Hyria

Restaurant Customer service and sales

Toteutustapa: Monimuoto
Tutkinto: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
Koulutusalat: Palvelualat
Osaamisalat: Asiakaspalvelun osaamisala
Koulutus alkaa: 25.10.2027
Hinta: 0€

Become a Hospitality Professional in an International Environment

Do you dream of a career in the restaurant and catering industry as a waiter or waitress, either in the Helsinki metropolitan area or abroad? If so, this qualification unit, delivered entirely in English, is the perfect choice for you.

During your studies, you will develop your professional customer service skills in English and learn how to create unforgettable customer experiences. Studying this qualification unit in English will enhance your employment opportunities in English-speaking workplaces both in Finland and internationally. At the same time, you will strengthen your language skills and gain valuable customer service and sales competencies required in the hospitality industry.

What Does a Waiter or Waitress Do?

A waiter or waitress serves customers and recommends food and beverage products. In this role, you will welcome guests, present products attractively, introduce menu items, sell and serve food and beverages, and ensure that customer areas remain clean, comfortable, and inviting. Waiters and waitresses are also often responsible for processing payments and handling cash transactions.

Career Opportunities

Waiters and waitresses work in customer service roles in restaurants, cafés, hotels, and other hospitality establishments. The work is primarily team-based and requires excellent interpersonal skills, situational awareness, and the ability to perform effectively in fast-paced environments.

As a waiter or waitress, you are often the face of the restaurant, as customers interact with you more than with any other member of the staff. This makes your role essential in creating positive first impressions and ensuring customer satisfaction.

Develop Your Professional Skills

Throughout your studies, you will enhance your expertise in customer service, sales, and hospitality operations while learning how to create memorable dining and service experiences. These studies will prepare you for a profession that offers a wide range of diverse and exciting career opportunities both in Finland and around the world.

Take the first step towards an international career in hospitality and customer service today!

Kenelle tarkoitettu

Kenelle tarkoitettu

This programme is for you if you are passionate about customer service and want to make every customer encounter a positive and memorable experience.

Toteutustapa

The programme is delivered through daytime instruction and, where necessary, evening classes, primarily on weekdays. Contact teaching takes place approximately 3 to 5 days per week and is generally scheduled between **8:15 a.m. and 2:00 p.m.** However, there may be exceptions to the starting and finishing times due to events and other learning activities.

The programme may also include evening and weekend studies, as well as participation in food service and customer service activities at various events.

During work-based learning periods, working hours are determined by factors such as the opening hours of the workplace, work schedules, and the applicable collective agreement in the hospitality industry.

The programme is delivered through a flexible combination of on-site and online learning, using a variety of teaching and learning methods, including lectures, online studies, independent learning, individual assignments, pair work, and team-based learning. In addition, students gain practical experience through workplace learning in a training agreement placement.

All teaching, learning activities, and competence demonstrations are conducted in English.

Koulutuksen hinta

Hinta: 0€

Oppivelvollisuuden lain piirissä olevat opiskelijat

Koulutus on maksuton oppivelvollisuuslakia koskeville opiskelijoille sen kalenterivuoden loppuun, jona opiskelija täyttää 20 vuotta. Maksuttomuus koskee seuraavia:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit
- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet
- **tutkintoon/koulutukseen** kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

Oppivelvollisuuslaki koskee pääosin vuonna 2005 tai sen jälkeen syntyneitä henkilöitä. Oppivelvollisuuslaista voi lukea lisää Opetus- ja kulttuuriministeriön sivuilta.

