

Matkailu- ja ravitsemisalalla tai tapahtumien parissa toimiva – osallistu koulutuksiin ja vahvista osaamistasi!

Mietityttääkö oma tai henkilöstösi osaaminen ja sen riittävyys? OSMO-hanke tarjoaa alojen monipuolisia täsmäkoulutuksia, joiden avulla ammatillista osaamista voi vahvistaa – matalalla kynnyksellä. Koulutukset ovat osallistujille maksuttomia ja työn ohessa suoritettavia.

Tarjolla olevat koulutukset 2023–2024:

- Hanki osaamista á la carte -työhön (syksy 2023)
- Hanki ravitsemisalan osaamista (syksy 2023)
- Syvennä ravitsemisalan osaamista (syksy 2023)
- Tarjoilun taitajaksi (kevät 2024)
- Palvelutuotannon suunnittelu (kevät 2024)
- Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna (kevät 2024)
- Tapahtumatuotannon prosessi (kevät 2024)
- Visuaalinen viestintä (kevät 2024)

Ilmoita meille kiinnostuksestasi QR-koodin kautta:



Kenelle? Koulutukset on suunnattu majoitus-, ravitsemis- ja matkailu-, sekä tapahtuma-aloilla jo työskenteleville ja aloista kiinnostuneille. Koulutuspaikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä.

Mitä ja milloin? Koulutukset muodostuvat noin 5 op:n laajuisista kokonaisuuksista, jotka sisältävät koulutuksen mukaan verkko- tai lähiopetusta, itsenäistä opiskelua ja työelämässä oppimista, sekä henkilökohtaista ohjausta. Koulutukset on suunniteltu siten, että niihin on mahdollista osallistua työn ohessa. (Kts. kääntöpuolelta tarkemmat koulutuskuvaukset).

Mitä saat? Osallistumalla:

- Vahvistat omaa tai henkilöstösi osaamista ja sitä kautta työn sujuvuutta ja tehokkuutta,
- tuet työssä jaksamista ja työhyvinvointia,
- parannat organisaatiosi pitovoimaa osaavan työvoiman suhteen,
- saat todistuksen käymästäsi koulutuksesta, sekä halutessasi ohjausta myös jatko-opintoihin.

Ilmoittautuminen syksyn koulutuksiin on jo auki – löydät koulutuskohtaiset ilmoittautumislinkit kääntöpuolelta. Jos et tiedä, mikä koulutus sopisi juuri Sinulle, voit ilmoittautua alustavasti [täältä](#), niin otamme Sinuun yhteyttä ja ohjaamme oikean koulutuksen valinnassa.

Lisätietoja: Projektipäällikkö Anne-Mari Latvala | p. 040 830 2007 | anne-mari.latvala@seamk.fi sekä Projektiasiantuntija Minna Luomanen | p. 040 868 0735 | minna.luomanen@sedu.fi

Hankkeen verkkosivut: <https://projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/osmo-osallistujalahtoinen-moniammatillinen-koulutuspolku/>

Koulutukset ovat osa Osallistujalähtöinen moniammatillinen koulutuspolku – OSMO-hanketta, jota rahoittaa Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Tarkemmat koulutuskuvaukset:

Hanki osaamista á la carte -työhön – Tutustu tarkemmin ja ilmoittaudu 11.8.2023 mennessä [täältä](#):

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, joka työskentelet ravitsemisalalla ja haluat hankkia osaamista myös á la carte -ruokien valmistukseen liittyen.
- Tavoite: Perehtyä á la carte -ravintolan ruoanvalmistukseen kalan, lihan ja riistan osalta. Opiit esivalmistelua, annosten valmistamista ja kokoamista, sekä esille laittoa.
- Toteutus: Lähipäivät järjestetään 15., 22. ja 29.8., Sedu Suupohjantie 45, Seinäjoki.
- Halutessasi voit jatkaa opintoja lähiopetuspäivien jälkeen työelämässä oppien ja suorittaa á la carte -ruokien valmistuksen tutkinnon osan esimerkiksi oppisopimuksella, omalla työpaikallasi.

