

RAVINTOLAKOLMIO-KONSERNIN KOULUTUS JA KEHITTÄMINEN 2017- 2018

Ravintolakolmio-konsernin yhtenä arvona on jatkuva kehittäminen. Tämän vuoksi haluamme tarjota henkilökunnallamme mahdollisuuden osallistua erityyppisiin koulutuksiin ja rohkaista itse kutakin kouluttautumaan eri tavoin – oli kyse sitten konkreettisesta taidosta tai tiedon lisäämisestä.

Koulutuksiin osallistumisesta sovitaan aina oman lähimmän esimiehen kanssa.

Ammattitilpeytemme yksi teesi on henkilökunnan halu oppia ja kehittyä

VIAPORIN
Deli & Café



WEERUSKA
Reilua ruokaa Alppilassa



RAVINTOLA
Casa Mare

KOKKIKOULU
espa

Tony's deli
BULEVARDI 7

café
lasipalatsi

ravintola
lasipalatsi

lasipalatsin
Big
REX

Paasiravintola
JUHLAT • TAPAHTUMAT • KOKOUKSET

Graniittilinna

juttutupa

PAASIN
KELLARI

MERIPAVILJONKI

JOHTAMINEN

Vuoro-esimiespäivä

Kaikille vuoro-esimiehille järjestetään vuosittain syksyllä vuoro-esimiespäivä. Tämän päivän aikana käydään läpi eri aiheita esimiestyön ympärillä. Päivän aikana puretaan ja

analysoidaan myös vuoro esimiehille tehtyjen johtamismittausten tulokset ja tehdään tulosten perusteella jokaiselle oma henkilökohtainen johtamispassi. Vuoro esimiehet saavat myös arvioida oman yksikkönsä partnerien tuloksellista yhteistyötä.

Päivän vetäjänä toimii Elina Ostela-Pyhälä

Tiistai 17.10.2017, kello 8.30 -15.00, Helsinki Congress Paasitorni

Kolmioakatemia VIII

Majoitus – ja ravitsemisalalan esimiehen erikoisammattitutkinto. Koulutus kestää noin 1,5 vuotta ja on oppisopimus pohjainen.

Seuraava Kolmioakatemia alkaa 2018-2019, kun kysyntää on tarpeeksi; kerrothan omalle esimiehellesi kiinnostuksestasi.

Kolmioakatemia on Ravintolakolmio-konsernin esimieskoulutus, jonka tavoitteena on luoda yhtiön palveluksessa työskenteleville henkilöille mahdollisuus hankkia esimiesvalmiuksia – ja esimiestutkinto opiskelemalla työn ohella. Kolmioakatemia koostuu seuraavista moduuleista:

- **Alan toimintaympäristö**
- **Strategia toimintaa ohjaamassa**
- **Työpaikkaohjaajana ja arvioijana toimiminen**
- **Riittääkö rahat – syntykö tulosta?**
- **Tavoitteisiin pääsy vaatii vuorovaikutusta**
- **Johtaja johda itseäsi**
- **Työehtosopimus ohjaa esimiestyötä**
- **Työaikojen ja - vuorojen joustava suunnittelu**
- **Johtaminen; henkilöstö – tärkein resurssi vai suurin kuluerä?**
- **Yhdessä tekemisen taito**
- **Onnistuuko viestintä vain sattumalta?**
- **Kuuntelemmeko asiakasta?**
- **Meillä on halu myydä**
- **Esimiehenä kasvu**
- **Päätösjuhla**

Lisätietoja voi kysyä Elinalta. Hakuohjeet löytyvät intrasta.

Kouluttajina toimivat Stadin aikuisopiston kouluttajat ja Elina Ostela-Pyhälä.

Johtamisentaitopäivä 2018

Johtamisentaito-päivä on ravintolayhtiöiden johtoryhmien jäsenille suunnattu tilaisuus, jossa käydään ensisijaisesti läpi tammikuussa 2018 tehtyjen johtamismittausten tulokset. Samassa yhteydessä käsitellään myös seuraavia asioita:

- ✓ uusimmat alan suuntaukset

- ✓ alaispalautteet ja palautteen tulkinta
- ✓ henkilökunnan työtyytyväisyysmittauksen palaute
- ✓ henkilökohtaiset kehittämisen painopisteet, jotka kirjataan johtamispassiin

Päivän vetäjänä toimii Elina Ostela-Pyhälä

* **Partnerit ja avainhenkilöt**

ajankohta tarkentuu myöhemmin, Helsinki Congress Paasitorni

Kehity vaativaksi esimieheksi -valmennus

Koulutus on suunnattu kaikille uusille ja tuoreille esimiehille. Koulutuksen tavoitteena on opettaa ymmärtämään ja käyttäytymään esimiehenä oikeudenmukaisesti, luottamusta herättävästi, innostavasti sekä vaativasti. Esimiestyö saa olla kivaa.

