



Check in

RESTONOMI, AMK

Hotelli- ja ravintola-alan
ammattikorkeakoulututkinto

Hotelli- ja ravintola-ala
Imatra

Restonomi tekee arjesta juhlan



Tutkinnon laajuus:

3,5 vuotta eli 210 opintopistettä, josta harjoittelu 30 opintopistettä.

Restonomi kehittää liiketoimintaa

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman suorittanut restonomi on majoitus-, ravitsemis- ja matkailualan asiantuntija. Hän työskentelee asiantuntija-, esimies- ja johtotehtävissä tai alan yrittäjänä.

Restonomi kehittää ja johtaa palveluja asiakaslähtöisesti sekä kotimaisille että kansainvälisille asiakkaille. Hän voi työskennellä esimerkiksi vastaanottopäällikkönä, ravintolapäällikkönä, myyntipalvelun asiantuntijana, Revenue Managerina, kokous- ja kongressivastaavana tai vaikkapa matkailupalvelujen projektivastaavana. Osa restonomeista perustaa ravintola- tai matkailualan yrityksen.

Käytäntöä, johtamista ja kansainvälisyyttä

Koulutuksessa perehdytään ravintolan, hotelli- ja majoitustoiminnan sekä matkailun palveluliiketoiminnan työtehtäviin, esimiestyöhön ja johtamiseen sekä yrittäjyyteen. Restonomi on ammattinsa edelläkävijä: hän seuraa trendejä, ennakoii kehitystä ja toimii asiakaslähtöisesti.

Hyvä kielitaito ja erilaisten kulttuurien tuntemus vahvistavat ammatillista pätevyyttä. Sen vuoksi joitain opintojaksoja opiskellaan englannin kielellä ja useat opiskelijat lähtevät opiskeluaikana ulkomaille ammatilliseen harjoitteluun tai vaihto-opiskelijaksi.

Linnalan kampuksella Imatralla on välitön ja kansainvälinen oppimisympäristö. Kampuksella toimii myös kokonaan englanninkielisiä koulutusohjelmia, ja noin kolmannes opiskelijoista tulee ulkomailta. Kansainvälisyys onkin koulutusalun arkipäivää.

Projektiopintoja ja tuotekehitystä

Opintojen aikana tehdään harjoitus- ja projektitöitä aidoissa työelämäympäristöissä. Ne voivat olla esimerkiksi tapahtumien, juhlien tai kokousten suunnittelua ja järjestämistä tai tuotekehitys- ja tuotteistamishankkeita alan yrityksille sekä muille toimijoille.

Koulutuksessa perehdytään alan liiketoimintaympäristöön ja -osaamiseen sekä liiketoiminnan johtamiseen. Lisäksi restonomiksi opiskeleva suorittaa ammattikorkeakoulun yhteiset opinnot sekä kieli- ja viestintäopinnot.

Koulutuksen sisältö

AMMATTIKORKEAKOULUN YHTEISET OPINNOT		11 op
KIELI- JA VIESTINTÄOPINNOT		24 op
- Viestijänä kehittyminen ja esiintymistaito		
- Kieliopinnot		
- Kulttuurien välinen viestintä		
HOTELLIN, RAVINTOLAN JA MATKAILUN PALVELULIIKETOIMINTAYMPÄRISTÖ		30 op
ALAN LIIKETOIMINNAN JOHTAMINEN		69 op
Esimiestyö ja yrittäjyys		
Markkinointi ja myyntityö		
Kannattava yritystoiminta		
Hotelli- ja ravintolabusiness		
Matkailun palveluliiketoiminta ja tapahtumat		
ALAN LIIKETOIMINNAN KEHITTÄMINEN		16 op
Valittava yksi alla olevista vaihtoehdoista:		
Ravintolaliiketoimintojen johtaminen 16 op	Hotelli- ja majoitusliiketoimintojen johtaminen 16 op	Matkailun palveluliiketoimintojen ja tapahtumien johtaminen 16 op
VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT		15 op
HARJOITTELU		30 op
OPINNÄYTETYÖ		15 op



Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmassa on mahdollisuus syventää opintojaan:

- ravintolaliiketoimintojen johtamiseen
- hotelli- ja majoitusliiketoimintojen johtamiseen tai
- matkailun palveluliiketoimintojen ja tapahtumien johtamiseen.

Hae koulutukseen

Jos pidät asiakaspalvelusta, olet ideointikykyinen, yrittäjähenkkinen ja innostunut opiskelemaan vieraita kieliä, hyväksyt ihmisten erilaisuuden ja tartut rohkeasti haasteisiin, sinun kannattaa hakea hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmaamme Imatralle.

Koulutukseen haetaan ammattikorkeakoulujen yhteishaussa. Saimaan ammattikorkeakoulu julkaisee Hakijan oppaan vuosittain. Oppaan saat opintotoimistosta tai internetistä.

Saimaan ammattikorkeakoulussa opiskelee kaikkiaan noin 3 000 nuorta ja aikuista opiskelijaa viidellä koulutusosalalla. Kaikilla koulutusaloilla osan opinnoista ja harjoittelusta voi suorittaa ulkomailla. Valittavana on useita oppilaitoksia muun muassa Länsi-Euroopassa, Baltian maissa, Venäjällä ja Kiinassa.

Opiskellessasi Saimaan ammattikorkeakoulussa pääset mukaan korkea-asteen koulutukseen, joka valmentaa sinut käytännön ammatilliseksi osaajaksi. Koulutuksellamme on vankat yhteydet työelämään. Opiskelun aikana sinulla on mahdollisuus perehtyä tulevaisuutesi työpaikkojen maailmaan ja käytäntöihin sekä vahvistaa osaamista, jota valmistuttuasi tarvitset.



KYSY LISÄÄ

Hakutoimisto

Skinnarilankatu 36
53850 Lappeenranta
hakutoimisto@saimia.fi
puhelin 040 029 0422, 020 496 6630
020 496 6631
faksi 020 496 6588

Hotelli- ja ravintola-alan opintotoimisto

Tietäjäntalo
Tietäjänkatu 3, 55120 Imatra
matkailu.imatra@saimia.fi
puhelin 020 496 6752
faksi 020 496 6734

Koulutuspäällikkö

Heli Korpinen
heli.korpinen@saimia.fi
puhelin 040 763 9127



www.saimia.fi