



v
. 2
0
1
2

Matkailu- ja ravitsemiskaupan valmennukset

30.11.2011

Jollas & MaRa-liiketoiminta!

Edessäsi on Jollaksen sähköinen valmennusesite, johon olemme koonneet vuoden 2012 MaRa-valmennukset. Löydät aina myös uudet valmennustuotteemme ja ajankohtaista tietoa valmennuksistamme osoitteesta www.jollas.fi .

Tarkempaa tietoa sinua kiinnostavista valmennuksista saat valmennusesittelyjen yhteydessä mainitulta yhteyshenkilöltä. Toteutamme myös asiakkaidemme erilaisiin tarpeisiin räätälöityjä valmennuksia. Ota rohkeasti yhteyttä, kerromme mielellämme valmennusten eri toteuttamisvaihtoehdoista lisää ja rakennamme juuri teidän osaamisen kehittämisen tarpeisiinne parhaiten vastaavat valmennukset.

Kaikkia valmennuksiamme yhdistää s-ryhmäläisten osaamisen kehittyminen, oivallukset sekä kokemusten jakaminen eri puolilta Suomea tulevien kollegojen kanssa. Meillä oppiminen on aina vahvasti sidoksissa kunkin omaan työhön. Meillä on ilo olla mukana tukemassa S-ryhmän työntekijöitä onnistumaan entistä paremmin työssään.

Tervetuloa hakemaan uutta osaamista valmennuksistamme,

Juha Ruosteenoja,

myynti- ja palvelutiimin ryhmäpäällikkö

juha.ruosteenoja@sok.fi



Sisällys



Jollaksessa toteutettavat valmennukset

MaRa Prof	4
Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinto	5
Keittiömestarivalmennus	6
Valtakunnallinen vuoropäällikkö-, palvelupäällikkö- ja vuoromestarivalmennus	7

eJollas-verkkokoulutukset

MaRa osaajaksi –verkkokoulutus	10
Juomamestarin verkkokoulutus	11

Paikalliset, räätälöitävät valmennukset

Myynti – ja palveluvalmennukset	8
Myynnin johtaminen	
Myynnin 4 askelta	
Diili-myyntivalmennukset	
Liekki-palveluvalmennukset	
Paikallinen vuoropäällikkö-, palvelupäällikkö- ja vuoromestarivalmennus	9

Yleistietoa Jollaksesta ja palveluistamme

Yleistä näyttötutkinnoista	12
Lisätietoa Jollaksesta	14

Hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinto (MaRa Prof)

Kenelle

Tulosvastuullisille ravintoloiden, keittiöiden, kahviloiden, hotellien ja kerroshoidon esimiehille, joilla on usean vuoden työkokemus matkailu- ja ravitsemisalalta ja jotka haluavat suorittaa hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinnon. Valmennus antaa valmiudet sekä uralla etenemiseen että jatko-opintoihin matkailu- ja ravitsemisalalla.

Tavoitteet ja sisältö

Valmennuksen tavoitteena on kehittää operatiivisen liiketoiminnan analysointi-, suunnittelu- ja esimiestaitoja sekä syventää ymmärrystä S-ryhmästä ja sen ketjutoiminnasta matkailu- ja ravintola-alalla. Valmennus syventää tutkinnon suorittajan liikeidea-ajattelua, ymmärrystä tuloksenteosta ja kannattavuudesta sekä kirkastaa omaa roolia liikeidean ja ketjutoiminnan toteuttajana. Valmennus antaa valmiuksia itseohjautuvaan oppimiseen ja motivoi jatkuvaan oman osaamisen kehittämiseen. Valmennus valmistaa opiskelijan hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkintoon. Loistava tilaisuus verkostoitua eri työtehtävissä toimivien S-MaRalaisten kanssa.

