

Merkonomi – liiketoiminnan perustutkinto – ravintola-ala

MONIMUOTO ETÄNÄ 	OPETUSHALLITUKSEN VIRALLINEN AMMATILLINEN TUTKINTO	KOULUTUKSEN KESTO 1-2 VUOTTA
---	--	------------------------------

Ravintola- tai hotellialalla työskentelevä, tule kehittämään liiketoiminnan osaamistasi! Koulutuksen avulla opit tuottamaan asiakkaillesi erinomaisia elämyksiä huolehtien samalla kannattavuuden toteutumisesta. Pehdyt myös kestävän kehityksen ja ilmastovastuullisuuden teemoihin: saat tiedot ja taidot kestävän kehityksen toteuttamiseen omalla työpaikallasi.

Alkaa

Ilmoittaudu viimeistään

 ETÄKOULUTUS 11.5.2023 23.4.2023

	Koulutus on maksuton	
--	----------------------	--

Lisätietoa koulutuksesta

[Lataa esite \(PDF\)](#)

Ravintola- ja hotellialalle suunnatussa liiketoiminnan perustutkinnossa virittäytyt luomaan entistä parempaa asiakaskokemusta kestävän kehityksen ja ilmastovastuullisuuden näkökulmat huomioiden. Saat kokonaiskuvan oman alasi liiketoiminnasta ja ymmärrät, miten omassa roolissasi vaikutat organisaation liiketoimintaan, kannattavuuteen ja tulokseen.

Merkonomi, liiketoiminnan perustutkinto on työelämässä arvostettu tutkinto, joka antaa uusia uramahdollisuuksia sekä jatko-opiskelukelpoisuuden korkea-asteelle. Tämä tutkinto sopii sinulle, jos työskentelet ravintola- tai hotellialalla joko työntekijänä tai esihenkilötehtävissä. Tutustu myös [ravintola-alalle suunnattuun liiketoiminnan ammattitutkintoon](#).

Koulutus toteutetaan yhteistyössä ammattiopisto **Varian** kanssa. Sinulla on mahdollisuus syventää ravintola- ja hotellialan osaamistasi Varian kurssitarjonnan avulla.





Koulutuksen suorittaminen

Koulutus suunnitellaan sinulle yksilöllisesti

Henkilökohtainen tutkintopolkusi valitaan sen mukaan, mitkä ovat kehittymistarpeesi ja mitä työtehtäviä pääset omalla työpaikallasi tekemään. Koulutuspäivien määrä vaihtelee yksilöllisen opiskelusuunnitelman ja kurssivalintojesi mukaisesti. Koulutuksen alussa opintosi henkilökohtaistetaan juuri sinulle sopiviksi.

Koulutus toteutetaan yhteistyössä ammattiopisto Varian kanssa.



TUTKINNON RAKENNE (180 osaamispistettä)

Kaikille perustutkinnoille yhteiset tutkinnon osat (35 osaamispistettä)

- Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen
- Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen
- Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen
- Valinnaiset osaamistavoitteet

Liiketoiminnan perustutkinnon pakolliset tutkinnon osat (55 osaamispistettä)

- Asiakaspalvelu
- Tulokellinen toiminta
- Työyhteisössä toimiminen

Valinnaiset tutkinnon osat (90 osaamispistettä)

Pakollisten tutkinnon osien lisäksi valitset työhösi soveltuvia valinnaisia tutkinnon osia. Ne valitaan sen perusteella, mitkä ovat tavoitteesi ja mitkä ovat mahdollisuutesi osoittaa vaadittava ammattitaito eli tehdä näytöt.

- Asiakkuuksien hoitaminen (30 osp)
- Ennakointi liiketoiminnassa (15 osp)
- **Ilmastovastuullinen toiminta** (suositellaan kaikille) (15 osp)
- Markkinointiviestintä ja sisällöntuotanto (30 osp)
- Myynti (30 osp)
- Palvelumuotoilu (15 osp)
- Projektissa toimiminen (15 osp)
- Tapahtumatuotanto (15 osp)

Lisäksi voit valita myös Ammattiopisto Varian ravintola- ja cateringalan perustutkinnon osista jonkin seuraavista:

- Kahvilapalvelut (10 osp)
- Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)
- Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp)
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot (10 osp)

Ilmoittaudu koulutukseen, niin suunnitellaan yhdessä sinulle yksilöllinen oppimispolku merkonomiksi!

Lue lisää [merkonomiopiskelusta aikuisena](#).

Lue [usein kysytyä merkonomiopiskelusta](#).



Maksu ja ehdot

Tämä koulutus on Opetus- ja kulttuuriministeriön rahoittamaa ammatillista peruskoulutusta.

Opiskelu on maksutonta.

Tutkinnon suorittanut voi tietyin edellytyksin (yhteensä viiden vuoden ylittävä työ- tai virkasuhde) anoa Työllisyysrahastolta ammattitutkintostipendiä (414 €).

+ OPPISOPIMUS

Oppisopimus

Tutkinto on mahdollista suorittaa Ammattiopisto Varian oppisopimuksella.

