



## KEVÄTTERVEISET TYÖPAIKKAOHJAAJILLE

Kesä lähenee ja syksy tuo mukanaan uudistuksia ammatillisiin perustutkintoihin, saamme uudet tutkinnon perusteet perustutkintoihimme. Tässä tiedotteessa on sekä yleistä, että koulutusalaakohtaista tietoa uudistuksesta.

### Vastuullisuusakatemit

Perho Liiketalousopisto on vetämässä valtakunnallisessa Strapetsi-hankkeessa osiota tulevaisuus ja visionäärinen johtaminen. Hankkeen osana ollaan luomassa jatkuvaa vuoropuhelumallia toimialojen ja oppilaitosten välillä niin että varmistetaan työelämälähtöinen koulutus työn murroksessa. Toimialoja ja niiden merkittävämpiä yrityksiä yhdessä työelämäjärjestöjen kanssa on yhteen saattamassa yli 60 ammatillista oppilaitosta rehtorimme Juha Ojajärven johdattelmana.

### Työelämäpalautteet

Olemme erittäin kiitollisia, että vastaatte niin hyvin Opetushallituksen työelämäpalautteisiin osaltamme ja että olemme saaneet teiltä paljon hyvää palautetta. Olemme todenneet palautteiden perusteella, että meidän olisi hyvä vielä paremmin ennakoida työpaikkojen kehittämistarpeita.

Edellä mainitun valtakunnallisen ennakointityön lisäksi meidän on hyvä kertoa tarjoamistamme koulutusvaihtoehtoista. Tietoa erilaisista työvaltaisista koulutusvaihtoehtoista saat tästä esitteestä.

### Opetussuunnitelmauudistus

Kaikkien kolmen koulutusalamme (liiketoiminta, ravintola- ja cateringala sekä matkailuala) uudet perustutkinnot tulevat voimaan 1.8.2024 uusille opiskelijoillemme. Yhdistävänä tekijänä kaikille perustutkinnoille on siirtyminen kaikille aloille yhteisiin arviointikriteereihin.

Uusissa perustutkinnoissa kaikissa tutkinnon osissa kaikilla aloilla on sama viisiportainen arviointikriteeristö. Opetushallitus ei jatkossa laadi omia arviointikriteeriä tutkinnonosien ammattitaitovaatimuksille, jotka ovat tutkinnon osien sisällä ryhmitelty arvioinnin kohteiksi.

Perho Liiketalousopistossa koko tutkinnon osan arvosana määritellään antamalla arvosana ensin kaikista arvioinnin kohteista.

### Arvioinnin uudistukseen ratkaisu

Olemme helpottaneet arviointia niin että arviointilomakkeisiin on merkitty kunkin tutkinnon osan keskeisimmät ammattitaitovaatimukset, nämä painottuvat arvioinnissa.

Olemme myös määritelleet kunkin tutkinnon osan osalta ne arviointikriteerit, joita juuri tuon tutkinnon osan arvioinnissa painotetaan. Näillä ohjeilla pyrimme helpompaan arviointiprosessiin ja yhdenmukaiseen sekä oikeudenmukaiseen arviointiin.

Pääset tutustumaan uuteen arviointiaineistoon ja kaikkien alojen yhteisiin arviointikriteereihin viereisestä QR-koodista.

Esimerkkiaineistona on kaikille aloille yhteinen ammatillinen tutkinnon osa "Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen".



SCAN ME

Kun työpaikkaohjaajalla on ohjattavanaan Perho Liiketalousopiston opiskelija, hän voi hakeutua suorittamaan meille työpaikkaohjaajaksi valmentautumisen tutkinnonosan. Työpaikkaohjaajan koulutus toteutetaan työvaltaisesti ja siihen sisältyy verkkokurssi.

### Työelämän rooli uuden visiomme toteuttamisessa

Perho Liiketalousopistossa käynnistyi uusi visiokausi (2024-2027). Visiomme on "Parhaat eväät tulevaisuuden taitajille – Perhosta valmistuneet ovat työnantajien ykkösvalintoja ja työllistyvät 100%:sti".

Tuon vision toteuttaminen on nyt käynnistynyt ja sen toteuttamisessa työelämällä on keskeinen rooli. Meidän tavoitteemme yhdistyy työelämän tarpeisiin, sekä osaamiseen nyt ja tulevaisuudessa. Kun opiskelijan osaaminen on riittävää, tarjoaa palkallinen oppisopimus työpaikalle helpon tavan jo opintojen aikana varmistaa tuon osaamisen säilyminen omalla työpaikalla opintojen jälkeen. Palkaton koulutus sopimus on taas opiskelijalle helppo vaihtoehto hankkia osaamista etenkin uran ihan alkuvaiheessa ja samalla työpaikka voi arvioida olisiko henkilö sopiva myös palkallisiin tehtäviin.



