

SURE

restonomiliitto

**Tulevaisuuden
palvelukulttuurin
tekijät**



Kokemuksia, elämyksiä ja huipputason palvelua

Monipuolinen restonomikoulutus antaa avaimet unohtumattomien kokemusten luomiseen. Restonomitutkinto on loistava mahdollisuus matkailusta ja palveluista kiinnostuneelle. Kansainvälisellä alalla ovet ovat ammattilaiselle avoinna myös maailmalle.

Restonomitutkinto mahdollistaa monien erilaisten unelmien saavuttamisen. Restonomi on korkeakoulutettu matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-alan asiantuntija ja pätevä työskentelemään alan yritysten johtotehtävissä. Restonomitutkinto antaa hyvän pohjan myös yrittäjyydelle.

Jos intohimonasi on olla tarjoamassa ihmisille ikimuistoisia elämyksiä, on restonomitutkinto juuri sinua varten!



Elsa Suomalainen
myyntivastaava,
Scandic

Päädyin alalle sattumien kautta. Aloitin hotellisiivoojana, minkä jälkeen pääsin työskentelemään aamiaisella ja vastaanotossa. Kunnianhimoisena ja uranalkäisenä hain opiskelemaan Haaga-Heliaan restonomiksi hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohtoon koulutusohjelmaan. Opintoihin kuuluneen harjoittelun kautta sain työpaikan Scandic-hotellien kokous- ja ryhmämyynnissä, jossa olen työskennellyt nyt reilut kaksi vuotta.

Tulevaisuudessa tavoitteenani on päästä työtehtäviin, jossa pystyn omalla panoksellani parantamaan ja kehittämään Suomen matkailumahdollisuuksia eri segmenteille.



Susanna Kolu
henkilöstöpäällikkö,
Trap Factory

Rakastuin elämysalaan jo ensimmäisessä työpaikassani – Linnanmäen kahvilatyöntekijänä. Kesätyön innoittamana hain restonomiopintoihin, ja heti opintojen alkutaipaleella löysin itseni pakopelien maailmasta. Aloitin työt pakopelihojaajana, ja valmistuttuani restonomiksi ylenin tapahtumatuottajaksi, siitä kehityspäälliköksi ja viimeisimpänä henkilöstöpäälliköksi.

Restonomina kohtaat loputtomasti mahdollisuuksia, jotka voivat viedä sinut mihin tahansa: asiakaspalvelusta tapahtumatuotantoon ja luovasta suunnittelusta henkilöstöhallintoon.

Restonomiliitto yhdistää alan ammattilaiset

Suomen Restonomiliitto eli Sure on restonomien suunnannäyttäjä. Haluamme, että jokainen restonomi voi herätä aamulla tietäen, että pääsee toteuttamaan unelmaansa ja tekemään merkityksellistä työtä hospitality-alalla. Yhdessä voimme rakentaa parempaa työelämää.

Jäseneksemme voi liittyä restonomin AMK- tai YAMK-tutkinnon suorittanut tai näitä tutkintoja opiskeleva henkilö.



TULE MUKAAN OMAN ALASI YHTEISÖÖN!



Juuso Janhunen
henkilöstökonsultti,
Lokki Henkilöstöpalvelut

Olen LAB-ammattikorkeakoulusta valmistunut restonomi. Opintojen aikana olin aktiivisesti järjestötoiminnassa, mikä avasi minulle ovia HR:n pariin. Tällä hetkellä työskenteleminen henkilöstökonsulttina. Pidän siitä, että työni ytimessä on ihmisten kohtaaminen ja jokainen työpäivä on omalla tavallaan erilainen. Nautin siitä, että onnistun yhdistämään oikean ihmisen oikeaan työpaikkaan ja näen, kuinka molemmat osapuolet hyötyvät.

Olen onnellisessa asemassa siinä, että voin yhdistää oman osaamiseni ja intohimoni ihmisten parissa työskentelyyn tavalla, joka tekee työstäni merkityksellistä.