Kysy lisää oppisopimuksesta:

Anne Sivonen, Ammattiopisto Varia, anne.sivonen@vantaa.fi, p. 0400 765 753

Oppisopimuskoulutusta varten sinulla täytyy olla:

- **alan työpaikka**, jossa voit kehittää tutkinnon edellyttämää osaamista ja suorittaa tutkintoon kuuluvat näytöt
- **työaika** vähintään **25 tuntia** viikossa
- **työnantajasi suostumus ja tarve kouluttamiseen**
- työnantajasi **valmius osallistua** kouluttamiseen työpaikallasi
- työpaikaltasi nimetty ammattitaitoinen **työpaikkaohjaaja**.

Myös yrittäjänä toimivalle voidaan tehdä oppisopimus. Oppisopimuskoulutus sopii kaiken ikäisille.

Tutkinnon suorittaminen oppisopimuksella

1. Kysy työnantajasi tarve ja suostumus oppisopimuskoulutukseen. Varmista myös, että työnantajasi on valmis osallistumaan kouluttamiseen työpaikalla (työpaikkaohjaaja).
2. Ilmoittaudu koulutukseen. Valitse ilmoittautumislomakkeen maksuvaihtoehdoissa: "Haen oppisopimuskoulutukseen".
3. Otamme sinuun yhteyttä ja selvitämme mahdollisuutesi oppisopimukseen.
4. Sinulle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma.
5. Solmimme työnantajasi ja sinun kanssasi oppisopimuksen.

Lue: [Usein kysytyä oppisopimuskoulutuksesta.](#)

Kaipaako lisätietoa? Ota yhteyttä, autamme mielellämme



Kaisa Tolppanen

osaamispäällikkö

kaisa.tolppanen@rastorinst.fi

[050 579 1007](tel:0505791007)



Anne Sivonen

oppisopimusasiat, ammattiopisto Varia

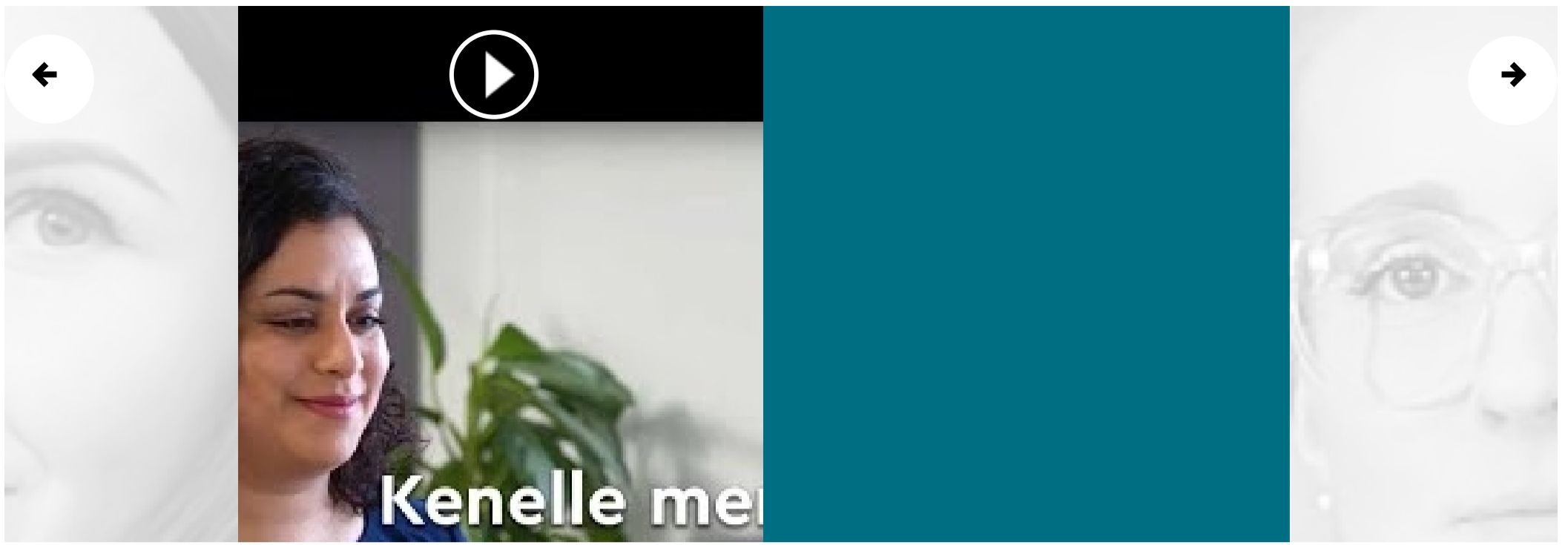
anne.sivonen@vantaa.fi

[0400 765 753](tel:0400765753)



Sopiiko merkonomikoulutus minulle?
Miten haen? Miten koulutus etenee?
Videolla saat vastauksia kysymyksiisi.

Katso video!



Rastor
instituutti 
www.rastorinst.fi