



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSTYRELSEN



**TURISM-, KOSTHÅLLS-  
OCH  
EKONOMIBRANSCHEN**

# Examina inom turism-, kosthålls- och ekonomibranschen

Med examina inom turism-, kosthålls- och ekonomibranschen (yrkesinriktade grundexamina, yrkesexamina och specialyrkesexamina) uppnår man kompetens för arbetsuppgifter inom turism-, kosthålls- och ekonomibranschen samt hemarbets- och rengöringsservicebranschen. Arbetsplatserna inom branschen finns bland annat vid olika turistcenter och turistföretag, rese- och turistbyråer, hotell och andra inkvarteringsföretag, fartyg, restauranger, caféer och cateringföretag, skolor, vård- och omsorgsinstitutioner samt hemarbets- och rengöringsföretag. I branschen producerar man på ett kundorienterat sätt tjänster och produkter för såväl vardag, fest som fritid. Genom tjänsterna främjar man kundernas välfärd, trivsel och säkerhet.

Goda färdigheter i kundbetjäning, samarbete och interaktion krävs inom alla yrken i branschen. Andra viktiga färdigheter är flexibilitet och organisationsförmåga. Den som arbetar inom branschen är försäljnings- och serviceinriktad och förhåller sig positivt och ansvarsfullt till sitt arbete och kunderna. Branschen är internationell och kräver goda språkkunskaper och god kulturkännedom. Arbetet är kundorienterat, mångsidigt och omväxlande, och i branschen kan man röra sig mellan olika typer av arbetsuppgifter. Det finns goda möjligheter att avancera till förmansuppgifter och internationella uppgifter samt att bli företagare. I arbetsuppgifterna krävs tillräcklig fysisk kondition och lagstiftningen ställer också en del krav på hälsotillståndet och klädseln hos dem som jobbar i branschen.

Sysselsättningsutsikterna inom branschen är goda och det finns efterfrågan på yrkeskunnig arbetskraft. Behovet av arbetskraft kan variera regionalt och enligt olika årstider. Arbetet kan bestå av dagsarbete eller skiftesarbete, beroende på uppgifterna och arbetsplatsen.

---

## Yrkesinriktade grundexamina

- grundexamen i turism (2 utbildningsprogram/kompetensområden)
- grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen (3 utbildningsprogram/kompetensområden)
- grundexamen i hemarbets- och rengöringsservice (2 utbildningsprogram/kompetensområden)

## Yrkesexamina

- yrkesexamen i landsbygdsturism
- yrkesexamen i programtjänster för turister
- yrkesexamen för guide
- yrkesexamen inom resebyråbranschen
- yrkesexamen för hotellreceptionist
- yrkesexamen för restaurangkock
- yrkesexamen för kock i storhushåll
- yrkesexamen för servitör
- yrkesexamen inom hushållsservice
- yrkesexamen för anstaltsvårdare
- yrkesexamen i textilvård

## Specialyrkesexamina

- specialyrkesexamen för barmästare
- specialyrkesexamen för dietkock
- specialyrkesexamen för föreståndare inom hotell-, restaurang- och storhushållsbranschen
- specialyrkesexamen för matmästare
- specialyrkesexamen för tvätteriteknik
- specialyrkesexamen för städtekniker
- specialyrkesexamen för ledare av städningsarbete

## YRKESINRIKTADE GRUNDEXAMINA

De som avlägger en yrkesinriktad grundexamen får både en bred yrkeskompetens och ett specialkunnande inom branschen. De får också goda färdigheter för fortsatta studier. Omfattningen av en yrkesinriktad grundexamen är 120 studieveckor, varav största delen består av arbets- och verksamhetshelheter i arbetslivet. Utöver de obligatoriska examensdelarna finns det många valfria examensdelar, som man kan välja t.ex. från andra yrkesinriktade grundexamina. Dessutom kan man bredda examen individuellt. I den grundläggande yrkesutbildningen studerar man också examensdelar som kompletterar yrkeskompetensen och fritt valbara examensdelar. En yrkesinriktad grundexamen kan avläggas på 2–4 år beroende på grundutbildning och arbetserfarenhet.

En yrkesinriktad grundexamen kan avläggas antingen som grundläggande yrkesutbildning eller som fristående examen.

De studerande eller examinanderna kan om de så önskar avlägga en eller flera examensdelar i taget, om det är ändamålsenligt med tanke på placeringen i arbetslivet. Då gör man också upp en plan om hur de ska slutföra hela grundexamen.