## MUUTOKSET PÄHKINÄNKUORESSA

1.8.2024 ravintola-alan perustutkinto-opiskelijat aloittavat opiskelun uusilla ravintola- ja catering-alan tutkinnon perusteilla. Ammattitaitovaatimuksiin on tullut pieniä päivityksiä ja arviointikriteerit ovat jatkossa geneeriset eli yhtenäiset. Kahvilapalveluiden osaamispistemäärä on noussut 15 osaamispisteeseen, muiden tutkinnonosien laajuudet ovat säilyneet ennallaan.

Tutkinnon osat ovat edelleen työelämälähtöisiä ja jo tutkinnon osan nimi kertoo, missä tutkinnon osan sisältöä voi oppia ja arvioida.

Lisäksi muutamiin ammattitaitovaatimuksiin on tullut huomio ”tarvittaessa”. Näitä ammattitaitovaatimuksia opitaan ja arvioidaan vain silloin, jos ne kuuluvat ravintolan toimintaan ja opiskelijan tehtäviin siellä.

### Miten toimitaan ennen 1.8.2024 aloittaneiden opiskelijoiden kanssa

Opintonsa aiemmin aloittaneet opiskelijat jatkavat pääsääntöisesti aieman suunnitelman mukaisesti opintonsa loppuun asti. Muutaman vuoden ajan työelämässä arvioidaan opiskelijoita vanhojen ja uusien tutkinnon perusteiden mukaisesti.

### Millaisia osaamisen hankkimistapoja on tarjolla

Opiskelija voi hankkia osaamista ryhmämuotoisesti koulun omissa oppimisympäristöissä ja työelämässä oppien. Perustutkinnon osaamista voi hankkia työelämässä yksilöllisesti oppi- tai koulutussopimuksella verkkokampustamme ja lähitapaamisia hyödyntäen. Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot opiskellaan työvaltaisesti oppisopimuksella. Esittelemme työvaltaisia koulutuksiamme tarkemmin erillisellä sivulla.

### Millaisia tutkinnon osia työelämässä jatkossa opitaan

Valtakunnallisten ravintola-alan perustutkintojen sekä ammatti-, että erikoisammattitutkintojen tutkinnon osat säilyvät ennallaan kahvilapalvelujen pientä laajennusta lukuun ottamatta. Kaikkia ammatillisia tutkinnon osia opitaan työelämässä.



Julkaisemme joka toinen vuosi vastuullisuusraportin toiminnastamme. Viimeisimpään raporttiimme (vuodet 21-23) voit tutustua QR-koodin kautta.



SCAN ME

Perho Liiketalousopisto on ravintola-, matkailu-, luonto- ja liiketoiminnan alojen sekä urheilijan ammatillinen kouluttaja.





## TYÖVALTAISET KOULUTUKSET

Perho Liiketalousopisto tarjoaa monipuolisen kattauksen koulutuksia. Perustutkintojen lisäksi voit täydentää osaamistasi ammatti- tai erikoisammattitutkinnolla tai suorittamalla tutkinnon osan juuri sinua kiinnostavasta aiheesta.

Joustavasti oppisopimuksella, oman työn ohella.

### KOKKI, perustutkinto

Kokin perustutkinto antaa sinulle valmiudet maailman missä intohimo ruoanlaittoon ja luovuus kohtaavat.

Koulutus tarjoaa monipuolisen näkökulman gastronomiaan, opit niin klassisia tekniikoita kuin modernin keittiön innovaatiota, kestäväää kehitystä unohtamatta.

Täytä lautasesi osaamisella!

### PERHO BAARIMESTARI (Ravintolan asiakaspalvelun at)

Innostu kehittämään baariosaamistasi ja tarjoa asiakkaillesi unohtumattomia juomaelämyksiä. Koulutamme baarimestareista monipuolisia juomaosaajia, joilla on taito loihdita herkullisia ja innovatiivisia drinkkejä.

Saat laajaa juomaosaamista, opit luomaan omia uniikkeja juomakonsepteja ja luomaan positiivisen ja viihdyttävän ilmapiirin asiakkaille baaritiskillä.

Osallistu baarimestarin koulutusohjelmaamme ja tule mestariksi juomien maailmaan!

### PERHO TARJOILIJA (Ravintolan asiakaspalvelun at ja pt)

Tee lähtemätön vaikutus asiakkaisiin huippuluokan asiakaspalvelutaidoilla ja juomaosaamisella. Opi tunnistamaan myyntimahdollisuudet ja tarjoamaan asiakkaille parhaat yhdistelmät ammattitaidolla.

