MAJOITUS- JA RAVITSEMISALAN KOULUTUS PERHOSSA

Marit Nieminen

Ravintolakoulu Perho

Olisiko joku voinut 20 vuotta sitten uskoa, että Helsinkiä markkinoidaan maailmalla erinomaisena ravintolakaupunkina, tai että meillä on useampia Michelin-tähdellä palkittuja ravintoloita? Olen ottanut tavakseni sanoa, että yhtenä keskeisimpänä syynä tähän on erittäin korkeatasoinen majoitus- ja ravitsemisalan koulutus, jota Ravintolakoulu Perho on tarjonnut jo vuodesta 1935. Erilaisia alan tutkintoja on koulussamme siitä lähtien suoritettu yli 14.000 kappaletta.

Viimeisten viidentoista vuoden aikana Perho on kunnostautunut erityisesti ammatillisen koulutuksen laadun kehittäjänä, ja koulu onkin palkittu erilaisin laatupalkinnoin ja huomionosoituksin. Tämä hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen korkea laatu on koitunut suoraan myös elinkeinon eduksi. Osaamisen lisääntymisen myötä hotelli- ja ravintola-ala on kehittynyt elinkeinona ja työllistäjänä niin määrällisesti kuin laadullisesti positiiviseen suuntaan.

Laatutyö Ravintolakoulu Perhossa sai aikanaan alkunsa siitä, kun saamaansa arvosanaan vihastunut nuori mies, yksi Perhon tarjoilijaopiskelijoista, tuli juttusilleni ollessani apulaisrehtorina. Hän väitti päin naamaa, että vaikka Perho on Suomen vanhin koulu, ja vaikka sillä on hyvä maine, on sen maine pelkkä kupla. Toki muutokset toimintaympäristössä indikoivat myös kilpailun kiristymistä ja muutoksen välttämättömyyttä: oli tulossa ammattikorkeakouluja kilpailemaan ylioppilaspohjaisista hakijoista, ja valtiovallan sääntelyjärjestelmä oppilasmääristä edellytti menestymistä vertailussa muiden koulutuksen järjestäjien kanssa. Joka tapauksessa keskustelut tyytymättömän opiskelijan kanssa käynnistivät kehittämismatkan, jolle ei näy loppua. Tämän matkan aikana olemme aidosti joutuneet miettimään, mikä on keskeistä majoitus- ja ravitsemisalan ammatillisessa koulutuksessa, ja mitä odotuksia rahoittajalla eli valtiovallalla on toiminnan tuloksellisuudesta ja vaikuttavuudesta.

Niinä kuuluisina vanhoina hyvinä aikoina opettamisen pystyi suunnittelemaan siltä pohjalta, että koulutukseen hakeutuivat ja pääsivät korkeasti motivoituneet nuoret, jotka olivat halukkaita vahvistamaan myös sosiaalista asemaansa. Tämä tarkoitti runsasta koulutuntien määrää lähiopetuksena luokkatiloissa ja tiukasti opettajan valvonnassa. Kelkasta putosi heti, jos oli liikaa poissaoloja tai jos ei muutoin pysynyt perässä. Perhokin noteerattiin todella hienoksi ja vaativaksi kouluksi, koska ei sieltä kuka tahansa valmistunut. Tärkeintä oli ammatillisen osaamisen kasvu – kasvattamisesta ei juurikaan edes keskusteltu. Opettaminen keskittyi valmentamaan kokin, tarjoilijan tai hotellivirkailijan tehtäviin. Ne, jotka Perhosta valmistuivat, työllistyivät hyvin. Käden taidot olivat kohdallaan, koska rutiineja pääsi harjoittelemaan niin ammattityöluokissa, opetuskeittiöissä ja erityisesti myös omassa opetusravintolassa.

Mitä sitten oikeastaan tapahtui? Perhon emeritus rehtori Pentti Laakkonen on Tunne Maasi!

