

OSALLISTUJALÄHTÖINEN MONIAMMATILLINEN KOULUTUSPOLKU – OSMO-HANKKEESSA

HYPPÄÄ MUKAAN MISSÄ VAIHEESSA TAHANSA!

LYHYET TÄSMÄKOULUTUKSET

- Uudenlaiset ruoanvalmistustekniikat
- Katu- ja pikaruokaravintoloissa toimiminen
- Monipuoliset kasvisruokavaliot
- Kahvilapalveluissa toimiminen
- Erityisruokavaliot-osaaminen
- Inspiroivat ruoka-annokset ja viimeistelty esillepano
- Omavalvonta
- Ravitsemisala tutuksi
- Automaation käyttöönotto ja hyödyntäminen ravintoloissa
- Matkailuala tutuksi
- Ympäristötietoisuus ja vastuullinen toiminta
- Johtaminen ja esihenkilötyö
- Kehitä digimarkkinoinnin osaamista
- Tapahtuma-ala tutuksi
- Tuotevalokuvauksen perusteet
- Johdatus visuaaliseen viestintään
- Erilaiset viestintätilanteet
- Canvan käytön perusteet
- XR-osaaminen
- Videon jälkituotannon perusteet
- Videon tekemisen perusteet

HENKILÖKOHTAINEN OHJAUS

- Osaamiskartoitus
- Mentorointi
- Uraohjaus

PIDEMMÄT TÄSMÄKOULUTUKSET

- Hanki osaamista à la carte -työhön
- Hanki osaamista ravitsemisalalle
- Syvennä osaamista ravitsemisalalla
- Tarjoilun taitajaksi
- Coaching camp – startti ravitsemisalalle
- Palveluyrityksen strateginen kehittäminen
- Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna
- Visuaalinen viestintä
- Tapahtumatuotannon prosessi

HENKILÖKOHTAINEN OHJAUS

- Osaamiskartoitus
- Mentorointi
- Uraohjaus

OPISKELIJAKSI HAKEUTUMINEN

Perustutkinto tai tutkinnon osia

- Ravintola- ja cateringala
- Matkailuala

Ammattitutkinto tai tutkinnon osia

- Matkailupalvelut
- Ruokapalvelut
- Ravintolan asiakaspalvelu

Erikoisammattitutkinto tai tutkinnon osia

- Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyö
- Erityisruokavaliopalvelut

Ammattikorkeakoulututkinto

- Restonomi (AMK)
- Kulttuurituottaja (AMK)

Ylempi ammattikorkeakoulututkinto

- Restonomi (ylempi AMK)
- Kulttuurituottaja (ylempi AMK)

Avoin AMK

- Vapaasti valittavat opintokokonaisuudet