



TUTKINTOJEN, TUTKINNON OSIEN JA OSAAMISALOJEN SUORITUSMÄÄRÄT

TUTKINTOJEN MÄÄRÄT

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (PT): 1 905 kpl
Ruokapalvelujen ammattitutkinto (AT): 231 kpl
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto (AT): 231 kpl
Erytisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto (EAT): 48 kpl
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto (EAT): 135 kpl

TUTKINNON OSIEN MÄÄRÄT

Ravintola- ja catering-alan PT: 22 713 kpl
Ruokapalvelujen AT: 807 kpl
Ravintolan asiakaspalvelun AT: 723 kpl
Erytisruokavaliopalvelujen EAT: 168 kpl
Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön EAT: 576 kpl

Yhteiset tutkinnon osat (YTO):

v. 2024 5 412 kpl
v. 2025 5 772 kpl

Paikalliset tutkinnon osat:

1 269 kpl

Ravintola- ja catering-alan PT

Asiakaspalvelun osaamisala 381 kpl
Ruokapalvelun osaamisala 1 488 kpl
Ei tietoa 9 kpl

Ruokapalvelujen AT

Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala 135 kpl
Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala 90 kpl
Ei tietoa 6 kpl

Ravintolan asiakaspalvelun AT

Baarin asiakaspalvelun osaamisala 114 kpl
Ravintolan asiakaspalvelun osaamisala 108 kpl

Erytisruokavaliopalvelujen EAT

Dieettikokki 48 kpl
Ei tietoa 1-4 kpl

Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön EAT

Ei osaamisaloja tai tutkintonimikettä

TUTKINTOJEN, TUTKINNON OSIEN JA OSAAMISALOJEN SUORITUSMÄÄRÄT

Pohdinnat

Suoritusmäärät

- Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon tutkinnon osien suoritusmäärät ovat nousseet n. 200 kpl.
- Alan ammatti- ja erikoisammattitutkintoja suoritetaan melko pieniä määriä, mutta harmiksemme voimme todeta ammattitutkintojen ja tutkinnon osien suoritusmäärien vähentyneen huomattavasti edellisvuodesta.
- Tutkinnon suorittaminen ei välttämättä vaikuta palkkaan. Toimikunta pohtii, ovatko rekrytoijat tietoisia esim. ammattitutkinnoista vai pitäisikö alaa ja sen tutkintoja saada markkinoitua ja mainostettua enemmän.
- Tarjoilijoiden ja kokkien välinen suhde on pysynyt ennallaan perustutkinnoissa ja ammattitutkinnoissa.
- Työelämätoimikunta pohti rahoitusmuutosten sekä aikuiskoulutustuen lakkauttamisen vaikutusta varsinkin ammatti- ja erikoisammattitutkintojen suorittajamääriin.
- Myös aloituspaikkaleikkaukset ja ikäluokkien pienentyminen vaikuttavat osaltaan.

- Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon suorittajamäärät ovat hieman laskeneet edellisestä vuodesta. Majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen eat:n tutkinnon osia on suoritettu huomattavasti vähemmän kuin vuonna 2024.
- Alan vetovoimaisuudessa on edelleen kehittämistä. Opiskelijoiden vähäinen hakeutuminen alalle voi olla osittain kiinni vetovoimaisuudesta, mutta myös ikäluokkien pienentyminen vaikuttaa asiaan. Lisäksi alan työvoimapulan takia töihin pääsee ilman koko tutkinnon suorittamista. Vaikka toimialalle olisi helppo työllistyä, alhainen palkkataso houkuttaa suorittamaan tutkinnon osia, sillä yleensä työnantajat edellyttävät rekrytoitavilta, että tutkinnon osa/osia on suoritettu.
- Esihenkilöistä on edelleen pulaa, joka osaltaan saattaa selittää esimiestyön erikoisammattitutkinnon sekä tutkinnon osien suoritusmäärien lievää kasvua.