-kirjassa julkaistussa artikkelissaan varsin informatiivisesti kuvannut hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen kehitysvaiheita alkuajoista aina 2000-luvun alkuun saakka. Siksi keskitynkin valaisemaan muutoksia ja merkittäviä tapahtumia alamme ammatillisessa koulutuksessa viimeisen kymmenen vuoden aikana.

Koko ikäluokan kouluttaminen

Koulutuspoliittisena tavoitteena koko ikäluokan kouluttaminen myös perusopetuksen jälkeen on ollut erityinen haaste ammatilliselle koulutukselle. Tavoitteen myötä oppilaitokset ovat joutuneet sen tosiasian eteen, että pääpaino ei enää olekaan elinkeinon odotuksissa ja tarpeissa. Suoraan peruskoulusta opiskelemaan tulleen nuoren tukeminen ja ohjaaminen aikuisuuteen ja itsenäiseen hyvään elämään on noussut keskeiseksi tehtäväksi ja pakottanut lisäämään resursointia ohjaus- ja hyvinvointipalveluihin myös ammatillisessa koulutuksessa. Opintojen keskeytymistä on pyritty minimoimaan ja läpäisyastetta korottamaan. Käytännössä tämä on johtanut siihen, että koulutukseen käytettävissä olevasta ajasta osa on ammatillisen oppimisen sijaan suunnattava mm. elämänhallinta- ja ongelmanratkaisutaitojen kehittämiseen. Myös hotelli- ja ravintola-alan koulutuksessa on jouduttu huomioimaan näitä seikkoja.

Alalle hakeutuvien nuorten motivaatioon ovat vaikuttaneet monet tv-kokit ja ruokaohjelmat, jotka antavat varsinaisista työtehtävistä melkoisen vääristyneen kuvan. Näidenkin pettymysten yli on pakko pyrkiä kasvatuksellisin keinoin. Toisaalta ”kokkibuumi” on vaikuttanut positiivisesti hakijoiden määrään, ja ainakin Ravintolakoulu Perhossa olemme edelleen pystyneet valitsemaan opiskelijamme pääsykokeiden avulla. Hyvän maineemme lisäksi vetovoimaisuutta Perhon koulutukseen on lisännyt myös kaksoistutkinnon suorittamisen mahdollisuus. Yhteistyössä Eiran aikuislukion kanssa Perhosta on valmistunut kokkeja, jotka ovat samanaikaisesti suorittaneet aikuislukion oppimäärän ja ylioppilastutkinnon. Aloituspaikkojen varaaminen jo lukion suorittaneille on alan kannalta ollut myös hyvä ratkaisu. Näin on saatu peruskoulutettua hyvän yleissivistyksen omaavaa ja kielitaitoista esimiesainesta. Jatkokoulutuksena heille restonomin amk-tutkinto on osoittautunut hyväksi vaihtoehdoksi matkailu- ja ravitsemisalan monipuolisiin esimies-, johto- ja asiantuntijatehtäviin. Tälläkin hetkellä lukion suorittaneiden osuus Perhon opiskelijoista on 35 %, ja vastaanottovirkailijan koulutusohjelmaan pääsee hakeutumaan vain yo-pohjalta. Kaikista koulutuksensa Perhossa aloittaneista tutkinnon suorittaa 75 %, joka on selkeästi keskimääräistä korkeampi läpäisyaste Suomessa. Opintonsa keskeyttäneistäkin suurin osa sijoittuu työelämään, ja ns. negatiivinen keskeyttäminen jää vuosittain 1-4 %:n tasolle. Vaikka Perhoa voidaan pitää opiskelijamäärältään pienehkönä ammatillisena oppilaitoksena, korostuu sen antaman koulutuksen merkitys siinä, että Perho on keskittynyt kouluttamaan ainoastaan majoitus- ja ravitsemisalalle, ja tämänhetkinen opiskelijamäärä eli 470 opiskelijaa, joista kaikki suorittavat hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa, on maassamme volyymina korkea. Sijainti pääkaupunkiseudulla, jossa työvoiman tarve on suurinta, on myös merkittävä kilpailutekijä, kun koulu pyrkii saamaan opiskelijoikseen elinkeinon odotuksiin ja tarpeisiin soveltuvia nuoria.