## YRKES- OCH SPECIALYRKESSEXAMINA

Med en yrkesexamen visar examinanderna att de har den yrkesskicklighet som krävs inom branschen och med en specialyrkesexamen visar de att de behärskar de mest krävande arbetsuppgifterna.

Yrkes- och specialyrkesexamina består av arbets- och verksamhetshelheter i arbetslivet. De obligatoriska och valbara examensdelarna fastställs i examensgrunderna. Omfattningen av yrkes- och specialyrkesexamina samt deras examensdelar fastställs inte som studieveckor.

Yrkes- och specialyrkesexamina avläggs som fristående examina.

# YRKESINRIKTADE GRUNDEXAMINA

## Grundexamen i turism

De som avlagt grundexamen i turism är språkkunniga samt försäljnings- och kundserviceinriktade. De planerar, produktifierar, marknadsför och säljer turistprodukter och turisttjänster. De arbetar enligt arbetsplatsens och verksamhetsmiljöns affärsidé samt enligt den lokala kulturen och turisttrenderna. De jobbar lönsamt enligt ett hållbart verksamhets sätt. Den som har avlagt grundexamen i turism har utöver basfärdigheter i branschen även ett specialiserat kunnande inom produktion av turisttjänster eller inom försäljning, rådgivning och information inom turismbranschen.

## Examensbenämning:

- producent av resetjänster
- turisttjänsteman

**Producenter av resetjänster** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet för turism-service) arbetar i kundbetjäningssuppgifter. De marknadsför, säljer och erbjuder programtjänster, kringtjänster och andra tjänster. Som en del av tjänsterna tar de också hand om djur, redskap, utrustning och olika verksamhetsmiljöer.

**Arbetsplatser:** Företag och organisationer i turistcenter och turismområden, företag med programtjänster och kringtjänster, hotell, spa, företag med gårdsbruksturism eller motsvarande platser där man erbjuder programtjänster och kringtjänster för kunder.

**Turisttjänstemän** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet för försäljning av turism-service och informationstjänst) arbetar med informations- och försäljningsuppgifter inom turism.

**Arbetsplatser:** Nationella, regionala eller lokala försäljnings- och informationstjänster inom turism, turist- och resebyråer, hotell-receptioner och försäljningstjänster, turistcentra, bokningscentraler, trafikbolag eller försäljnings- och informationsavdelningar, där man erbjuder kunder turistinformation och/eller säljer turisttjänster.



## Grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen

De som har avlagt grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen är språkkunniga och inriktade på försäljning och kundservice. De planerar, framställer och säljer produkter och tjänster. De arbetar utifrån arbetsplatsens affärsidé och den finländska matkulturen. De behärskar egenkontrollen och bestämmelserna om alkoholutskänkning och jobbar lönsamt enligt ett hållbart verksamhets sätt. Den som har avlagt grundexamen inom hotell-, restaurang- och cateringbranschen har utöver basfärdigheter i branschen även specialiserat sig på arbetsuppgifter inom kundbetjäning, hotellservice eller restaurangservice.

### Examensbenämning:

- servitör
- receptionist
- kock

**Servitörer** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet för kundservice) arbetar med kundbetjäningssuppgifter på restauranger och andra serveringsställen.

**Arbetsplatser:** kaféer, restauranger, personalrestauranger, servicestationer, snabbmatsställen, fest- eller reseföretag samt storkök.

**Receptionister** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet inom hotellservice) arbetar med kundservice på hotell och andra in kvarteringsställen.

**Arbetsplatser:** inkvarteringsföretag, företag

som erbjuder tjänster kring resor, kongresser, bad och välmående.

**Kockar** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet för kock) utför arbetsuppgifter inom matlagning.

**Arbetsplatser:** kaféer, personalrestauranger, restauranger, storkök, fest- och cateringföretag samt last- och passagerarfartyg.



## Grundexamen i hemarbets- och rengöringsservice

De som har avlagt grundexamen i hemarbets- och rengöringsservice är uppmärksamma och flexibla och de respekterar olikheter och jobbar på ett kundorienterat sätt. De planerar, utvärderar och utvecklar sitt arbete och sin service enligt kvalitetskraven. De arbetar utgående från kunderna och kulturen och vet vilken betydelse renlighet och näring har för hälsan. De agerar ansvarsfullt och ekonomiskt och arbetar utifrån ett hållbart verksamhets sätt. Den som har avlagt grundexamen i hemarbets- och rengöringsservice har utöver basfärdigheter i branschen även ett specialiserat kunnande i hemarbets- eller rengöringsservice.