**Hae restonomi (YAMK) -
koulutukseen! Vahvista
osaamistasi matkailu- ja
palveluliiketoiminnassa.**

xamk.fi/restonomi-yamk





Täällä voit opiskella restonomiksi:



- Haaga-Helia (Helsinki & Porvoo)
- Högskolan på Åland
- Jyväskylän ammattikorkeakoulu JAMK
- Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu XAMK (Mikkeli & Kotka)
- Kajaanin ammattikorkeakoulu KAMK
- Karelia-ammattikorkeakoulu (Joensuu)
- LAB-ammattikorkeakoulu (Lahti & Lappeenranta)
- Lapin ammattikorkeakoulu (Rovaniemi)
- Laurea-ammattikorkeakoulu (Espoo)
- Satakunnan ammattikorkeakoulu SAMK (Pori)
- Savonia-ammattikorkeakoulu (Kuopio)
- Seinäjoen ammattikorkeakoulu SeAMK
- Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK

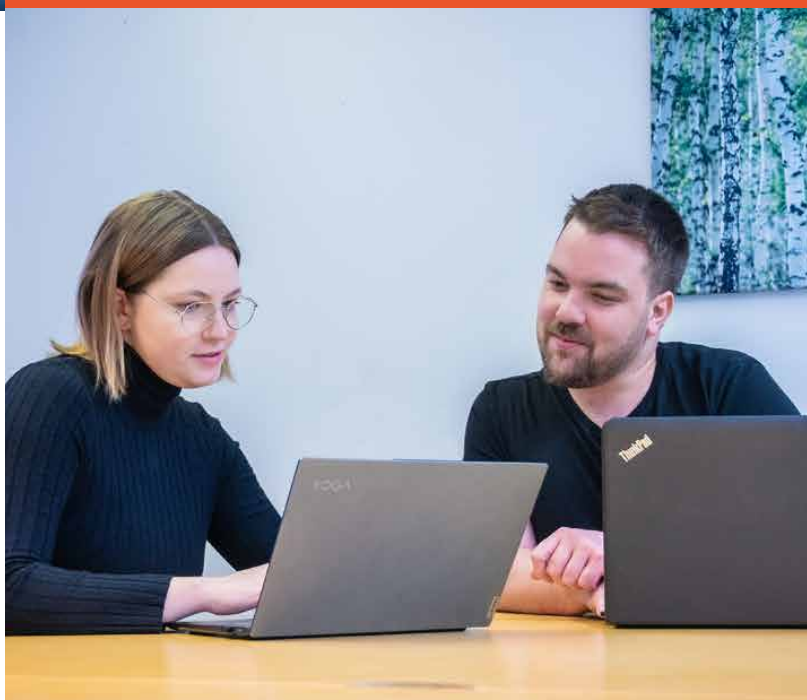
Miten ja missä restonomiksi?

Restonomikoulutusta järjestetään 13:ssa ammattikorkeakoulussa eri puolilla Suomea. Suuntautumisvaihtoehtoja on esimerkiksi: majoitusala, matkailuala, ravintola-ala ja tapahtuma-ala.

Restonomitutkinto on oppilaitoksesta riippuen mahdollista suorittaa niin päiväopiskeluna kuin monimuotokoulutuksena. Jokaisella restonomikoulutusta tarjoavalla ammattikorkeakoululla on myös omat erikoistumismahdollisuutensa, joista löydät lisätietoa oppilaitoksen omilta verkkosivuilta.



Lue lisää tutkintovaihtoehtoista ja opiskelemaan hakemisesta: opintopolku.fi



Duunia ja iloa laivalla, upeilla eduilla

Vikin Linen kivassa porukassa on ilo tehdä töitä ja edut ovat aivan omaa luokkaansa!

Työ tuo sinulle arvokasta työkokemusta, uramahdollisuuksia ja uusia ystäviä.



Tutustu työpaikkoihin osoitteessa vikingline.com

Laivalla 42 eri ammattia!

VIKING LINE

SURE

restonomiliitto

Maistraatinportti 4, (6. krs)
00240 Helsinki

040 504 7848

sure.fi

toimisto@sure.fi



Opiskele palveluiden ammattilaiseksi

Restonomikoulutuksessa
perehdyt matkailu- ja
palveluliiketoimintaan.

Opit suunnittelemaan,
toteuttamaan ja
markkinoimaan
matkailupalveluja.



**Tutustu
koulutukseen**
karelia.fi/
restonomi