Ajankohta sovitaan tarpeen mukaan.
Kouluttajana toimii Elina.

Coaching

Tarjoamme esimiehille mahdollisuuden henkilökohtaiseen itsensä kehittämiseen coachingin avulla; keskustele tarpeesta/ kiinnostuksesta oman esimiehesi kanssa. Sertifioituna coachina toimii Elina

LIIKETOIMINTA

Liiketoimintakoulutus uusille esimiehille

Aiheina ovat tuloslaskelma, katteet ja tehot sekä budjetointi. Sisältö muokataan tarpeiden ja toiveiden mukaan. Koulutuksessa avataan aihealueita käytännön esimerkein sekä kysymyksiin vastaten. Koulutuksen päätteeksi nautitaan yhteinen illallinen jossakin RK-konsernin ravintolassa.

Seuraava koulutusajankohta ilmoitetaan myöhemmin.
Kouluttajana toimii Heimo Keskinen.

Tehokas työvuorolistasuunnittelukoulutus esimiehille 2018

Kysy lisää Elinalta tai omalta esimieheltäsi

KEITTIÖHENKILÖKUNNAN KOULUTUKSIA

Taloushallinto keittiössä

Tavoitteena vahvistaa osaamista ja antaa keittiön kaikille esimiehille lisää vahvuuksia tulokselliseen keittiötoimintojen johtamiseen konkreettisin esimerkein

Aika: Ti 26.9.2017 TAI Ke 27.9.2017

Klo: 16.00-18.30

Paikka: Graniittilinna

Kouluttajana keittiötoimenjohtaja Sami Hiltunen

Keittiöhenkilökunnan ammattiosaamisen kasvattaminen

Koulutuksia järjestetään säännöllisesti ja niistä ilmoitetaan intrassa ja keittiömestareille suoraan

VIINI- JA ALKOHOLITIIETOUS

Maailman viinejä – kurssi alkaa 2018 kevään aikana. Seuraa intraa.

- I. JOHDANTO VIINIEN MAAILMAAN 1**
- II. JOHDANTO VIINIEN MAAILMAAN 2**
- III. EUROOPPA 1**
- IV. EUROOPPA 2**
- V. EUROOPPA 3**
- VI. UUSI MAAILMA 1**
- VII. UUSI MAAILMA 2**
- LOPPUTENTTI**
- VIII. VIINI JA RUOKA (osallistumismahdollisuus myös muilla kuin kurssilaisilla)**

- ❖ Kurssin aikana pidetään luentoihin, harjoituksiin ja kirjalliseen materiaaliin pohjautuvia kertaavia kokeita
- ❖ Lopputentti muodostuu kirjallisesta ja aistivaraaisesta kokeesta
- ❖ Aktiivisimmat opiskelijat palkitaan hienoin lahjoin
- ❖ Kouluttajina mainiot yhteistyökumppanimme

JUOMAKOULUTUKSIA

Opi yhdistämään viiniä ja ruokaa

Koulutuksen sisältö ja tavoitteet:

- Teoriaosuus
- Viineihin tutustuminen
- Viinin ja ruuan yhdistäminen käytännössä
- Tavoitteena on parantaa tietämystä viineistä ja oppia suosittelemaan oikeita viinejä oikeille ruuille.

Loistavat avecit; konjakit ja viskit (tuote ja myyntivalmennus)

Koulutuksen sisältö ja tavoitteet:

Aika **Ma 4.9.2017 TAI Ma 11.9.2017**
Klo 15.00 – 17.30
Paikka Edrington Finland toimisto; Vuorikatu 14 B; 4 krs

HUOM!

Tilaisuudessa on tarkoitus myös maistella juomia, joten otathan tämän huomioon, kun valitset kuljetusvälinettä paikan päälle ☺.