Muut opiskelijat

Myös muille opiskelijoille itse koulutus on maksutonta. Kustannuksia saattaa aiheutua kuitenkin seuraavista:

- opetuksessa tarvittavat oppikirjat ja muut materiaalit
- opetuksessa tarvittavat työvälineet, -asut ja -aineet
- **tutkintoon/koulutukseen** kuuluvat välttämättömät lupakortit ja pätevyydet

EU/ETA-alueen ulkopuolisten kansalaisten lukuvuosimaksu

EU/ETA-alueen ulkopuolelta opiskelutarkoituksessa Suomeen tulevan tai tulleen opiskelijan koulutus on maksullista ammatillisen koulutuksen lainsäädäntömuutosten myötä 1.8.2026 alkaen. Lue lisää lukukausimaksuista ohjesivulta

Tärkeää tietoa hakeutumisesta

All studies and competence demonstrations are carried out in English, providing an authentic learning experience that prepares students for international and English-speaking work environments.

Valintaperusteet

Hyria's continuous application student selection process is based on three assessment areas, regardless of the field of study:

- **Motivation**
- **Study Readiness**
- **Workplace Readiness**

The selection criteria include information that can be assessed directly from the application, as well as criteria evaluated through a suitability test and/or an interview.

In addition, some programmes or qualifications may require applicants to complete one or more pre-assignment tasks. These tasks may be used to screen a large number of applicants and determine which candidates will be invited for an interview.

Alternative, more marketing-oriented version:

The student selection process for Hyria's continuous application is based on three key assessment areas: **Motivation, Study Readiness, and Workplace Readiness**. Applicants are assessed based on information provided in their application, as well as through a suitability assessment and/or an interview.

Depending on the programme or qualification, applicants may also be asked to complete one or more pre-assignment tasks. These assignments help identify the most suitable candidates and may be used to select applicants for the interview stage when the number of applicants is high.

Hyrian jatkuvan haun opiskelijavalinta jakautuu alasta riippumatta kolmen osa-alueen arviointiin: ***Motivaatio***, ***Opiskeluvalmiudet*** ja ***Työelämävalmiudet***. Pisteytyskriteereissä on suoraan hakemuksesta arvioitavia tietoja sekä erillisen soveltavuuskokeen tai haastattelun perusteella arvioitavia kohtia. Tämän lisäksi koulutus-/tutkintokohtaisesti voi olla käytössä ennakkotehtävä/-tehtäviä, jolla karsitaan suurista hakijamääristä haastateltavaksi pyydettävät hakijat.

Motivaatiota kartoittamalla pyritään selvittämään, miksi opiskelija hakeutuu koulutukseen ja siten tunnistamaan motivoituneet opiskelijat.

Opiskeluvalmiuksia arvioimalla halutaan kartoittaa opiskelijalla olevia valmiuksia ammatillisessa koulutuksessa suoriutumiseen.

Työelämävalmiuksia kartoittamalla pyritään arvioimaan hakijan soveltuvuutta alalle sekä yleisiä työelämätaitoja.

Hyrian opetuskieli on suomi. Hakijan kielitaito tulee olla alan vaatimukset täyttävä. Kielitaito osoitetaan kielikokeella tai vastaavalla todistuksella, mikäli äidinkieli on muu kuin suomi.

Kielikoe

Kyseessä olevan alan kielitaitotason vaatimus on **A2.2**.

Saat kutsun kielikokeeseen, jos äidinkielesi on muu kuin suomi. Voit osoittaa suomen kielen osaamisesi ilman kielikoetta, jos sinulla on:

1. Yki-todistus arvosanalla 3

2. Valtionhallinnon kielitutkinto arvosanalla Hyvä

3. Alle 3 kuukautta vanha Tuvan tai koto-koulutuksen kielitodistus, jossa kielitaitotason vaatimus on A2.2

4. Suomalainen perusopetuksen päättötodistuksessa S2-opinnot vähintään arvosanalla 7

5. Suomen kielellä suoritetun lukion päättötodistus

6. Suomen kielellä suoritettu ammatillinen tutkinto

Lähetä kielitaidon osoittavat todistukset internetin kautta. Mene osoitteeseen hyria.fi/yrityksille/yritystietoja. Löydät ohjeet Suojatun sähköpostin lähettäminen -otsikon alta. Lähetä liitteet suojatulla sähköpostilla osoitteeseen hakemusliitteet@hyria.fi. Älä käytä tavallista sähköpostia.