Hanki osaamista ravitsemisalalle – Tutustu tarkemmin ja ilmoittaudu 15.9.2023 mennessä [täältä](#):

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, joka työskentelet ravitsemisalalla tai olet vaihtamassa alalle, mutta Sinulla ei ole alan koulutusta.
- Tavoite: Vahvistaa ravitsemisalalan perustaitoja, erityisesti asiakaspalvelun, tarjoilun ja keittiötyöskentelyn osalta.
- Toteutus: Monimuotokoulutus; sisältää verkko-opetusta (1–2 krt/vko klo 15–17) ja ohjattua työelämässä oppimista. Aloitus viikolla 39. Lisäksi tarjotaan osallistujalähtöistä ohjausta ja neuvontaa opintojen aikana. *Koulutuksen aloitus voidaan järjestää myös (pien-)ryhmittäin maakunnassa tai osallistujan/ osallistujien työpaikalla.*

Syvennä osaamista ravitsemisalalla – Tutustu tarkemmin ja ilmoittaudu 20.10.2023 mennessä [täältä](#):

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, jolla on jo ravitsemisalalan koulutus, mutta joka haluat syventää tai päivittää osaamistasi.
- Tavoite: Syventää osaamista ravitsemisalalan ajankohtaisten teemojen osalta; kuten automaation hyödyntäminen ammattikeittiössä, monipuoliset kasvisruoat, vastuullisuus ja leivonnaisten valmistaminen jälkiruokavaihtoehtoiksi.
- Toteutus: Monimuotokoulutus; sisältää lähi- ja verkko-opetusta (1 krt/vko). Aloitus viikolla 43. Lisäksi tarjotaan osallistujalähtöistä ohjausta ja neuvontaa opintojen aikana.

Tarjoilun taitajaksi – Toteutetaan keväällä 2024, ilmoittautuminen avautuu loppuvuodesta.

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, joka haluat syventää osaamistasi erityisesti ravitsemisalalan asiakaspalvelussa.
- Tavoite: Syventää tarjoiluosaamista ravitsemisalalla; aiheina alkoholijuomatietous ja trendikkäät juomasekoitukset, ruoan ja juoman yhdistäminen erityisruokavaliot huomioiden, sekä tarjoiluetiketti.
- Toteutus: Monimuotokoulutus; sisältää lähi- ja verkko-opetusta. Tarkempi aikataulu ilmoitetaan myöhemmin.

Palvelutuotannon suunnittelu – Toteutetaan keväällä 2024, ilmoittautuminen avautuu loppuvuodesta.

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, joka toimit ruokapalveluiden esihenkilönä tai olet tähtäämässä tähän rooliin.
- Tavoite: Syventää osaamista laadukkaiden ruokapalveluiden suunnittelussa, johtamisessa ja kehittämisessä.
- Toteutus: Monimuotokoulutus; sisältää verkko-opetusta ja itsenäistä opiskelua verkossa. Tarkempi aikataulu ilmoitetaan myöhemmin.

Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna – Toteutetaan keväällä 2024, ilmoittautuminen avautuu loppuvuodesta.

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, joka työskentelet majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan tai tapahtuma-alan yrityksessä esihenkilönä tai olet tähtäämässä tähän rooliin.
- Tavoite: Syventää osaamista yrityksen kehittämisessä palvelumuotoilun keinoin; huomioiden asiakasnäkökulman, palveluprosessit ja resurssit.
- Toteutus: Monimuotokoulutus, sisältää verkko-opetusta ja itsenäistä opiskelua verkossa. Tarkempi aikataulu ilmoitetaan myöhemmin.

Tapahtumatuotannon prosessi – Toteutetaan keväällä 2024, ilmoittautuminen avautuu loppuvuodesta.

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, jonka työhön liittyy erilaisten tapahtumien tai tilaisuuksien järjestäminen.
- Tavoite: Tarjota valmiuksia onnistuneiden tapahtumien suunnitteluun ja toteuttamiseen, sekä niiden markkinointiin, osana omaa työtä.
- Toteutus: Monimuotokoulutus; sisältää verkko-opetusta ja itsenäistä opiskelua. Tarkempi aikataulu ilmoitetaan myöhemmin.

Visuaalinen viestintä – Toteutetaan keväällä 2024, ilmoittautuminen avautuu loppuvuodesta.

- Kenelle: Koulutus on tarkoitettu Sinulle, jonka työhön liittyy visuaalista viestintää ja/tai markkinointia.
- Tavoite: Tarjota valmiuksia visuaalisen viestinnän toteuttamiseen osana omaa työtä. Koulutuksessa opitaan alan ohjelmistoja ja tehtävinä tuotetaan juliste, some-mainos, esite ja käyntikortti.
- Toteutus: Monimuotokoulutus; sisältää verkko-opetusta ja itsenäistä opiskelua. Tarkempi aikataulu ilmoitetaan myöhemmin.

Pidätämme oikeuden muutoksiin.