Luvassa myyntivinkkejä, konjakki - & rommirastit, kahvidrinkkejä yms mukavaa
Kouluttajina Kovis // Edrington Finland

Olutkoulutus

□

- Perustietoa oluesta ja olut ja ruoka yhdistäminen
- Erikoisolut & erikoisuudet

Ajankohta tarkentuu myöhemmin

Tavoitteena lisätä henkilökunnan tuotetietoutta ja antaa myyntivinkkejä;
mukavasti teoriaa ja tasteing

Kouluttajana Servaali Oy Harri Törmänen ja Brew Seeker Oy Lauri Pennanen

ASIAKASPALVELU

Palvelu- ja myyntisparraus

Kohderyhmä: Kaikki uudet ja kokeneemmat tarjoilijat ja esimiehet
Kouluttaja: Juomayhteistyökumppanit, Hemppa, Elina

TURVALLISUUS

Ensiapukoulutus (EA 1)

Seuraava koulutus keväällä 2018, tarpeen mukaan

Kouluttajana Sari Ebeling

Työnantajasi maksaa koulutuksen; koulutuspäivistä emme maksa palkkaa.

Järjestyksenvalvojakoulutus

Järjestetään tarpeen mukaan.

Kouluttaja City Security Partner Holding Oy

Turvallisuuskoulutus

Järjestetään tarpeen mukaan.

Kouluttaja Helsingin Pelastusliitto HELPE Oy

Varhaisen tuen malli -koulutus

Järjestetään tarpeen mukaan.
Kouluttaja työeläkevakuutusyhtiö Elo

PEREHDYTTÄMINEN

Ravintolakolmio-konsernissa on käytössä perehdyttämispassi, jonka tavoitteena on taata kaikille uusille työntekijöille mahdollisimman hyvä kuvaus ryhmämme toiminnasta.

Järjestämme säännöllisesti uusille työntekijöille Ravintolakolmio-konsernissa perehdyttämistilaisuuden toimistolla ja yhteisen illallisen jossakin konsernin ravintolassa. Tässä tilaisuudessa kerrotaan konsernista ja sen toiminnasta. Tapaat myös työntekijöitä muista yksiköistämme.

Perehdytystilaisuuden vetäjinä toimivat Joonas Keskinen ja Elina

Perehdytysosa IV

Kevään 2018 ajankohta ilmoitetaan myöhemmin.

Anniskelu - ja hygieniapassitentit maksamme kerran työntekijöillemme.

Katso tenttiaikataulut Intrasta ja ilmoittaudu esimiehellesi.

TYÖSSÄOPPIJOIDEN LOUNAS

Tarjoamme **jokaisen kuukauden ensimmäisenä maanantaina alkaen kello 12.00** kaikille halukkaille työssäoppijoillemme lounaan jossakin yksikössämme. Tilaisuuden tavoitteena on jakaa tietoa meistä tulevaisuuden työnantajana sekä saada palautetta kuinka työssäoppijoita on opastettu yksiköissämme. Tilaisuuden vetäjänä toimii Elina. Ilmoittautuminen tapahtuu oman esimiehen kautta Elinalle aina edellisellä viikolla.

Työssäoppijat saavat myös työssäoppimisjakson ajaksi henkilökuntakortin, joka oikeuttaa -50 %:n alennukseen ruoasta RK-konsernin ravintoloissa.

Maakunnista tuleville nuorille tarjoamme ilmaisen asumismahdollisuuden.

TYÖPAIKKAOHJAAJAKOULUTUS

Koulutus on suunnattu niille, jotka omassa ravintolassaan vastaavat työssäoppijoista, uusien työntekijöiden perehdyttämisestä ja opastuksesta uuteen työhön.

OSAAVA OHJAAJA

Työpaikkaohjaajakoulutus 2 ov; sisältää lähiopetuspäivän, verkko-opiskelun ja tentin suorittamisen.

Koulutus järjestetään Haaga-Perhossa keskiviikkona **12.10.2017 klo 9.00–16.00** osoitteessa Perhonkatu 10. Kysy esimieheltäsi lisää.

Koulutus sisältää:

- lähiopetuspäivän
- verkko-opiskelun
- verkossa olevan monivalintatentin suorittamisen

HENKILÖKUNNAN TYÖTYTYVÄISYYS

Ravintolakolmio-konsernin henkilökunnan työtyytyväisyysmittaus on kaksi kertaa vuodessa syksyllä ja keväällä. Jokainen työntekijä saa anonymisti vastata tyhy- ja työn imu- kyselyihin ja näin pääsee vaikuttamaan omaan työiihtyvyyteensä. Tulokset julkistetaan johtamisentaito päivänä keväällä. Kun tulokset on julkistettu, jokaisen ravintolamme johtoryhmä miettii kehittämiskohteet ja samalla sitoutuu parantamaan saatuja tuloksia. Tulokset kerrotaan myös omalle henkilökunnalle. Näin ylin johto sitoutuu panostamaan voimavaroja oman henkilökuntansa työtyytyväisyyteen.