Kilpailutoiminta ja World Skills

Ravintolakoulujen opiskelijoiden ensimmäinen ammattitaitokilpailu järjestettiin Ravintolakoulu Perhossa (silloin Helsingin Hotelli- ja ravintolakoulu) 25.-26.4.1981. Kilpailujen järjestelytoimikuntaan kuuluivat toimitusjohtajat Vilhelm Noschis, Jorma Latvus, Ragni Rissanen, keittiöpäällikkö Osmo Norha ja rehtori Pentti Laakkonen. Kokkikilpailun tuomareina toimivat keittiöpäälliköt Osmo Norha ja Eero Mäkelä, opettaja Reino Ikonen ja toimittaja Anna-Maija Tanttu. Vastaavasti tarjoilijakilpailussa oli oma tuomaristonsa: päähovimestari Kristian Engström, ravintolapäällikkö Marjatta Helander, opettaja Pohto Karetkoski ja toimittaja Eeva Salonen.

Opiskelijoiden ammattitaitokilpailujen alullepanijana Ravintolakoulu Perho toivoi, että kilpailuista muodostuisi perinne, koska vuorovuosin eri ravintolakouluissa järjestettävä kilpailu olisi omiaan lisäämään opiskelijoiden keskuudessa hyvän ammattitaidon merkitystä työelämässä menestymisen kannalta ja samalla suuren yleisön silmissä alan ammattien arvostusta. Haaste on otettu kiitettävällä tavalla vastaan ja perinne jatkuu edelleen. Vaikka muut alan oppilaitokset ovat fuusioituneet, ja niitä on yhdistetty monialaisiksi ammattiopistoiksi, järjestetään edelleen joka vuosi ns. perinteisten hotel-

Ravintola Perhon ovella kerrotaan selkeästi mistä on kysymys tässä talossa

li- ja ravintolaoppilaitosten ammattitaitokilpailut, joita kutsutaan SM-kisoiksi. Osallistujia on edelleen yli kymmenestä oppilaitoksesta, ja vuoden voittajat eli kahden opiskelijan kokkijoukkue ja samoin kahden opiskelijan tarjoilijajoukkue edustavat Suomea seuraavan vuoden pohjoismaisissa ammattitaitokilpailuissa, joiden näkyvänä järjestelijänä täällä Suomessa toimii Majoitus- ja Ravitsemispalvelut r.y. Vuoden 2012 keväällä kisojen järjestelyvuoro olivat Suomessa, ja ne toteutettiin Ravintolakoulu Perhossa.

Ammattitaidon SM-kilpailut eli Taitajat käynnistyivät myös pienimuotoisina jo 80-luvulla, ja niihin osallistui kilpailijoita useammista ammateista. Nykymuotoisia laajoja kilpailuja on pidetty Lahden vuoden 2001 kisoista lähtien. Vuoden 2012 kilpailut Jyväskylässä ovat ennätysmäiset niin osanottajien kuin kilpailulajien määrän suhteen. Loppukilpailuun päästään semifinaalien kautta, ja Perhon opiskelijoita onkin vuosittain nähty niin kokin kuin tarjoilijan sarjassa. Taitajakilpailuista Perhon opiskelijat ovat näiden vuosien aikana tuoneet yhdeksän kultaista, viisi hopeista ja kolme pronssista mitalia.

Ammatillisen koulutuksen arvostusta on maailmanlaajuisesti kohennettu WorldSkills-ammattitaitokilpailujen avulla. Ne järjestetään joka toinen vuosi, ja kuhunkin lajiin voi osallistua joka maasta vain yksi kilpailija tai kilpailujoukkue lajista riippuen. Karsinta Suomessa kokki- ja tarjoilijalajeihin on kovaa. Kerran on tarjoilijaopiskelija tuonut Suomeen kultaa: vuoden 2007 kilpailuissa Japanin Shizuokassa Miia Sironen Jyväskylän ammattiopistosta vei voiton. Vaikka näitä maailmanlaajuisia kisoja on järjestetty jo 50-luvulta, ovat suomalaiset tosissaan lähteneet mukaan vasta 90-luvun aikana. Perholaisia oli ensimmäisen kerran Suomea edustamassa Montrealissa vuonna 1999 ja Soulissa 2001. Karsintojen jälkeen Calgaryssa 2009 Suomea edustivat niin kokki- kuin tarjoilijaopiskelija Perhosta ja Lontoossa 2011 Perhosta valmistunut kokki Toni Toivanen – nyt jo nimeä saanut nuori ammattilainen.

