

Savon ammattiopiston ensimmäinen Uraklubi

Savon ammattiopiston matkailu-, ja ravitsemisala käynnisti Uraklubin, joka on osa alan opiskelua ja sisältää opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiuksia. Opiskelu jakautuu koko opiskeluajalle.

Ensimmäisessä Uraklubissa vieraina olivat uratarinoitaan kertomassa eri ravintola-alan ammattilaisia. Alan opiskelijat saivat tuhdin paketin vinkkejä, ideoita ja kannustusta opiskeluajalleen ja ammattiin valmistumisen jälkeiseen aikaan.

Kautta linjan kaikilla työurastaan kertovilla vieraillo oli sama viesti ja punainen lanka:

- Usko itseesi ja omiin ideoihisi
- Asenne ratkaisee aina ja kaiken
- Opinnot ovat itsellesi!
- Ole oma itsesi
- Mene rohkeasti pois omalta mukavuusalueelta- yllätyt myöhemmin iloisesti mukaan tarttuneesta ammattitaidosta ja uskalluksesta

Valtteri Kokkonen, vuoropäällikkö, Ravintola Musta Lammas:

Valtterin työuran piti olla jotain aivan muuta kuin mitä se tänään on. Kipinä ravintola-alaan kuitenkin syttyi, kun löytyi mahdollisuus kehittää omaa osaamista eri osa-alueille. Valtteri kiteytti oman oppinsa opiskelun alkutaipaleella oleville näin: *”Verkostoidu ja käytä hyväksi opettajien verkostoja ja tietoja, hae harjoitteluajana hyviä kokemuksia”*

Mika Myller, Ravintola Musta Lammas:

”Olin ensin musamies- sitten kasvoi idea opiskella kokiksi”. Ravintola- ala menee koko ajan eteenpäin ja esimerkiksi vastuullisuuskysymykset ovat nykyään enemmän esillä. Koulusta saadaan perusopit, sitten voi erikoistua. Mikan teesinä opiskelijoille oli kannustus jaksaa raskaitakin hetkiä. Kun oma polku löytyy, jaksaa innostua uusista asioista.

Mervi Kröger, Ravintolamestarit

Lähihoitajaksikin välillä alaa vaihtanut Mervi palasi lähtöpisteeseensä ravintola-alalle. Monien eri ravintola-alan yrityksissä työskennelleenä mukaan oli tarttunut oppia sekä salityöstä, että vuoro- ja ravintolapäällikön tehtävistä. *”Työ vaatii, mutta myös antaa. Harjoitteluajana ottakaa kaikki mahdollinen tarjolla oleva oppi työpaikasta ja sen tietotaidosta. Hyvistä tyypeistä pidetään kiinni, näytä työpaikalla, kun pidät työstä ja työnantajasta- sitä arvostetaan ja sen avulla on mahdollisuus työllistyä vaativampiin alan tehtäviin. Älä polta siltoja takanasi, piirit ovat pienet ja maineesi kulkee mukanaasi koko ajan”*.

Asenne, Asenne ja vielä kerran Asenne. Se on avain aivan kaikkeen. Tekniset suoritukset voi opetella, motivaation ja asenteen avulla ovat kaikki ovet auki!

Laura Tikkanen, vuoropäällikkö Ravintola Kummisetä

Alalle opiskeluun innosti sana ”Hotelli”. Vahvan kansainvälisyys- klangin omaava sana toi Lauran alan opintoihin. Kaksoistutkimahdollisuus antoi yleissivistyksen ammatillisien opintojen rinnalle. Opintojen aikana avautuivat ovet alan tärkeimmille kansallisille ja kansainvälisille kisa-areenoille. Menestys vaatii harjoittelua ja kun kiinnostus ja motivaatio ovat vahvat, tuloksiakin syntyy. Mitaleja on saavutettu kovalla työllä. Samaa motivaatiota noudattamalla myös ravintola-alan töissä menestyy ja pärjää. *”Kun on halu oppia, jatkuu kouluttautuminen läpi elämän”*. Laurakin jatkaa opintojaan parhaillaan

erikoisammattitutkintoa suorittamalla. Lausahdus: *”kun opiskelet, opiskelet itsellesi, et muita varten”*, tämäkin kertoo Lauran omistautumisesta jatko-opintoihin.

Jyri Soininen, myynti- ja avainasiakaspäällikkö, Sport- ja Spa Hotelli Vesileppis

Jyrillä on henkeäsalpaava työhistoria jo takana ja vielä upeampi edessä. Vuosiin on mahtunut useiden eri ravintola-alan yritysten suunnittelu ja avaaminen eri puolella Suomea. Tahti on ollut huikean nopea ja haasteet ovat kasvaneet yhdessä työkokemuksen myötä suuremmiksi ja suuremmiksi.

Työ on vienyt miestä Tahkolta Pohjois-Suomen kautta Etelä-Suomeen ja takaisin Pohjois-Savoon. *”Hyvä, etten hukkunut, kun syvään päähän heitettiin”*, kommentoi hän erästä työtehtävää. Siitäkin opittiin, että kaikkea ei tarvitse yksin tehdä. Hyvä tiimi ja työkaverit verkostoineen mahdollistaa onnistumisen. *”Jokaisen työpanosta tarvitaan ja jokaisen työtä arvostan suuresti”* – hän kertoo. Ehkäpä tästä asenteesta on ansaitusti saatu historian ensimmäinen esimiesasemassa saatu *”Kuukauden kivoin työkaveri”*- palkinto, Onnittelut!

Summasummarum: Ravintola-ala ei ole pelkkää työtä – se on elämäntapa.