Hyödyt

Valmennus tuottaa liiketoiminnalle entistä osaavampia esimiehiä, jotka pystyvät toimimaan itsenäisesti haasteellisissakin tilanteissa ja ymmärtävät myös strategia-ajattelua, vaikka pääsääntöisesti toimivatkin operatiivisina päälliköinä. Tutkinnon suorittaja saa arvostetun ja virallisesti hyväksytyyn erikoisammattitutkinnon osoituksena omasta pätevyydestään.

Valmennuksen toteutus

6 jaksoa: 5 x 3 pv, 1x 2 pv, 1 x 4 pv ulkomaan opintomatka
Kokonaiskesto n. 16 kk + arviointikeskustelu ja todistusten jako

Alkavat ryhmät

24.9.2012 (MAPF02)

Valmennukseen ilmoittaudutaan yrityksen käytäntöjen mukaisesti Hertan kautta.

Hinta

3 520 €* + ulkomaan opintomatka 2000 €, tutkinnon suorittaminen 1 000 € sekä tutkintomaksu 58 € (sis. alv).

*(17pv x 180 € + materiaali- ja muut kustannukset 460 € = 3 520 €) Rahoitamme koulutuksen kaikki lähiopiskelupäivät ja tutkinnon suorittamisen Jollas Instituutin oppisopimuskiintiöstä.

Hintoihin lisätään alv, ruokailu- ja majoituskustannukset sekä tutkinnon vastaanottajan matkakustannukset.

Yhteyshenkilö

Kaisu Eronen

kaisu.eronen@sok.fi

Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinto

Kenelle

Tuotekehityksen tai keittiön ammattilaiselle, joka on jo toiminut tuotekehitysryhmissä. Valmennuksen pääpaino on ruokatuotteen kehityksessä ja niihin liittyvissä työkaluissa.

Tavoitteet ja sisältö

Valmennuksen tavoite on laajentaa tuotekehitysammattilaisen näkökulmaa ja saada uusia malleja tuotekehityksen käynnistämiseen ja ylläpitoon. Valmennuksessa voi nähdä ja kokea uusimpia tuotekehitykseen liittyviä työkaluja. Valmennus motivoi ja inspiroi pitkän kokemuksen omaavia keittiömestareita tuotekehittelyyn sekä siihen liittyvän ohjeistuksen ylläpitoon. Samalla opitaan soveltamaan tuotekehittämisessä luovia taitoja, mm. valokuvausta ja visuaalisuutta. Valmennus myös lisää kädentaitoja mm. harjoittelun, laitekoulutuksen ja case-esimerkkien muodossa.

Hyödyt

Valmennuksessa motivoidutaan laadukkaampaan tuotekehitykseen, ohjeistuksiin sekä opastetaan laitteiden monipuolisempaan käyttöön. Osallistujalle ja koko työyhteisölle saatavia hyötyjä ovat ammattitaidon kasvaminen, innostus ja sitouttaminen.

Lopputuloksena saadaan asiakaslähtöistä, laadukasta ja katteellisesti tuloksellista ammattitaidon kasvua menujen suunnittelussa.

Valmennuksen toteutus

6 jaksoa: 3 x 3 päivää, 2 x 2 päivää ja ulkomaan opintomatka.

Lisäksi kaksi arviointikeskustelua. Valmennus toteutetaan yhteistyössä Haaga-Perhon kanssa

Alkavat ryhmät

22.2.2012 (TUKE01)

Ilmoittautuminen tapahtuu yrityksen käytäntöjen mukaisesti Hertan kautta.

Hinta

Valmistavan koulutuksen ja näyttötutkinnon suorittaminen:

- lähiopiskelupäivät 13* 250€+ alv = 3250 €+ alv
- Tutkinnon suorittaminen 950 €+ alv

Valmennus rahoitetaan osaksi Jollas Instituutin oppisopimuskiintiöstä.

