

Merkonomi – liiketoiminnan perustutkinto – kahvila-ravintola-ala


ETÄOPISKELU 	OPETUSHALLITUKSEN VIRALLINEN AMMATILLINEN TUTKINTO	KOULUTUKSEN KESTO 1,5-2 VUOTTA
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------

Työskenteletkö kahvila-, ravintola- tai catering-alalla? Haluaisitko saada lisää osaamista asiakaspalvelu-, tuote- ja palveluneuvontatilanteisiin, markkinointiin, asiakaskokemuksen kehittämiseen? Lisätä liiketoiminnan ymmärrystäsi? Suorita tämä kahvila-ravintola-alalle suunnattu liiketalouden perustutkinto joustavasti oman työsi ohessa! Hae mukaan heti, niin voit aloittaa opinnot joustavasti oman aikataulusi mukaan jo ennen varsinaista aloituspäivää!

Alkaa

Ilmoittaudu
viimeistään

 ETÄKOULUTUS,
ESPOO, TURKU
15.11.2024 **7.10.2024**

Hinta € 	Valittavissa myös lähikoulutuspäiviä Espoossa / Turussa.
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Tervetuloa Merkonomi-infoon!

Mietkö merkonomiopintoja työsi ohessa, mutta haluat tietää lisää ennen hakeutumista? Tule infotilaisuuteen kuulemaan ja kysymään! Katso seuraavan infon ajankohta ja ilmoittaudu mukaan.

[Lue lisää ja ilmoittaudu infoon!](#)

Merkonomiksi oman työn ohessa

Kahvila-ravintola-alalle suunnatussa liiketoiminnan perustutkinnossa virittäytyt luomaan entistä parempaa asiakaskokemusta ja opit vaikuttavan asiakaskohtaamisen taitoja. Saat kokonaiskuvan kahvila- ja ravintola-alan liiketoiminnasta syventymällä mm. kannattavuuteen, hinnoitteluun ja hävikkiin.

Koulutus edellyttää työpaikkaa esimerkiksi kahvilan tai ravintolan asiakaspalvelu- ja myyntitehtävissä.

Painopisteenä koulutuksessa on opiskeltavien asioiden käytännönläheinen soveltaminen omaan työhön. Suoritat arvostetun liiketoiminnan perustutkinnon (merkonomi), tunnistat omat vahvuutesi ja saat varmuutta ja uusia ideoita omaan työhösi.

Koulutus toteutetaan yhteistyössä Faros & Com:in kanssa.

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

Laajuus

Tutkinnon suunniteltu kesto on 1,5-2 vuotta, ja siihen sisältyy koulutuspäiviä sekä ohjattua etäopiskelua. Koulutuspäivien määrä vaihtelee yksilöllisen opiskelusuunnitelman ja kurssivalintojesi mukaisesti. Etäkoulutuspäiviä (3-4 h) pidetään 2-4 kertaa kuukaudessa arkisin klo 9-16 välillä. Tarjolla on myös lähikoulutuspäiviä Turussa / Espoossa. Lähikoulutuspäivät klo 9-16. Tutkinnon laajuus on 180 osp.

Koulutuksen sisältö

Koulutusjaksot koostuvat lähi- tai etäkoulutuspäivistä sekä itsenäisestä verkko-opiskelusta. Työpaikalla pääset soveltamaan opittuja asioita käytäntöön.

Koulutusohjelmassa keskitytään juuri kahviloissa, ravintoloissa ja catering-alan asiakaspalvelussa tarvittavan osaamisen kehittämiseen, esim.

- asiakas- ja työyhteisötaidot
- asiakkaiden tarpeita vastaavien tuotteiden ja ratkaisujen esittäminen ja myyminen kannattavasti.
- markkinointiviestintä käytännössä (sosiaalisen median työkalut ja kanavat, markkinointiviestintä)
- talouden peruskäsitteet tutuksi, hinnoittelu
- vaikuttavien tapahtumien järjestäminen
- asiakaskokemuksen kehittäminen
- viestintä- ja vuorovaikutustaidot
- tietotekniikan osaaminen.