Varsinainen voimainponnistus suomalaiselle ammatilliselle koulutukselle olivat Helsingin Messukeskuksessa 2005 järjestetyt WorldSkills-kilpailut, jolloin Perho vastasi alamme lajijärjestelyistä yhteistyössä Savon ammatti- ja aikuisopiston kanssa. Messualueelle perustettiin 22 kilpailukeittiötä ja neljä eri liikeidean omaavaa ravintolaa: fine-dining, à la-carte, bistro ja baari. Itse sain olla mukana nauttimassa tarjoilijakilpailijoiden asiakkaana olemisesta ja hyvästä palvelusta, johon oman lisänsä toivat tuhannet ja taas tuhannet messuvieraat, jotka ihastellen ja ehkä vähän kateellisinakin kulkivat lounaan aikana metrin päästä ruokapöytämme ohitse. Vain matala aita erotti meidät katselijoista. Nämä vuoden 2005 kilpailut sekä vuosittaiset Taitajat ovat olleet merkittävänä lähtölaukauksena suomalaisen ammatillisen koulutukseen arvostuksen nousulle.

Kilpailu- ja valmennustoiminta osana opiskelua on osoittautunut tehokkaaksi ja tulokselliseksi tavaksi kehittää ja kouluttaa lahjakkaita ja erityisesti motivoituneita nuoria huippuammattilaisiksi, jotka kestävät koviakin paineita työelämässä. Tätä toimintaa varten Perhossa on tavoitteellinen ja määrätietoisesti toimiva valmennustiimi.

Kansainvälinen koulutus käynnistyi

Kansainvälisyys on aina ollut luonteva osa niin matkailun kuin ravitsemuksen opetuksessa Ravintolakoulu Perhossa. Painopisteet ovat kuitenkin 60-luvulta muuttuneet siten, ettei kansainvälisyys enää ole pelkästään johdon tai jonkun kv-asioista vastaavan hoidettavana. Suomen liityttyä Euroopan Unioniin 1995, käynnistyivät Leonardo da Vinci -rahoitteiset opiskelijavaihdot Perhon ja eurooppalaisten yhteistyökoulujen välillä. Hyvien tulosten rohkaisemina kehitettiin omarahoitteinen kansainvälisyysohjelma. Keväällä 2000 valmistuivat ensimmäiset yo-pohjaiset kokit, joilla oli ollut mahdollisuus suorittaa viiden kuukauden mittainen työssäoppimisjakso ulkomailla. Kun kansainvälisyys oli otettu yhdeksi strategiseksi valinnaksi, asetettiin tavoitteeksi koko organisaatiomme osaamisen lisääminen: toimiminen monikulttuurisessa ympäristössä ja kielitaito todettiin tulevaisuuden kannalta tärkeiksi.