Ravitsemisalan työelämätoimikunnan tilannekuva v. 2025

TUTKINTOJEN JÄRJESTÄMINEN

JÄRJESTÄMISLUVAT

Ravintola- ja catering-alan PT: 63 kpl
Ruokapalvelujen AT: 44 kpl
Ravintolan asiakaspalvelun AT: 41 kpl
Erityisruokavaliopalvelujen EAT: 34 kpl
Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön EAT: 35 kpl

AKTIIVISET JÄRJESTÄJÄT

Ravintola- ja catering-alan PT: 59 (+1) kpl
Ruokapalvelujen AT: 33 kpl
Ravintolan asiakaspalvelun AT: 24 (+3) kpl
Erityisruokavaliopalvelujen EAT: 20 (+1) kpl
Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön EAT: 28 kpl

EI AKTIIVISET JÄRJESTÄJÄT

Ravintola- ja catering-alan PT: 4 kpl
Ruokapalvelujen AT: 11 kpl
Ravintolan asiakaspalvelun AT: 17 kpl
Erityisruokavaliopalvelujen EAT: 14 kpl
Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön EAT: 7 kpl

TUTKINTOJEN JÄRJESTÄMINEN

Pohdinnat

SUORITETTUIJEN TUTKINTOJEN KIELET

Ravintola- ja catering-alan PT

Suomi 1 671 kpl
Ruotsi 51 kpl
Englanti 153 kpl

Ruokapalvelujen AT

Suomi 198 kpl
Englanti 33 kpl

Ravintolan asiakaspalvelun AT

Suomi 165 kpl
Englanti 57 kpl

Erityisruokavaliopalvelujen EAT

Suomi 48 kpl
Ruotsi 1-4 kpl

Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön EAT

Suomi 123 kpl
Ruotsi 1-4 kpl
Englanti 9 kpl

Kielellinen ja maantieteellinen kattavuus sekä suoritusten jakautuminen

- Järjestämislupien määrissä ei ole tapahtunut oleellisia muutoksia.
- Aktiivisten järjestäjien lisäksi on mukana hankintakoulutuksia esim. Ravintolan asiakaspalvelun AT 3 kpl.
- Majoitus- ja ravitsemisalan aktiivisten järjestäjien määrät ovat muuttuneet niin, että perustutkinnon aktiiviset järjestäjät ovat vähentyneet neljällä, mutta vastaavasti ammattitutkintoa on järjestetty 7:ssä ja erikoisammattitutkintoa 14:ssä oppilaitoksessa enemmän kun edellisenä vuonna.
- Alan tutkintoja järjestetään melko kattavasti eri puolilla Suomea, vaikka järjestäjät keskittyvätkin kasvukeskuksiin.
- Muulla kuin suomen kielellä suoritettujen tutkintojen määrissä ei ole oleellisia muutoksia. Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinnossa ja ruokapalvelujen at:ssa englannin kielisten tutkintojen määrä on noussut huomattavasti.