Valinnaiset tutkinnon osat (105 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. Esimerkkejä valinnaisista osista:

- Asiakkuuksien hoitaminen 15 osp
- Asiakaskokemuksen kehittäminen 15 osp
- Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp
- Kassapalvelut 15 osp
- Kiertotaloustoiminnot 15 osp
- Laskutus ja myyntireskontra 15 osp
- Markkinointiviestintä 30 osp
- Projektissa toimiminen 15 osp
- Tapahtumajärjestelyt 15 osp
- Tuote- ja palveluneuvonta 15 osp
- Visuaalinen myyntityö 15 osp

Valinnainen tutkinnon osa, vain Rastor-instituutissa:

- Ennakointi liiketoiminnassa 15 osp
Mitä ovat megatrendit, trendit, signaalit ja muut ilmiöt, jotka saattavat vaikuttaa tulevaisuuteemme?
Tämän tutkinnon osan suorittuasi osaat:
 - valmistautua tulevaisuuksien ennakointiin selvittämällä liiketoimintaan vaikuttavia tekijöitä ja ennakointiin liittyvää käsitteistöä.
 - hankkia organisaatiosi tulevaisuuksien ennakointiin liittyvää tietoa.
 - muodostaa näkemyksiä organisaatiosi ja oman työsi mahdollisista tulevaisuuksista.

Lisäksi yksilöllisen opinto-ohjelman ja aiemman opiskelutaustan mukaiset mahdolliset kieliopinnot, matemaattiset opinnot, sekä yhteiskunta- ja työelämäosaamisen yleiset opinnot.

Merkonomista tradenomiksi – väyläopinnot

Merkonomitutkintoosi voit valita liiketalouden opintoja [Xamk-ammattikorkeakoulusta](#). Suorittamalla vähintään 20 opintopistettä väyläopintoja, saat hakukelpoisuuden Xamkin tutkinto-opintoihin. Amk-tutkinto-opiskelijaksi valittujen väyläopinnot hyväksi luetaan täysimääräisesti tutkintoon Xamkissa. **Väyläopinnot suunnitellaan yhdessä ohjaajasi kanssa merkonomiopintojen henkilökohtaistamisen yhteydessä.**

Koulutuksen suorittaminen

Koulutuspäivät ja etäopiskelu

- Zoomilla pidettäviä 3-4 tunnin etäkoulutuspäiviä 2-4 kertaa kuukaudessa arkisin klo 9-16 välillä
- valittavissa myös lähikoulutuspäiviä Turussa / Espoossa. Lähikoulutuspäivät pyritään pitämään useimmiten perjantaipäivisin klo 9-16.
- itsenäistä opiskelua noin 4-10 tuntia viikossa
- lisäksi oppimista omalla työpaikallasi

Tutkinnon henkilökohtaistaminen ja näytöt

Liiketoiminnan perustutkinto, merkonomi, on Opetushallituksen virallinen ammatillinen tutkinto, jossa tutkinnon suorittaminen ja tutkintokoulutus henkilökohtaistetaan juuri sinulle sopivaksi sen perusteella, mitkä ovat tavoitteesi ja mitä jo osaat.

Teet näytöt eli näytät riittävän osaamisen käytännön työtilanteissa omalla työpaikallasi tutkinnon vaatimusten mukaisesti. Suunnittelet näytöt yhdessä ohjaajasi ja työpaikkasi edustajan kanssa. Työpaikkasi edustaja arvioi osaamisesi yhdessä opettaja-arvioijan kanssa.

Jokaisessa tutkinnossa on omat vaatimuksensa ammatilliselle osaamiselle. Tutustu [Liiketoiminnan perustutkinnossa vaadittavaan osaamiseen \(ePerusteet\)](#) Opetushallituksen sivuilla.

Opiskelijaksi soveltuminen

Koulutukseen valittavalla on oltava riittävän hyvä suomen kielen suullinen ja kirjallinen taito. Jos äidinkielenä on muu kuin suomi, voit osoittaa riittävän kielitaidon todistuksella tai sinut kutsutaan tarvittaessa kielitaidon arviointiin.

Riittävän kielitaidon lisäksi koulutukseen valittavan tulee hallita matematiikan perustaidot sekä omata hyvät oppimisvalmiudet.



MAKSU JA EHDOT

Maksu ja ehdot

Koulutus on maksuton.



OPPISOPIMUS

Oppisopimus

Tutkinto on mahdollista suorittaa oppisopimuksella.

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.

Kysy lisää koulutuksen yhteyshenkilöltä!


Lue: [Usein kysytyä oppisopimuskoulutuksesta.](#)

Kaipaako lisätietoa? Ota yhteyttä, autamme mielellämme



Kaisa Tolppanen
osaamispäällikkö
kaisa.tolppanen@rastorinst.fi
[050 579 1007](tel:0505791007)





Lineaarinen talousmalli

Itsenäinen opiskelu on inspiroivaa Oiva-oppimisympäristössä.

Katso esittelyvideo!

Rastor
instituutti

www.rastorinst.fi