Saat tämän jälkeen sähköpostitse tiedon, riittävätkö todistuksesi osoittamaan kielitaitosi vai tuleeko sinun osallistua kielikokeeseen.

Jos suojatun sähköpostin lähettäminen ei onnistu, ota yhteyttä hakijanpalvelut@hyria.fi, puh. 020 690 159

Kielikokeet järjestetään joka kuukauden parittoman viikon keskiviikkona klo 14.00-16.15. Paikka ilmoitetaan kutsussa.

Koulutuksen rakenne

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, asiakaspalvelun osaamisala

Ammatilliset tutkinnon osat 145 osp

Tutkinnon yleinen osaaminen

Pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp)

Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti (25 osp)

Annosruokien ja juomien tarjoilu (40 osp)

Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp)

À la carte- ruoanvalmistus (30 osp)

À la carte- tarjoilu (30 osp)

3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (20 osp)

Juomien myynti ja tarjoilu (25 osp)

Kahvilapalvelut (15 osp)

Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp)

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)

Palvelukeittiön toiminnot (15 osp)

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen (15 osp)

Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp)

Tilaus- ja juhlatarjoilu (25 osp)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen (15 osp)

Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa (20 osp)

Tutkinnon osa tai osia toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta (5 - 15 osp)

Yhteiset tutkinnon osat 35 osp

Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä

Viestintä ja vuorovaikutus äidinkielellä, suomi toisena kielenä, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi

Viestintä ja vuorovaikutus toisella kotimaisella kielellä, ruotsi, valinnainen

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä

Viestintä ja vuorovaikutus vieraalla kielellä, valinnainen

Toiminta digitaalisessa ympäristössä

Toiminta digitaalisessa ympäristössä, valinnainen

Taide ja luova ilmaisu

Taide ja luova ilmaisu, valinnainen

Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen

Matematiikka ja matematiikan soveltaminen, valinnainen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen

Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen, valinnainen

Oppisopimus

Jos sinulla on **koulutukseen liittyvän alan** työpaikka tai olet yrittäjä, sinulle voidaan tehdä oppisopimus. Oppisopimus tarkoittaa sitä, että sinä teet työtä työpaikalla tai omassa

yrityksessä, ja käyt välillä koulussa. Täytä hakulomake alla olevasta linkistä.

Oppisopimuksen hakulomake

Oppisopimuskoulutus on perustutkinto-opiskelijalle maksuton.

Peruutusehdot

Tiedotamme opiskelupaikan saamisesta henkilökohtaisesti. Peruutus voidaan tehdä viimeistään 14 päivän kuluttua opiskelupaikkatiedon saamisesta. Jos aloitat koulutuksen tämän ajan sisällä, tässä tapauksessa peruutusoikeus päättyy koulutuksen aloittamiseen. Peruutusilmoitus tehdään sähköpostilla hakijanpalvelut@hyria.fi.

Maksullisissa koulutuksissa veloitamme koko opiskelijamaksun, mikäli koulutukseen valittu jättää saapumatta ilman peruutusilmoitusta. Opiskelijamaksua ei palauteta, jos opiskelija keskeyttää koulutuksen.

Peruutusehdot eivät koske oppisopimusopiskelijaa.

Oppilaitoksella on oikeus muuttaa koulutuksen sisältöä, siirtää koulutuksen ajankohtaa sekä peruuttaa koulutus.

Lisätietoja koulutuksesta

Lisätietoja saat Opetushallituksen ePerusteet -palvelusta:

- Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet

Lisätietoja:

Hakijan palvelut

Puhelinnumero

020 690 159

Sähköposti

hakijanpalvelut@hyria.fi

- Ota yhteyttä
- Lue lisää

Anne Hujo

Kouluttaja

Puhelinnumero

040 687 5328

Sähköposti

etunimi.sukunimi@hyria.fi

Toimipiste

Kruunu, Kauppalankatu 18, Hyvinkää

Ala

Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Ravintola- ja catering-ala**

- Ota yhteyttä