Ravintola ei ole pelkkää ruokaa ja juomaa - se on myös viihdettä ja elämystä!

### LÄHIESIMIESTYÖN AMMATTITUTKINTO

Haluatko vahvistaa lähiesihenkilötaitojasi tiimin johtamisessa, innostamisessa vai kaipaatko lisätyökaluja uuteen arkeesi esihenkilönä?

Lähiesimiehen valmennusohjelma antaa hyvät perusvalmiudet palvelualan esihenkilötehtäviin aikoville tai juuri tehtävässä aloittaneille esihenkilöille.

Tarjoamme oivalluksia ja työkaluja sovellettavaksi esimiestyön arkeen ja tuemme esimiehenä kasvamista.

Esihenkilön mukana jo alkutaipaleella!!

### MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN ESIMIESTYÖN ERIKOISAMMATTITUTKINTO

Haluatko nostaa ravintolasi keittiön ja salin johtamisen uudelle tasolle?

Olet mahdollisesti pidemmän aikaa jo toiminut esihenkilötehtävissä keittiön tai salin puolella, mutta tutkinto puuttuu tai haluat päivittää ja vahvistaa osaamistasi. Koulutus antaa uutta virtaa, oivalluksia ja työkaluja esihenkilötyön arkeen.

Vie ravintolasi johtaminen uudelle tasolle!

### JOHTAMISEN JA YRITYSJOHTAMISEN ERIKOISAMMATTITUTKINTO

Inspiroidu, johda ja vaikuta ja näin varmistat yrityksesi menestyksen.

Etsitkö tapaa arvioida omaa johtajuuttasi, kehittää johtamisosaamistasi ja luoda strategioita yrityksesi toiminnan parantamiseksi?

Meidän koulutusohjelmamme tarjoaa ratkaisun. Tavoitteenamme on kehittää taitojasi, jotka ovat välttämättömiä menestyksekkään johtamisen ja liiketoiminnan kehittämisen kannalta.

Erotu joukosta!

## TYÖVALTAISET KOULUTUKSET

### TULOSELLINEN MYYNTITYÖ JA INNOSTAVA ASIAKASPALVELU (Myyntin ja asiakaspalvelun suunnittelu ja toteuttaminen, liiketoiminnan at)

Paranna ravintolasi myyntiä ja tarjoa asiakkaillesi  
unohtumattomia palvelukokemuksia.

Me koulutamme henkilökuntasi myyntin ja asiakaspalvelun  
ammattilaisiksi, jotka luovat positiivisen ilmapiirin ja lisäävät  
asiakastytyväisyyttä. Koulutuksessa opitaan tunnistamaan  
myyntimahdollisuuksia, tarjoamaan suosituksia sekä luomaan  
houkuttelevia kokonaisuuksia eri asiakasryhmille.

Suunnitelmallisella myynnillä tuloksiin!

### NOSTA NÄKYVYYTTÄ SOMESSA JA NETISSÄ (Markkinointiviestintä ja sisällöntuotanto, liiketoiminnan pt TAI Digitaalinen markkinointiviestintä, Liiketoiminnan EAT)

Kilpailu asiakkaiden huomiosta netissä ja somessa on kova.

Tavoitteellisella markkinoinnilla voit saada asiakasvirran juuri  
sinun ovellesi. Opi laatimaan suunnitelma sekä tekemään itse  
sisältöä nettiin ja someen niin että se on hakukoneoptimoitua.  
Opit myös valjastamaan tekoälyn käyttöösi.

### MATKAILUPALVELUJEN AMMATTITUTKINTO

Kehitä tapahtumatuotannon osaamistasi ja nosta tekemisesi  
uudelle tasolle.

Matkailupalvelujen ammattitutkinto antaa eväät uusille  
näkökulmille ja ennakkoluulottomalle tekemiselle vahvasti  
kasvavalla toimialalla. Asiakaslähtöinen toiminta, uusi ajattelu  
tapahtumien tuottamisessa ja toteuttamisessa sekä uudet  
ideat myyntiin ja markkinointiin takaavat hyvän ja  
tuloksellisen tapahtuman toteuttamisen.

Tapahtumien toteuttaminen ei ole tähtitiedettä vaan  
osaamista ja uskallusta heittäytyä asiakkaan hyväksi.



### PERHO PRO - Kulinarismin puolella

Perho PRO on osa Perho Liiketalousopistoa ja tarjoaa lisää  
vaihtoehtoja kouluttamiseen. Järjestämme kaupallisia  
koulutuksia niin keittiö-, sali- ja baariosaajille. Kauttamme  
voit tilata myös esihenkilövalmennuksia.

Kaikkien koulutustemme sisältö suunnitellaan aina yhdessä  
asiakkaan kanssa. Ota rohkeasti yhteyttä.