### Examensbenämning:

- hemvårdare
- lokalvårdare

**Hemvårdare** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet för hemarbetservice) utför uppgifter inom kostservice, städning och textilvård samt assisterar klienterna i dagliga aktiviteter och utträttar ärenden.

**Arbetsplatser:** klienternas hem, servicehem och hemliknande institutioner som erbjuder kostservice samt städnings-, textilvårds- och assistanstjänster för klienterna.

**Lokalvårdare** (utbildningsprogrammet/kompetensområdet för rengöringsservice) utför uppgifter inom underhålls- och grundstädning, kostservice samt övrig lokalservice.

**Arbetsplatser:** kontor, skolor, daghem, hotell, servicehem, institutioner inom social- och hälsovården samt olika slags produktions- och serviceutrymmen som producerar måltids-, städnings- och textilvårdstjänster och annan kundservice.



## **Yrkesexamen i landsbygdsturism**

De som avlagt yrkesexamen i landsbygdsturism ordnar trivsamt in kvartering för kunderna. De planerar och erbjuder måltids-service och programtjänster som lämpar sig för landsbygds miljön och upprätthåller den renlighet och hygien som krävs. De handlar kundinriktat och företagarmässigt och utvecklar tjänsterna och verksamheten i företaget.

**Arbetsplatser:** Företag för landsbygdsturism, eget företag.

## **Yrkesexamen i programtjänster för turister**

En programproducent/evenemangsproducent som avlagt yrkesexamen i programtjänster för turister föreslår och planerar evenemang och programtjänster samt omvandlar dem till produkter och marknadsför dem för olika målgrupper. De genomför tjänsterna på ett högklassigt och lönsamt sätt med beaktande av den naturliga miljön. De ordnar ett evenemang eller en programtjänst på ett tryggt och ansvarsfullt sätt och kan vid behov leda en grupp i snabbt föränderliga situationer.

**Arbetsplatser:** Företag och organisationer som arrangerar programtjänster och evenemang (även sådana som är verksamma utanför Finlands gränser), eget företag.

## **Yrkesexamen för guide**

De som avlagt yrkesexamen för guide planerar och genomför temaguidningar och annan turistservice med beaktande av kundens önskemål samt säkerheten, samarbetspartnerna och miljön. De behärskar guidnings- och informationssituationer, kan leda grupper och agerar ansvarsfullt. De marknadsför, säljer och prissätter guidetjänster. De beaktar kundernas kulturella bakgrund och klarar sig i servicesituationerna förutom på det andra inhemska språket även på åtminstone ett främmande språk.

**Arbetsplatser:** Företag som arrangerar reseledartjänster, där man kan arbeta som guide för affärs- och fritidsresenärer, som lokal guide, guide vid resmål utomlands, guide för yrkesresenärer, expert- eller specialguide eller som reseledare i hemlandet och utomlands; eget företag.

### **Yrkesexamen inom resebyråbranschen**

De som avlagt yrkesexamen inom resebyråbranschen säljer och förmedlar resetjänster för olika kunders och kundgruppers behov. De söker fram alternativ och presenterar och planerar olika resepaket. De behärskar varierande och krävande kundbetjäningssituationer förutom på det andra inhemska språket även på minst ett främmande språk samt använder obehindrat den informations- och kommunikationsteknik som behövs i arbetet. De har också goda insikter i turistgeografi och kulturkännedom.

**Arbetsplatser:** Resebyråer, där man kan arbeta med försäljningsuppgifter eller uppgifter inom produktion och näthandel; motsvarande uppgifter i eget företag.

### **Yrkesexamen för hotellreceptionist**

De som avlagt yrkesexamen för hotellreceptionist presenterar och säljer aktivt hotellprodukter och hotelltjänster till kunder samt vägleder dem i användningen av andra turisttjänster i närområdet. De gör rumsbokningar samt checkar in och checkar ut kunder med hjälp av hotellsystemet. De sköter uppgifter som rör betalningsmedel och rapportering vid receptionen. De ser till kundernas trivsel och säkerhet samt betjänar dem vänligt och artigt förutom på det andra inhemska språket även på minst ett främmande språk.

**Arbetsplatser:** Hotell och annan inkvarteringservice.

### **Yrkesexamen för restaurangkock**

De som avlagt yrkesexamen för restaurangkock planerar och organiserar tillredningen av matportioner och måltidshelheter på ett kundinriktat och högklassigt sätt utifrån restaurangens verksamhetsidé och servicekultur. De framställer med olika tillverkningsmetoder smakliga, näringsrika och snyggt upplagda måltidshelheter samt specialkost och à la carte-måltider. De planerar och periodiserar sitt arbete på ett ändamålsenligt sätt och tar ansvar för att arbetsplatsen hålls ren och prydlig.