Varsinainen H-hetki oli elokuussa 2006, jolloin Perhossa aloittivat ensimmäiset kansainväliset opiskelijat. Opetus- ja ohjauskieleksi oli valittu englanti, ja ryhmään valittiin kymmenen suomalaista ja kymmenen ulkomaalaistaustaista. Näin varmistettiin ulkomaalaisten integroituminen koko kouluyhteisöön. Tätä hetkeä oli edeltänyt satoja tunteja henkilöstön kielikursseja, ohjeiden ja opetussuunnitelmien ja materiaalin kääntämistä sekä benchmarking-toimintaa niissä oppilaitoksissa, joilla oli aiempaa kokemusta. Opiskelijoiden kannalta tavoitteena on, että ulkomaalaistaustaiset, jotka eivät vielä pysty opiskelemaan suomen kielellä, saavat tutkinnon ja ammatin, jossa on myös mahdollisuus työllistyä Suomessa. Samalla suomalaiset opiskelijat vahvistavat kielitaitoaan ja vieraiden kulttuurien tuntemustaan, ja heille järjestetään mahdollisuus työssäoppimiseen myös ulkomailla. Tämä vaihtoehto ei ole rikastuttanut pelkästään kouluyhteisöämme; tutkinnon läpäisyaste ryhmässä on hyvä samoin kuin työllistymisaste. Näin elinkeinomme saa vuosittain kansainvälistä osaamista.

Euhofa International Suomessa

Lokakuun 1962 lopulla rehtori Aake Pesonen osallistui Luzernissa, Sveitsissä pidettyyn Euroopan ravintolakoulujen johtajien konferenssiin, jonka olivat kutsuneet koolle Sveitsin, Saksan ja Italian ravintolakoulujen johtajat. Osallistujia oli 14:stä maasta. Tästä itse asiassa alkoi Perhon aktiivinen kansainvälinen verkottuminen, joka on edelleen pohjana erilaiselle opiskelijavaihto- ja hankeyhteistyölle. Euroopan ravintolakoulujen johtajat organisoituivat ja perustivat järjestön Euhofa, joka myöhemmin sai liitteen International, kun toiminnasta tuli maailmanlaajuista. Euhofa Internationalissa on tällä hetkellä yli 200 jäsentä ympäri maailmaa, ja sen jokavuotinen kongressi on järjestetty Suomessa kolmesti: vuosina 1972, 1990 ja 2003. Akateemisen ohjelman lisäksi kongressissa esitellään vieraille aina isäntämaan matkailullisesti merkittäviä kohteita. Ainutlaatuisena elämyksenä Suomen 2003 kongressin vieraille varmasti jäi kirkas häivähdys joulukuun alun keskipäivän auringosta lumisen Levin huipulla Helsingin loskassa ja pimeydessä vietetyn seminaarin jälkeen. Avantouinti, lumikenkäkävely, koiravaljakkoajelu ja makkaran paisto nuotiotulella oli eksotiikkaa jos mikä. Ylitse muun oli kuitenkin seurata Hullun Poron isolta tv-screeniltä joulupukin saapumista poron vetämänä hankien keskellä tervehtimään illallisvieraita. Me isännät taas emme unohda aikataulun venymistä, koska jokainen vieras – ikään ja sukupuoleen katsomatta halusi istua valokuvattavana joulupukin sylissä. Organisaation tapoihin kuuluen myös opiskelijat olivat näkyvästi esillä kaikissa tapahtumissa.

Ammattikorkeakoulutoiminnan uudelleen järjestely ja muu aikuiskoulutus

Vieläkin käynnissä oleva ammattikorkeakoulujen tarkoituksenmukainen uudelleenorganisointi aloitettiin majoitus- ja ravitsemisalalla jo 2000-luvulla. Vuonna 1991 väliaikaisen toimilupansa saanut Hotelli- ja ravintolaopistosäätiön ylläpitämä Haaga Instituutin ammattikorkeakoulu oli 4000 opiskelijan kohtalaisen pieni ammattikorkeakoulu, joka vakinaistettiin 1.8.1996. Sopimus Ravintolakoulu Perhoa ylläpitäneen Hotelli- ja ravintolakoulusäätiön sulautumisesta Hotelli- ja ravintolaopistosäätiöön allekirjoitettiin 13.2.1995. Säätiö muutti nimensä Haaga Instituutti -säätiöksi ja yhdistyminen sai lainvoiman 2.1.1997.