Toimipaikan maksettavaksi jäävät seuraavat kustannukset:

- Lähiopiskelupäivistä 4*250 €+ alv= 1000 €+ alv
- Tutkintomaksu 58 €(veloitetaan koulutuksen alussa)
- Materiaali- ja muut kustannukset 250 €+ alv
- Ulkomaan opintojakso 2 000 €+ alv
- Tutkinnon vastaanottajan matkakustannukset
- Kouluttajan matkakustannukset
- Opiskelijan matka-, majoitus- ja ruokailukustannukset

Yhteyshenkilö

Tommi Pylkkänen, tommi.pylkkanen@sok.fi

Keittiömestarivalmennus

Kenelle

Keittiön tuotantotoiminnasta vastaaville tai lähitulevaisuudessa tuotantotoiminnasta vastuun ottaville henkilöille.

Tavoitteet ja sisältö

Valmennuksen tavoitteena on parantaa keittiötyöskentelyn ammattitaitoa ja tuloksellisuutta, hallita oma liikeidea, ymmärtää logistiikka osana tuloksen tekemistä ja päivittäisiä rutiineja sekä saada uusia näkökulmia omaan työskentelyyn ja esimiestyöhön. Keskeisinä valmennusteemoina ovat keittiölaskennan perusteet, laadun varmistaminen, logistinen kokonaisuus ja erilaisten sovellusten ja järjestelmien hallinta. Kaikessa on mukana vankka keittiönäkökulma.

Hyödyt

Valmennus auttaa katsomaan asioita laajalla näkökulmalla ja antaa työvälineitä yksikön tuloksellisuuden, tehokkuuden ja työtyytyväisyyden parantamiseen.

Valmennuksen toteutus

5 jaksoa: 1 x 4 pv, 3 x 3 pv, 1 x 4 pv ulkomaan opintomatka
Kokonaiskesto n. 8 kk

Alkavat ryhmät

24.9. 2012 (KEMA10)

Valmennukseen ilmoittaudutaan yrityksen käytäntöjen mukaisesti Hertan kautta.

Hinta

2 900 € / hlö + erikseen päätettävä ulkomaan opintomatka 2200 €.

Hintaan lisätään alv, ruokailu- ja majoituskustannukset.

Yhteyshenkilö

Tommi Pylkkänen
tommi.pylkkanen@sok.fi



Vuoropäällikkö-, palvelupäällikkö- ja vuoromestarivalmennus (valtakunnallinen)

Kenelle

Vuoroesiemehtävissä toimiville tai tehtävään siirtyville kahvilan, kerroshoidon, keittiön, salin ja hotellin vastaanoton ammattilaisille.

Tavoitteet ja sisältö

Valmennuksen tavoitteena on kehittää valmiuksia toimia vuoroesiemehenä, antaa eväitä oman liikeidean toteuttamiseen, tulokselliseen toimintaan ja laadukkaaseen työryhmän johtamiseen. Valmennus auttaa tunnistamaan johtamiseen liittyvät keskeiset tekijät ja näkemään oma rooli kokonaisuudessa. Kantavina teemoina valmennuksessa ovat oman liikeidean toteutus, tuloksellinen toiminta, laadun merkitys esimeistyössä ja omien esimeistaitojen vahvistaminen.

Hyödyt

Valmennus antaa perusvalmiudet johtaa työryhmää ja rohkeutta esimeistyöhön. Vuoroesiemies saa työvälineitä oman työnsä tueksi ja kykenee ottamaan aktiivisemmän johtamisroolin. Tämä näkyy toimipaikassa parempana asiakaspalveluna, aktiivisempänä myyntityönä ja koko työryhmän tehokkaampana toimintana.

Valmennuksen toteutus

4 jaksoa: 1 x 4 pv, 3 x 3 pv
Kokonaiskesto n. 6 kk

Alkavat ryhmät

12.3.2012 (VUPK55)
17.9.2012 (VUPK56)

Valmennuksiin ilmoittaudutaan yrityksen käytäntöjen mukaisesti Hertan kautta.

