



MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN ESIMIEHEKSI OPPISOPIMUKSELLA 7.9.2023

Koulutus on tarkoitettu alan ammattilaisille, jotka haluavat toimia tai jo toimivat esimiestehtävissä.

Koulutuksen avulla kehität osaamistasi ja saat valmiudet suorittaa erikoisammattitutkinto työn ohella!

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

Esimieskoulutuksella terävöität vastualueesi johtamista.



Koulutuksen kesto ja toteutus

Lähiopetusta on keskimäärin 2 päivää/kk.

Lähiopetusta torstaisin klo 9-16 välillä.
Koulutuksen kesto on 1–1,5 vuotta tai henkilökohtaisen suunnitelman mukaan

Kenelle?

Koulutus on suunnattu vaativissa esimiehen työtehtävissä toimiville erilaisissa majoitus- ja ravitsemisliikkeissä; hotelleissa, ravintoloissa, julkisen sektorin ravitsemispalveluissa, kahviloissa, pikaruokaravintoloissa, liikenneasemien ravintoloissa sekä matkustajalaivojen ravintoloissa ja rahtilaivoissa. Voit toimia myös itsenäisenä majoitus- ja ravitsemisalan yrittäjänä.

Mitä?

Päivittäisten toimintojen ohjaaminen (50 osp)

Esimiehenä toimiminen (60 osp)

Asiakas- ja sidosryhmäsuhteiden hoitaminen (40 osp)

Valinnainen tutkinnon osa (30 osp)

Tutkinto/Tutkinnon osat

[Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto](#) (180 osp)

Missä?

Turun ammatti-instituutti
[Lemminkäisenkatu 18 D, Turku](#)

Lisätietoa Koulutuksesta

Lehtori Heli Lindström
040 485 6227
heli.lindstrom@edu.turku.fi

Koulutustarkastaja Tuomo Rahko
050 526 4629
tuomo.rahko@turku.fi