Helsingin ja Malmin kauppaoppilaitosten yli-oppilaspohjainen koulutus siirtyi ammattikorkeakouluun 1.8.1998 lähtien. Suomen Urheiluopisto liittyi osaksi ammattikorkeakoulua 1.8.1999, ja

”Kilpailu- ja valmennustoiminta osana opiskelua on osoittautunut tehokkaaksi ja tulokselliseksi tavaksi kehittää ja kouluttaa lahjakkaita ja erityisesti motivoituneita nuoria huippuammattilaisiksi, jotka kestävät koviakin paineita työelämässä ” Kuvassa Perhon joukkue Pohjoismaisissa kisoissa 2007 Vasemmalta ruokatuotannon lehtori ja opiskelijoiden valmentaja Jarkko Ahvenainen, keskellä kokkiopiskelija Olli Takanen ja oikealla kokkiopiskelija Jussi Raunio

Haaga-Perho täydennyskoulutusyksikkö organisoitiin uudelleen syksyllä 1999. Hotelli Haagan toiminnot yhtiöitettiin omaksi Restonomi HI Oy -nimiseksi yhtiökseen 1.1.2001. Haagan kiinteistön Instituutti-rakennuksen peruskorjaus ja uusi Restonomica-lisäsiipi valmistuivat 18.12.2002. Restonomican vihkiäiset pidettiin 4.2.2003; vihkijänä toimi eduskunnan puhemies, kunniarestonomi Riitta Uosukainen.

HAAGA-ammattikorkeakoulun omien sisäisten selvitysten lisäksi vuonna 2005 alkoivat valtakunnalliset amk-kentän rakennekeskustelut. Säätiön hallitus antoi 27.5.2005 operatiiviselle johdolle neuvotteluoikeudet mm. Helia-säätiön kanssa käytäviin omistusjärjestelykeskusteluihin ottaen kuitenkin huomioon myös muut mahdolliset kumppanit. Viralliset neuvottelut järjestettiin 25.11.2005 aiesopimuksen, osakassopimuksen ja yhtiöjärjestyksen laatimisesta HAAGA-HELIA Oy Ab:lle, joka tuli uuden HAAGA-HELIA-ammattikorkeakoulun ylläpitäjäksi. Sopimukset allekirjoitettiin virallisesti 28.3.2006, ja uusi ammattikorkeakoulu aloitti toimintansa 1.1.2007. Restonomi HI Oy vaihtoi 2.8.2006 viralliseksi nimekseen Hotel Haaga Oy:n.

Haaga Perho Täydennyskoulutus organisoitui uudelleen huhtikuussa 2006, jolloin siihen liitettiin osana ammattikorkeakoulua toiminut Haaga Tutkimus. Täydennyskoulutuksen nimi lyhennettiin Haaga-Perhoksi syksyllä 2006. Tällöin sen toimialoiksi tulivat tutkimus, koulutus ja kehitys.

Haaga-Perhon aikuiskoulutus on viimeisten vuosien aikana ollut merkittävä hotelli- ja ravintola-alan ammattitutkintojen ja erikoisammattitutkintojen kouluttaja tarjoten mahdollisuuden mm. oppisopimuksena toteutettavaan, tutkintoon tähtäävään koulutukseen. Hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinnon on suorittanut moni nimekäs keittiömestari, keittiöpäällikkö ja hovimestari. Omarahoitteisten kokki- ja viinikoulujen suosio näyttää jatkuvan. Haaga-Perhon toiminta Suomen matkailun kehittäjänä erityisesti Pohjois-Suomessa on myös vakiintunut mm. erilaisten laatuohjelmien myötä.

Tutkinnot ja oppimisympäristöt uudistuvat

Ammatillisten perustutkintojen uudistamisen vauhti näyttää vain kiihtyvän. Vuonna 2000 otettiin käyttöön uusi opetussuunnitelma ja tutkintorakenne, jossa eri tutkintoina olivat Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto ja Catering-alan perustutkinto, joista jälkimmäinen keskittyi suurtalouspuolelle. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto jaettiin kolmeen koulutusohjelmaan: ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelma → ravintolakokki, ravintolapalvelun koulutusohjelma → tarjoilija ja hotellipalvelun koulutusohjelma → hotellivirkailija.