Hinta

2 400 €/ hlö
Hintaan lisätään alv, ruokailu- ja majoituskustannukset.

Yhteyshenkilö

Jari Ahtiainen
jari.ahtiainen@sok.fi



Myynti- ja palveluvalmennukset

Kenelle

Erilaisille ja erikokoisille työyhteisöille ja ryhmille.

Tavoitteet ja sisältö

Jollas Instituutti tarjoaa myynti- ja palveluvalmennuksia, jotka laittavat takuulla jokaisen osallistujan pohtimaan omaa rooliaan myynnin tekijänä ja antavat eväitä parempaan myyntityöhön. Valmennuksia löytyy niin myyjille, esimiehille kuin johdollekin. Valmennukset suunnitellaan yhteistyössä asiakkaan kanssa ja niissä käytetään parhaaksi todettuja menetelmiä ja tarvittaessa myös S-ryhmän ulkopuolisia kokeneita asiantuntijoita.

Jollaksen kaikkien myyntivalmennusten perusfilosofia on sama, S-ryhmän oma Myynnin 4 askelta -malli. Myynti- ja palveluvalmennukset ovat tuotteita, joilla on oma identiteetti, metodiikka ja omat valmentajat. Näin varmistamme omalta osaltamme valmennusten vaikuttavuuden. Myynti- ja palvelukulttuurin muutosta ei kuitenkaan tapahdu, ellei koko organisaatio sitoudu yhteiseen tavoitteeseen. Itsensä likoon laittaminen on paras tae oppimiselle.

Tutustu myynti- ja palveluvalmennustarjontaan:

<http://www.digipaper.fi/jollas/57973/>

- Myynnin johtaminen
- Myynnin 4 askelta
- Diili-myyntivalmennus
- Liekki-palveluvalmennus

Yhteyshenkilö

Ota yhteyttä - etsitään teidän tarpeisiinne parhaiten sopivat myynti- ja palveluvalmennukset.

Juha Ruosteenoja

juha.ruosteenoja@sok.fi



Vuoropäällikkö-, palvelupäällikkö- ja vuoromestarivalmennus (paikallinen)

Kenelle

Vuoroesiemehtävissä toimiville tai tehtävään siirtyville kahvilan, kerroshoidon, keittiön, salin ja hotellin vastaanoton ammattilaisille.

Tavoitteet ja sisältö

Valmennuksen tavoitteena on kehittää valmiuksia toimia vuoroesiemiehenä, antaa eväitä oman liikeidean toteuttamiseen, tulokselliseen toimintaan ja laadukkaaseen työryhmän johtamiseen. Valmennus auttaa tunnistamaan johtamiseen liittyvät keskeiset tekijät ja näkemään oma rooli kokonaisuudessa. Kantavina teemoina valmennuksessa ovat oman liikeidean toteutus, tuloksellinen toiminta, laadun merkitys esimiestyössä ja omien esimestaitojen vahvistaminen.

Hyödyt

Valmennus antaa perusvalmiudet johtaa työryhmää ja rohkeutta esimiestyöhön. Vuoroesiemies saa työvälineitä oman työnsä tueksi ja kykenee ottamaan aktiivisemmän johtamisroolin. Tämä näkyy toimipaikassa parempana asiakaspalveluna, aktiivisempänä myyntityönä ja koko työryhmän tehokkaampana toimintana.

Valmennuksen toteutus

4 jaksoa: 1 x 4 pv, 3 x 3 pv

Kokonaiskesto n. 6 kk

Toteutetaan paikallisesti.

Kysy lisää valmennuksen yhteyshenkilöltä.

Hinta

2 400 €/ hlö + alv.

Yhteyshenkilö

Jari Ahtiainen

jari.ahtiainen@sok.fi

MaRa-osaajaksi-verkkokoulutus

Kenelle

Matkailu- ja ravitsemiskaupan eri tehtävissä toimiville.