**Arbetsplatser:** Restauranger.

### **Yrkesexamen för kock i storhushåll**

De som avlagt yrkesexamen för kock i storhushåll planerar och organiserar tillredningen av matportioner och måltidshelheter med olika tillverkningsmetoder på ett kundinriktat och högklassigt sätt enligt storhushållets verksamhetsidé. De planerar och periodiserar sitt arbete för att kunna tillreda många maträtter och bakverk samt omvandlar grundläggande maträtter till specialkost-måltider och måltidshelheter för gäster. De kan också ta emot och förvara livsmedel samt färdigställa och lägga upp portioner. Därtill behärskar de informationstekniken och rengöringen inom branschen.

**Arbetsplatser:** Verksamhetsplatser för storhushåll och centraliserade produktionskök.



### **Yrkesexamen för servitör**

De som avlagt yrkesexamen för servitör presenterar, rekommenderar och säljer mat, drycker och andra produkter med beaktande av kundernas kulturella bakgrund. De känner till råvarorna i matportionerna och de tillverkningsmetoder som använts samt vet hur matportionerna lämpar sig för kunder som följer en specialdiet. De agerar flexibelt och raskt i kundbetjäningssituationer och kan vid behov röra sig mellan olika arbetsuppgifter och arbetspunkter. De behärskar kassa-, betalningsmedels- och redovisningsfunktionerna väl.

**Arbetsplatser:** Restauranger och andra matställen.

### **Yrkesexamen inom hushållsservice**

De som avlagt yrkesexamen inom hushållsservice utför regelbunden och grundlig städning i hemmet, tvättar och efterbehandlar tvätten, tillreder hemlagad mat ekonomiskt, utför reparations- och underhållsservice i hemmet samt, vägleder klienten i service och de dagliga aktiviteterna. De arbetar smidigt med människor i olika åldrar och respekterar klientens egendom, privatliv och vanor.

**Arbetsplatser:** Hemliknande institutioner, klienternas hem, motsvarande uppgifter i eget företag.

### **Yrkesexamen för anstaltsvårdare**

De som avlagt yrkesexamen för anstaltsvårdare planerar och utför regelmässig städning och grundrengöringsservice samt använder lämpliga rengöringsmedel, städredskap och städmaskiner. De ordnar sköter service kring måltider och kärl samt arbetar vid behov med utportionering och distributionsuppgifter. Dessutom utför de service i entréhallar och mötesrum samt uppgifter i anslutning till fastighetsskötsel och textilvård. De ansvarar också för att utrymmena ska vara trivsamma. De arbetar ergonomiskt och ser till att kunderna känner sig säkra.

**Arbetsplatser:** Industri- och kontorsutrym-

men, inkvarteringsrörelser, fartyg, skolor, sjukhus och daghem, eget företag.

### **Yrkesexamen i textilvård**

De som avlagt yrkesexamen i textilvård väljer skötselmetoder enligt textiliernas skötselansvisningar, känner till hur olika faktorer samverkar i en tvättprocess och använder tvättkemikalier på ett tryggt och miljövänligt sätt. De använder maskiner och anordningar effektivt samt väljer efterbehandlingsmetoder och fläckborttagnings- och omtvättningspraxis för olika textilkategorier.

**Arbetsplatser:** Institutions- och servicetvätterier.



## SPECIALYRKESEXAMINA

### **Specialyrkesexamen för städtekniker**

De som avlagt specialyrkesexamen för städtekniker introducerar, handleder och instruerar arbetstagare på ett kundorienterat sätt i olika arbetsuppgifter. De planerar och genomför personalanskaffning och arbetar med förmansuppgifter. De samarbetar med kunderna, sköter informationen till intressentgrupperna, utarbetar budgeten och följer upp hur den genomförs, ansvarar för anskaffningar och marknadsför tjänster.

**Arbetsplatser:** Företag eller arbetsplatser, där man kan arbeta i förmans-, lednings- eller chefsuppgifter eller i planerings-, produktutvecklings- och expertuppgifter; eget företag.

### **Specialyrkesexamen för ledare av städningsarbete**

De som avlagt specialyrkesexamen för ledare av städningsarbete introducerar arbetstagare i nya eller förändrade uppgifter hos kunden. De instruerar och handleder arbetstagare att arbeta kundorienterat. De planerar och organiserar de praktiska städuppgifterna och andra uppgifter genom att själva delta i arbetet. Kännedom om olika kulturer främjar en naturlig växelverkan i arbetet.