Koulukohtaisesti Perhossa päädyttiin siihen, että peruskoulupohjaiset aloittavat opintonsa ensimmäisenä vuonna valitsematta vielä koulutusohjel-

maansa. Haasteena oli se, että alkukartoituksen perusteella lähes jokainen olisi joko omasta tai vanhempiensa tahdosta valinnut ravintolakokin koulutusohjelman. Kun elinkeino kuitenkin jatkuvasti korosti ja korostaa edelleen, että ammattitaitoisista tarjoilijoista etenkin pääkaupunkiseudulla on puutetta, päätimme käyttää ensimmäisen vuoden osoittaaksemme ravintola-alan ammattien sekä hyvät että huonot puolet niin salissa kuin keittiössä. Tämän tuloksena viidestä ensimmäisen vuoden opiskelijaryhmästä kaksi valitsee tarjoilijakoulutuksen ja kolme jatkaa kokkiluokilla.

Vuoden 2010 tutkinnon uudistus yhdisti ravintola-alan ja suurtalouspuolen koulutuksen ja niin jäi vain yksi tutkinto eli Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto ja kolme koulutusohjelmaa eli kokin, tarjoilijan ja vastaanottovirkailijan koulutusohjelmat. Muutos ei Perhon kannalta ollut kovin dramaattinen, koska oppilaitokset voivat koulukohtaisessa opetussuunnitelmassaan profiloitua valinnaisuuksien kautta. Meidän valintamme oli keskittyä hotelli- ja ravintolapuolen koulutukseen erityisinä painopisteinä kestävä kehitys, yhteistyö elinkeinon kanssa, kansainvälisyys, yksilölliset oppimispolut, opintojen vaihtoehtoiset suorittamistavat ja mahdollisuus edetä nopeasti opinnoissa. Monipuoliset kielivalinnat, kuten venäjä, ranska ja saksa, ulkomaisten työssäoppimisjaksojen organisointi ja englanninkielisen koulutuksen kehittäminen tukevat näitä linjauksia. Paikallisesti valittava opintojakso Kestävää gastronomiaa on osoittautunut hyvin suosituksi. Menetelmiä osaamisen tunnistamiseen ja tunnustamiseen kehitetään jolloin opintojen vauhdittaminen mahdollistuu.

Sosiaalinen media, verkkopedagogiikka, työssäoppiminen, ammattiosaamisen näytöt, osaamisperusteinen arviointi – siinä muutamia käsitteitä, jotka antavat viitekehystä nykyaikaiselle oppimiselle ja oppimisympäristölle myös majoitus- ja ravitsemisalalla. Opettaja ja opiskelijat pitävät yhteyttä ja vaihtavat kokemuksiaan Facebookin avulla työssäoppimisjaksojen aikana, elinkeino osallistuu opiskelija-arviointiin, joka perustuu opetussuunnitelmaan kirjattuihin kriteereihin, ja osaamista voidaan osoittaa eri tavoin. Ruuanvalmistustapoja on videoitu ja opiskelija voi opetella myös käytännön työtapoja ajasta ja paikasta riippumatta. Myös kestävä kehitys, slow food, lähi- ja luomuruoka, ravitsemukseen ja hyvinvointiin liittyvät oppisisällöt ovat tulleet trendeinä jäädäkseen.

Ainakin pääkaupunkiseudulla on nykyisin vaikea olla törmäämättä Perhon käyneeseen ammattilaiseen, kun käy ravintolassa syömässä. Opiskelijoidemme kertoman mukaan työnhakutilanteessa useimmiten riittää, kun kertoo, että on Perhon käynyt. Olemme pystyneet ansiokkaasti ylläpitämään ja kehittämään alan elinkeinon luottamusta sen itse aikanaan käynnistämään hotelli- ja ravintola-alan koulutukseen.

Marit Nieminen

kauppatieteiden maisteri

Ravintolakoulu Perhon rehtori 2002-
- apulaisrehtori 1987-2002
- laskentatoimen opettaja 1976-87

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallituksen pj 2008-

Yksityisten ammatillisten oppilaitosten liiton hallituksen pj 2007-