Tavoitteet

Sitouttaa ja perehdyttää työntekijä S-ryhmän matkailu- ja ravitsemiskauppaan, omaan ketjuun ja työtehtäviin. Varmistaa liikeidea- ja konseptiosaaminen sekä antaa osaamista kahvin ja alkoholijuomien myyntiin.

Hyödyt

Työntekijä ymmärtää oman liikeideansa ydinasiat ja osaa toimia ketjukonseptin edellyttämällä tavalla. Liikeidea- ja konseptiosaaminen näkyy asiakkaille tasalaatuisena asiakaspalveluna ja tehokkaana toimintana. Kahvi- ja juomaosaaminen antaa välineitä lisämyyntiin ja asiantuntevampaan asiakaspalveluun.

Sisältö

Koulutus pitää sisällään MaRa osana S-ryhmää moduulin , Kahvimestarin verkkokoulutuksen (perustaso ja Barista) sekä ketjun oman liikeidea-moduulin:

- Sokos Hotels -liikeidea
- Sokos Hotels -konseptit
- Amarillo
- Sevilla / Torero
- Fransmanni
- Coffee House
- Presso
- Rosso
- Rosso Express

Yhden moduulin kesto on noin 20 minuuttia.

Hinta

30 € / opiskelija

Yhteystiedot

Koulutuksen voi tilata osoitteesta eJollas@sok.fi.

Ota yhteyttä, kerromme mielellämme lisää.



Juomamestarin verkkokoulutus

Kenelle

Kaikille S-ryhmän ruoka- ja juomaravintoloiden työntekijöille.

Tavoitteet

Koulutus on toteutettu yhdessä SOK MaRa -ketjuohjauksen ja juomatuotteiden parhaimpien asiantuntijoiden kanssa. Juomamestarin tavoitteena on vauhdittaa juomamyyntiä antamalla uusia välineitä, ideoita ja vinkkejä myynnin tueksi.

Hyödyt

Jokaisesta on Juomamestariksi! Juomamestarin verkkokoulutus on nopea, helppo ja kustannustehokas tapa antaa henkilökunnalle osaamista ja välineitä juomamyynnin tueksi. Tarve juomamyynnin kasvattamiseen on meillä suuri ja tällä koulutuksella varmistamme sen, ettei juomien myyminen jää ainakaan osaamisestamme kiinni.

Sisältö

Yhdessä juomatuotteiden asiantuntijoiden kanssa toteutettu Juomamestarin menu rakentuu 14 moduulista. Yhden moduulin kesto on noin 15 minuuttia.

Juomamestari antaa vastauksen muun muassa seuraaviin kysymyksiin:

Miten teet helposti lisämyyntiä? Mitkä on oluen tulevaisuuden näkymät? Miten myyt vähän parempaa - ja enemmän? Kuinka olet juomamyynnissä askeleen edellä - ja kauppa käy?

Beers, Ciders & Long-Drinks

Laatutuoppi - laadukkaan hanaoluen tarjoilu

Olut – nyt ja tulevaisuudessa

Olut – valmistus ja historia

Olut – korostaa, maustaa ja mureuttaa

Siiderit & lonkerot - makuja jokaiselle

Brandies

Rommi - juomamaailman kuuma nimi

Viski - monipuolinen seurajuoma

Konjakki - ohjaa makunautintoihin

Drinks & Cocktails

Drinkkikoulu: drinkinteon perusteet

Drinkkikoulu: asiakaspalvelun aakkoset

Drinkkikoulu: Martinin valmistus

Drinkkikoulu: Mojiton valmistus

Drinkkikoulu: Caipiroskan valmistus

Drinkkikoulu: Frozen Margaritan valmistus

Hinta

Menukokonaisuus aperitiivista konjakkiiin 56 € / opiskelija

Yhteystiedot

Koulutuksen voi tilata osoitteesta eJollas@sok.fi

Ota yhteyttä, kerromme mielellämme lisää.

