

Kielitaitovaatimukset

Jos äidinkielenä ei ole suomi tai suomenkielentaitoasi ei voida muulla tavoin osoittaa, saat sähköpostitse kutsun kielikokeeseen (kielitaitovaatimus B1.1.)

Edellytykset opiskelulle

Opiskelija tarvitsee alan työpaikan, jossa osaamista voidaan hankkia joko [koulutussopimuksen tai oppisopimuksen](#) avulla. Myös alan työkokemusta edellytetään 1-2 vuoden ajalta sekä opiskelijan tulee toimia esimiehenä majoitus- ja ravitsemusalan yrityksessä.

Kustannukset

Opiskelumaksu 400 euroa.

Toimipiste

Sibeliuksenväylä 55, Järvenpää

Yhteyshenkilöt



Opettaja

Jaana Vaskin
040 516 5166
jaana.vaskin@keuda.fi



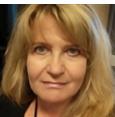
Asiakkuuspäällikkö

Palvelualat:
matkailu-, ravitsemis- ja talousala
elintarvikeala
tekstiili- ja vaatetusala
oppisopimus
Irja Ylönen
050 415 1463
irja.ylonen@keuda.fi



Opinto-ohjaaja

Palvelualat
Sibeliuksenväylä 55 A, 04400
Järvenpää
sekä
Luonnonvara- ja ympäristöpalvelut,
floristiikka
Paroninkuja 20, 04920 Saarentaus
Johanna Leinonen
040 174 5508
johanna.leinonen@keuda.fi



Koulutusassistentti

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