Ravitsemisalan työelämätoimikunnan tilannekuva v. 2025

NÄYTTÖJEN TOTEUTUKSEN JA OSAAMISEN ARVIOINNIN LAATU

Näyttöjen suorituspaikkojen jakautuminen

Ravintola- ja catering-alan PT

Työpaikka 80,2 %

Oppilaitos 8,1 %

Työpaikka + oppilaitos 2,3 %

Ei tietoa 9,4 %

Ruokapalvelujen AT

Työpaikka 87,5 %

Oppilaitos 1,0 %

Työpaikka + oppilaitos 0,5 %

Ei tietoa 11,0 %

Ravintolan asiakaspalvelun AT

Työpaikka 95,4 %

Oppilaitos 0 %

Työpaikka + oppilaitos 0,8 %

Ei tietoa 3,8 %

E erityisruokavaliopalvelujen EAT

Työpaikka 98,2 %

Oppilaitos 0 %

Työpaikka + oppilaitos 0,9 %

Ei tietoa 0,9 %

Majoitus- ja ravitsemisalan

esihenkilötyön EAT

Työpaikka 82,9 %

Oppilaitos 1,1 %

Työpaikka + oppilaitos 1,1 %

Ei tietoa 14,9 %

Pohdinnat suorituspaikkojen jakautumisesta

- Näyttöjen suorituspaikoissa ei ole perustutkinnon osalta isoa muutosta aiempaan vuoteen. Ei tietoa - osuus noussut ja on nyt 9,4 %, mikä on kaikista tutkinnon osien suorituksista (22 713 tutkinnon osaa) melko iso määrä eli 2135. Kokonaismäärästä (22 713 kpl) kokonaan työpaikalla tehtyjä näyttöjä on 18 215. Tavoite on, että näytöt annetaan aidoissa työtilanteissa ja prosesseissa.
- AT: näyttöjä aiempaa huomattavasti enemmän työpaikoilla (lisääntynyt 14,6 %), mikä onkin oikea suunta, sillä ammattitutkinto on nimenomaan työelämässä suoritettava tutkinto. Ei tietoa -osuus pienentynyt, vaikka määrät ovat edelleen melko suuria. Yhteensä 89 tutkinnon osaa 807:stä tutkinnon osasta on jäänyt ilman tietoa näyttöpaikasta.
- EAT: työpaikkanäyttöjen osuus noussut 10,5 % erityisruokavaliopalvelujen EAT:ssa, sen sijaan majoitus- ja ravitsemisalan EAT:ssa työpaikkanäyttöjen osuus laskenut 5,5 %, ollen nyt 82,9 % . Yhteensä 576 tutkinnon osasta 477:ssä näytöt tapahtuivat työpaikoilla. Tätä saattaa osaltaan selittää myös se, että ei tietoa -osuus on myös tämän EAT:n osalta noussut 6 % edellisestä vuodesta.



NÄYTTÖJEN TOTEUTUKSEN JA OSAAMISEN ARVIOINNIN LAATU

Osaamisen arviointi ja kaksikantaisuuden toteutuminen ammatillisissa tutkinnon osissa

Ravintola- ja catering-alan PT
Opettaja ja työelämän edustaja
(kaksikantaisuus) 89,6 %
Ei tietoa 1,6 %

Ruokapalvelujen AT
Opettaja ja työelämän edustaja
(kaksikantaisuus) 91,3 %
Ei tietoa 2,7 %

Ravintolan asiakaspalvelun AT
Opettaja ja työelämän edustaja
(kaksikantaisuus) 97,1 %
Ei tietoa 0,1 %

Erityisruokavaliopalvelujen EAT
Opettaja ja työelämän edustaja
(kaksikantaisuus) 98,2 %
Ei tietoa 0 %

Majoitus- ja ravitsemisalan
esihenkilötyön EAT
Opettaja ja työelämän edustaja
(kaksikantaisuus) 94,2 %
Ei tietoa 0,2 %

OSAAMISEN ARVIOINNIN ARVOSANAT AMMATILISESSA KOULUTUKSESSA

Ravintola- ja catering-alan PT
Keskiarvo 3,7
Ammatillinen tutkinnon osa 4,0
Yhteinen tutkinnon osa 3,3
(kansallinen ka. 3,7)
(Keskiarvot laskettu suojatuilla lukumäärillä)

Pohdinnat kaksikantaisuuden toteutumisesta ja arvostuksesta

- PT: kaksikantaisuus toteutuu hyvin, vaikkakin siinä on hienoista laskua. Ei tietoa -osuus pysynyt melkein samana.
- AT: kaksikantaisuus on molemmissa ammattitutkinnoissa pysynyt lähes edellisvuoden tasolla. Ruokapalvelun AT:ssa kuitenkin ilman työelämän edustajaa arvioitu 8,7 %, mikä lukumääränä on 807 tutkinnon osasta 70 tutkinnon osaa. Ei tietoa -osuus on vähentynyt.
- EAT: kaksikantaisuus on hyvä. Majoitus- ja ravitsemisalan EAT:ssa on tapahtunut nousua kaksikantaisuudessa. Toimikuntaa hämmästyttää, miten kaikissa tutkinnon osissa ei ole työelämän edustaja arvioinnissa mukana. Ei tietoa -osuus erityisruokavaliopalvelujen eat:ssa on edelleen 0%.
- Osaamisen arvioinnin arvostukset ovat kansallisen keskiarvon mukaisia ja pysyneet pääosin viime vuoden luvuissa, eli kaiken kaikkiaan hyvällä tasolla.



