

OSAAMISELLA
ONNISTUMISIIN



OSALLISTUJALÄHTÖINEN MONIAMMATTILLINEN OSAAMISPOLKU – OSMO

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.

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
- koulutukset sisältävät verkko- tai lähiopetusta, itsenäistä opiskelua ja työelämässä oppimista, sekä henkilökohtaista ohjausta.
- Koulutuksiin on mahdollista osallistua työn ohessa.

Mitä saat?

- Vahvistat omaa tai henkilöstösi osaamista ja sitä kautta työn sujuvuutta ja tehokkuutta.
- Tuet työssä jaksamista ja työhyvinvointia.
- Saat todistuksen käymästäsi koulutuksesta, sekä halutessasi ohjausta myös jatko-opintoihin.

Ilmoittautuminen syksyn koulutuksiin on jo auki – löydät koulutuskohdaiset ilmoittautumislinkit toiselta sivulta.

Jos et tiedä, mikä koulutus sopisi juuri Sinulle, voit ilmoittautua alustavasti täältä tai QR-koodista, niin otamme Sinuun yhteyttä ja ohjaamme oikean koulutuksen valinnassa.



**OSAAMISELLA
ONNISTUMISIIN**

Tarjolla olevat koulutukset syksyllä 2023:

Pidätämme oikeuden muutoksiin

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. Opit 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 ravitsemisalan 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 ravitsemisalan koulutus, mutta joka haluat syventää tai päivittää osaamistasi.
- **Tavoite:** Syventää osaamista ravitsemisalan 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.

Lisätietoja:

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

Verkkosivut:

projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/osmo-osallistujalahtoinen-moniammatillinen-koulutuspolku/