Ammatilliset näyttötutkinnot ja oppisopimuskoulutus

S-ryhmän tarpeisiin räätälöidyt tutkinnot

Näyttötutkinto on erityisesti aikuisille suunniteltu joustava tutkinnon suoritus tapa. Aikuiset voivat osoittaa näyttötutkinnolla ammattitaitonsa ja saada osaamisestaan virallisen tunnustuksen – tutkintotodistuksen.

Jollas Instituutti järjestää tutkintotilaisuuksiin valmistavaa koulutusta. Tutkintoon johtavat koulutukset räätälöidään aina S-ryhmän liiketoiminta-alueiden tarpeita vastaaviksi, ja ne noudattavat Opetushallituksen määrittelemiä tutkintotavoitteita.

Ammatilliset näyttötutkinnot jaetaan ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin.

- Ammattitutkinnossa osoitetaan alan ammattityöntekijältä vaadittu ammattitaito, joka edellyttää muutaman vuoden työkokemusta.
- Erikoisammattitutkinnoissa osoitetaan alan vaativimpien työtehtävien hallinta, mikä edellyttää vähintään kolmen vuoden työkokemusta ja toimimista tutkinnon edellyttämissä tehtävissä.

Tehokas tapa laajentaa osaamista työn lomassa

Näyttötutkinnot ovat tehokas tapa laajentaa henkilöstön osaamista ja saada uutta osaamista yksiköihin sekä kouluttaa henkilöitä uusiin työtehtäviin. Tutkinnon suorittaminen antaa myös uutta potkua työhön.

Jollas Instituutti järjestää ammatillisia näyttötutkintoja myös paikallisesti. Paikallisissa valmennuksissa koulutuksen sisältö räätälöidään alueosuuskaupan tarpeita ja toiveita vastaaviksi.

Ota yhteyttä, niin kerromme mielellämme lisää eri vaihtoehdoista!

Lisätietoja Jollaksen oppisopimuksista saat Ulla Talliselta, ulla.tallinen@sok.fi.

Jollas Instituutissa voit suorittaa seuraavat tutkinnot:

- Myynnin ammattitutkinto
- Rahoitus- ja vakuutusalan ammattitutkinto
- Taloushallinnon ammattitutkinto
- Hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinto
- Johtamisen erikoisammattitutkinto
- Kaupan esimiehen erikoisammattitutkinto
- Ruokamestarin erikoisammattitutkinto

Ammatilliset näyttötutkinnot sopivat erinomaisesti henkilöille,

- jotka ovat vailla ammatillista peruskoulutusta
- joiden työtehtävät laajenevat uusille tehtäväalueille
- jotka kaipaavat ammattitaitonsa kehittämistä ja päivittämistä
- joilta puuttuu muodollinen pätevyys työhön
- jotka kaipaavat todistusta ammattitaidostaan.

Ammatilliset näyttötutkinnot ja oppisopimuskoulutus

Näyttötutkinnon suorittaminen oppisopimuskoulutuksella

Työnantaja voi rahoittaa tutkinnon suorittamisen. Toinen vaihtoehto on oppisopimuskoulutus, jolloin valtio tukee työnantajaa koulutuskuluissa.

Oppisopimuskoulutus tarkoittaa työnantajan ja opiskelijan välistä koulutussopimusta, jossa suurin osa ammatillisesta osaamisesta hankitaan työssä oppimalla eli tekemällä käytännön työtehtäviä omalla työpaikalla. Oppimista tukevat tietopuoliset lähipäivät Jollas Instituutissa. Suurin osa näyttötutkinnoista suoritetaan oppisopimuskoulutuksena.

Lisätietoja Jollaksen oppisopimuksista saat Ulla Talliselta, ulla.tallinen@sok.fi.