Paras ravintola palkitaan kunnialla ja maineella sekä upealla Ravintolakolmio-konsernin kiertopalkinnolla signeerauksineen.

MUUT KOULUTUKSET

Edellä mainittujen koulutusten lisäksi voi työntekijä osallistua jonkun ulkopuolisen tahon järjestämään koulutukseen. Tuemme koulutusta niin, että Ravintolakolmio-konserni maksaa koulutuksesta puolet, kuitenkin enintään 420 euroa. Mikäli Sinulla on mielessä tietty koulutus, johon haluaisit osallistua, kerro siitä esimiehellesi. Hän esittää asian johtoryhmässä, joka päättää osallistuuko ravintola kustannuksiin vai ei.

KEHITYSKESKUSTELUT

Koulutustarjontamme ja -tarpeen perustana ovat kehityskeskustelut.

Ravintolakolmio-konsernin ravintoloissa käydään kehityskeskustelu jokaisen työntekijän kanssa kaksi kertaa vuodessa. Kehityskeskustelun käy aina lähin esimiehesi. Kehityskeskustelussa käydään läpi yksilön työhön ja ammatilliseen kehittymiseen liittyviä asioita. Kehityskeskustelujen yhteenvedosta kartoitetaan tulevan kauden kehittämis- ja koulutustarve sekä urapassin lanseeraus halukkaille.

KOULUTUKSIIN HAKEUTUMINEN

Valintaperusteet

- ✓ vakituinen työsuhde
- ✓ lisäkoulutuksen tarpeellisuus työssä
- ✓ koulutuksesta kiinnostuneet ilmoittautuvat oman yksikön ravintolanjohtajalle tai ravintolapäällikölle
- ✓ valinnan tekee kunkin ravintolan johtoryhmä

Saadut opit käytäntöön

- ✓ opiskelu velvoittaa siirtämään saadut opit omaan työskentelyyn ja kertomaan koulutuksesta työtovereille
- ✓ merkittävää taloudellista panostusta vaativissa koulutuksissa sovitaan ehdot erikseen
- ✓ jokainen koulutustapahtuma on prosessi – koulutuspäivän jälkeen keskustellaan oman esimiehen kanssa opeista ja kokemuksista

Kustannukset ja korvaukset

- Vuoro-esimiespäivä sekä johtamisentaitopäivät ovat palkallisia koulutuksia.
- Kolmioakatemia on palkallinen koulutus. Voit tiedustella tarkemmin esimieheltäsi.
- Perehdytystilaisuus toimistolla ei ole palkallinen, eikä myöskään liiketoiminta- ja lyhyt esimiessprauskoulutukset.
- Keittiökoulutukset ovat palkattomia.
- Asiakaspalvelu- ja myyntikoulutus on palkallinen ja pakollinen niin sovittaessa.
- Viinikoulutus on palkaton.
- Juomakoulutukset ovat palkattomia.
- Turvallisuus- ja ensiapukoulutukset ovat palkattomia.
- Työpaikkaohjaajakoulutuksen lähipäivä on palkaton; todistusmaksu maksetaan.
- Muiden koulutuksien, ts. muiden tahojen kuin Ravintolakolmio-konsernin järjestämät, kohdalla palkallinen/palkaton katsotaan tapauskohtaisesti.
- Nyrkkisääntönä; alle puolen päivän koulutus on palkaton ja kokopäiväkoulutus palkallinen.

Kaikista koulutuksista saat lisätietoa omalta esimieheltäsi, Elinalta ja intrasta. Koulutukseen ilmoittautuminen ja peruuttaminen Elinalle, ellei toisin ole mainittu.

Ravintolakolmio-konserni

Elina Ostela-Pyhälä
kehitysjohtaja, senior partner
Haapaniemenkatu 7-9 B
00530 Helsinki
0400 549434

[elina.ostela-pyhala\(at\)ravintolakolmio.fi](mailto:elina.ostela-pyhala(at)ravintolakolmio.fi)