**Arbetsplatser:** Företag eller arbetsplatser, där man kan arbeta i ledningsuppgifter eller som ledare för en grupp eller ett team; eget företag.

### **Specialyrkesexamen för tvätteriteknik**

De som avlagt specialyrkesexamen för tvätteriteknik introducerar och handleder personal inom textilvård. De fungerar som experter i branschen när det gäller att utveckla kvaliteten på textilvårdstjänsterna och marknadsföra tjänsterna till olika kundgrupper. De planerar tvätteriets planlösningar, tvättprocesser och anskaffningar.

**Arbetsplatser:** Tvätterier, där man kan arbeta som arbetsledare, förman, föreståndare för tvätteriets affär, kundserviceansvarig eller handledare med experteruppgifter; eget företag.

### **Specialyrkesexamen för barmästare**

De som avlagt specialyrkesexamen för barmästare presenterar, rekommenderar, tillreder och serverar inhemska och internationella drinkar i olika servicesituationer. De hanterar betalningsmedel och gör försäljningsredovisning, inventering och lagerbokföring. De planerar marknadsföring som lämpar sig för olika situationer och teman. De sköter förmansuppgifter och är teamledare, gör upp arbetslistor och känner till kollektivavtalen.

**Arbetsplatser:** Restauranger, andra serveringsställen och hotell.

### **Specialyrkesexamen för dietkock**

De som avlagt specialyrkesexamen för dietkock planerar måltider och matprodukter på ett kundorienterat sätt för olika befolkningsgrupper och specialsituationer. De beaktar näringsbehov, näringsrekommendationer och den inverkan religioner, kulturer och övertygelser har på måltiderna. De agerar flexibelt och i samarbete med köket och kundbetjäningsspersonalen samt arbetar effektivt och säkert även under brådska.

**Arbetsplatser:** Olika tillverkningskök som producerar mat- och måltidstjänster, verksamhetsplatser för storhushåll, restauranger, sjukhus, servicehus, skolor och daghem.





### **Specialyrkesexamen för föreståndare inom hotell-, restaurang- och storhushållsbranschen**

De som avlagt specialyrkesexamen för föreståndare inom hotell-, restaurang- och storhushållsbranschen planerar, utvecklar, organiserar, leder och övervakar tjänster, produkter och produktion. De marknadsför och säljer produkter och tjänster samt sköter kund- och intressentrelationer. De gör upp planer för utrustning och arbetstid samt svarar för helheten i materialfunktionen. Dessutom är de med om att utarbeta arbetsplatsens verksamhetsplan och budget.

**Arbetsplatser:** Hotell, restauranger och verksamhetsplatser för storhushåll, där man kan arbeta i förmans-, lednings- eller chefsuppgifter.



### **Specialyrkesexamen för matmästare**

De som avlagt specialyrkesexamen för matmästare planerar produktsortimentet samt anskaffningen och uppläggningsen av sortimentet. De är bra på kundservice, säljer och ger råd till kunderna om användningen och tillredningen av livsmedel. De marknadsför, prissätter och följer upp lönsamheten samt arbetar vid behov som för man.

**Arbetsplatser:** Dagligvaruaffärer.





## MÖJLIGHETER TILL FORTSATT STUDIER

De yrkesinriktade grundexamina samt yrkes- och specialyrkesexamina ger allmän behörighet för fortsatta studier vid yrkeshögskolor och universitet. En naturlig väg till fortsatta studier för den som avlagt t.ex. en yrkesinriktad grundexamen är en yrkeshögskoleexamen inom turism och kosthållsbranschen, restonom (YH). Vid universitet kan man avlägga till exempel kandidat- eller magisterexamen i livsmedelsvetenskaper (specialisering inom livsmedelsekonomi), samhällsvetenskaper (specialisering inom turism) eller ekonomiska vetenskaper. De pedagogiska studierna för yrkeslärare ger möjlighet till påbyggnadsutbildning för yrkeslärarens arbetsuppgifter.

### **Ytterligare information:**


[www.oph.fi/yrkesutbildning](http://www.oph.fi/yrkesutbildning)

[www.studieinfo.fi](http://www.studieinfo.fi)

[www.jagkan.fi](http://www.jagkan.fi)

[www.edu.fi](http://www.edu.fi)

[www.yrkeskunnande.com](http://www.yrkeskunnande.com)



Utbildningsstyrelsen  
PB 380  
00531 Helsingfors  
Telefon 040 348 7555  
[www.utbildningsstyrelsen.fi](http://www.utbildningsstyrelsen.fi)