Edellytykset ammatillisten näyttötutkintojen suorittamiseen

- Opiskelijalla on tutkinnon perusteiden edellyttämä työkokemus ja työnkuva, joka vastaa tutkinnon perusteita.
- Työsopimus (väh. 25 h/vko) ja työpaikka, joka soveltuu tutkinnon suorittamispaikaksi.
- Pätevä työpaikkaohjaaja, joka sitoutuu sekä ohjaamaan että arvioimaan opiskelijan kehittymistä koulutuksen aikana.
- Oppisopimusta ei voi solmia, jos opiskelija on äitiyslomalla, hoitovapaalla tms.

Oppisopimuskoulutukseen hakeminen

1. Jos koulutus järjestetään Jollaksen omista oppisopimuspaikoista, sinun ei tarvitse hakea oppisopimusta paikallisesta oppisopimustoimistosta. Tiedot rahoitusasioista löydät www.jollas.fi -sivustolta.
2. Jos koulutusta ei järjestetä Jollaksen omista oppisopimuspaikoista, tarvitset oppisopimuksen paikallisesta oppisopimustoimistosta. Ota yhteyttä oman alueesi oppisopimustoimistoon ja sovi tapaamisesta.
3. Esittele oppisopimustoimistossa Jollaksesta saamasi tutkinnon opetussuunnitelma kokonaisuudessaan. Oppisopimustarkastaja tarvitsee tiedot ammattitutkinnon hinnasta, koulutuksen kestosta ja rakenteesta.

Yleistä Jollaksesta ja palveluistamme

Peruutusehdot

Valmennuksesta poisjäämisestä on ilmoitettava vähintään 14 päivää ennen valmennuksen alkua. Sen jälkeen tehdyistä peruutuksista laskutetaan 50 % valmennuksen hinnasta. Mikäli osallistumista ei peruuteta lainkaan, kulut laskutetaan kokonaisuudessaan. Sairastapauksissa valmennuksen hinta hyvitetään lääkärintodistusta vastaan. Poikkeuksen tekevät pitkät valmennukset, jotka laskutetaan normaalisti, vaikka opiskelija jäisikin pois joltain jaksolta. Hän voi suorittaa jakson etätehtävinä tai osallistua myöhemmin toisen valmennusryhmän vastaavalle jaksolle.

Kunnon eväät myös vatsalle

Jollas Instituutissa toimii Fazer Amican ravintolapalvelut, joka valmistaa ruoat ja huolehtii tarjoilusta ja kattauksesta asiantuntemuksella ja kokemuksella koulutus-, kokous- ja juhlatilaisuuksiin.

Ravintolatilat

Ravintolasali (n. 120 hlöä), Seaside (n. 60 hlöä), Messi (n. 20 hlöä) ja Commodore (n. 12 hlöä). Ulkoalueella on grillikatos, kota ja rantsauna.

Ruokailupaketit valmennuksen yhteydessä:

- a) aamiainen, lounas ja päiväkahvi 20 € + alv.
- b) aamiainen, lounas, päiväkahvi, päivällinen ja iltapala 34 € + alv.

Majoitus

Nykyaikaisesti varustetut kahden hengen huoneet:

- Kahden hengen huone 45 € / hlö + alv.

Kulkuyhteydet

Metro

4–10 min välein. Poistumis pysäkki Herttoniemi, josta bussiyhteys Jollakseen.

Bussi

Herttoniemestä bussit 85 ja 85B Jollakseen. Poistumis pysäkki Hämeenapajantie, josta 500 metrin kävely Jollas Instituutin opasteiden mukaan.

Taksi

Helsingin taksi, puh. 0100 0700

Auto

Helsingin keskustasta Itäväylää, josta nouseaan Herttoniemen liittymästä kohti Laajasaloo ja Santahaminaa 3,5 kilometriä, kunnes käännytään vasemmalle Jollas-opasteen mukaan. Noin 2 kilometrin jälkeen Jollaksentie kaartaa oikealle. Seuraa opastetta ”Jollas Instituutti 500 m”.

Yhteystiedot

Käyntiosoite

Jollaksentie 89, 00850 HELSINKI

Postiosoite

PL 70, 00088 S-RYHMÄ

Laskutusosoite

PL 210, 00088 S-RYHMÄ

Puhelin 010 76 82900

Faksi 010 76 82909

Sähköposti etunimi.sukunimi@sok.fi

Tutustu myös verkkosivuihimme:
www.jollas.fi

Yleistä Jollaksesta ja palveluistamme

Hinnat

Valmennukset

Hintoihin lisätään arvonlisävero. Valmennuksen hinta on osallistujakohtainen kokonaishinta, joka sisältää koulutusmateriaalin ja muut kulut. Ryhmäkohtainen hinta on ilmoitettu erikseen. Majoitus ja ruokailut laskutetaan erikseen. Paikallisissa valmennuksissa myös kouluttajan matka- ja majoituskulut laskutetaan. Pitkät valmennukset laskutetaan jaksoittain. Ulkomaan opintojakson ja näyttötutkintojen hinnat ilmoitetaan erikseen valmennusten yhteydessä.

Räätälöidyt valmennukset

Räätälöimme valmennuksia myös tarpeidenne mukaan. Räätälöidyn valmennuspäivän hinta ryhmille on 1 500 - 3 500 €. Hintaan vaikuttavat mm. valmennuksen vaatima esityö, asiantuntijoiden käyttö, valmennuksen kertaluontoisuus, toistomahdollisuus sekä lisenssimaksut ja analyysikustannukset. Mikäli kiinnostuit, ota yhteyttä Juha Ruosteenojaan, juha.ruosteenoja@sok.fi. Kerromme mielellämme lisää ja rakennamme tarpeitanne vastaavan valmennuskokonaisuuden.

Koulutus- ja kokoustilat

Jollaksen tilat ovat toimivia, ajanmukaisia ja muunneltavia. Käytävissä on moderni AV-tekniikka ja muu koulutusta tukeva välineistö. Erikokoisia luokkatiloja on 10, esim. Jollas-sali (n. 200 hlöä). Lisäksi tarjolla on ATK-luokka ja tasokas neuvottelutila videoneuvottelulaitteilla. Vapaa-ajan viettoon on tarjolla mm. saunat naisille ja miehille, kuntosali, ulkourheiluvälineitä sekä biljardi- ja pingispöydät.

Oikeudet hintamuutoksiin pidätetään.



Tilavuokrat	Alkaen 150 € / tilaisuus + alv.
ATK-luokka	380 € / pv + alv.
Neuvottelutila videoneuvottelulaitteilla	40 € / h
Saunat	150 € / 2 h

Astetta paremmat eväät työhön Jollaksesta

Valmennuksiin ilmoittautuminen

1. Kerro sinua kiinnostavasta koulutuksesta esimiehellesi.
2. Esimiehesi ilmoittaa sinut valmennuksiimme yrityksen käytännön mukaisesti Hertan kautta.
3. Valmennusten paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Lähetämme valmennukseen liittyvät materiaalit opiskelijoille noin viisi viikkoa ennen valmennuksen alkua. Pitkiin valmennuksiin ilmoittaudutaan viimeistään kuusi viikkoa ennen valmennuksen alkamista. Jos poikkeuksellisesti ilmoittaudut valmennukseen myöhässä, laita Hertta-ilmoittautumisen lisäksi myös erikseen sähköpostia osoitteeseen jollas.instituutti@sok.fi

Majoitus

Varaamme majoituksen automaattisesti kaikille muille paitsi hok-elantolaisille. Jos haluat sinun osaltasi toimittavan tästä poikkeavasti, ilmoitathan asiasta osoitteeseen jollas.instituutti@sok.fi. Muista mainita viestissäsi saapumis- ja lähtöajankohtien lisäksi valmennus, johon osallistut.

Tervetuloa oppimaan uutta valmennuksiimme!