Ravitsemisalan työelämätoimikunnan tilannekuva v. 2025

NÄYTTÖJEN TOTEUTUKSEN JA OSAAMISEN ARVIOINNIN LAATU

Palautteet

Palautekyselyt (arviointiasteikko 1-5)	Pohdinnat	
OPISKELIJAPALAUTTEEN PÄÄTTÖKYSELY, NÄYTÖT Ravintola- ja catering-alan PT 4,5 Ruokapalvelujen AT 4,7 Ravintolan asiakaspalvelun AT 4,7 Erityisruokavaliopalvelujen EAT 4,7 Majoitus- ja ravitsemisalan esihlötyön EAT 4,8 (kansallinen keskiarvo 4,5) TYÖPAIKKAOHJAAJAPALAUTE Ravintola- ja catering-alan PT 4,5 Ruokapalvelujen AT 4,5 Ravintolan asiakaspalvelun AT 4,6 Erityisruokavaliopalvelujen EAT 4,5 Majoitus- ja ravitsemisalan esihlötyön EAT 4,5 (kansallinen keskiarvo 4,2) TYÖPAIKKAPALAUTE Ravintola- ja catering-alan PT 4,4 Ruokapalvelujen AT 4,3 Ravintolan asiakaspalvelun AT 4,5 Erityisruokavaliopalvelujen EAT 4,5 Majoitus- ja ravitsemisalan esihlötyön EAT 4,3 (kansallinen keskiarvo 4,2)	Opiskelijapalaute • Keskiarvot ovat edelleen erittäin hyviä, yli kansallisen keskiarvon. • Koko tutkinnon suorittaneiden päättöpalauteeseen vastasi yli puolet. • Tutkinnon osia suorittaneista päättökyselyyn vastasi reilu 40 %. Työpaikkaohjaajapalaute • Vuoteen 2024 verrattuna ravintola- ja catering-alan pt:n keskiarvo pysyi samana. • Kaikkien tutkintojen palautteet nousivat vuoden 2024 luvuista vähintään 0,2 %. • Vastaajien määrä laski hieman vuodesta 2024 (29,1 %) ollen nyt 28 %. • Koulutuksen järjestäjien tulisi edelleen tukea ja ohjata työpaikkaohjaajia vastaamaan kyselyyn, jotta he kokisivat sen olevan arvokasta toiminnan kehittämisen kannalta.	Työpaikkapalaute • Ravintola- ja catering-alan pt:n keskiarvo sama verrattuna vuoteen 2024. • Ravintola- ja catering-alan PT:n sekä ruokapalveluiden AT:n osalta keskiarvo on jatkanut nousuaan, ero vuoteen 2024 0,2 %. • Ravintolan asiakaspalvelun AT sen sijaan on laskenut 0,2 % verrattuna edelliseen vuoteen. • Nousua on myös Erityisruokavaliopalveluiden EAT:n osalta. MaRa esihenkilötyön EAT on pysynyt samana. • Vastaajien määrä on pysynyt lähes samana, ollen 36,6 %. • Vastausprosentit ovat edelleen pieniä. Tulisi miettiä millä tavalla saisi palautteiden määrä pienennettyä, jotta työpaikka ei rasittuisi liiallisesta palautekyselymäärästä.

NÄYTTÖJEN TOTEUTUKSEN JA OSAAMISEN ARVIOINNIN LAATU

Pohdinnat

Oppilaitoksessa järjestettävät näytöt

- Erityistä tukea tarvitsevat -> oppilaitosnäyttö. Onko aina riittävä perustelu vai voisiko näytön tehdä osittain työelämässä? Vankilaopiskelijoiden ei aina ole mahdollista päästä työelämäjaksolle.

Koulutuksen järjestäjien kehittämiskohteet

- Opiskelijapalautteiden keskiarvot ovat nousseet edellisestä vuodesta ja ovat nyt 4.5–4.8. Alhaisimmat keskiarvot opiskelijapalautteessa on kohdassa ”Sain riittävästi tietoa mahdollisuuksista opiskella tai työskennellä ulkomailla opintojeni aikana”.
- Vierailukäyntien perusteella kehittämiskohteita on oikaisupyyntöprosessissa sekä koulutuksen järjestäjien laatimissa arviointilomakkeissa.

Muut huomiot

- Työelämätoimikunta toteaa, että opetushallituksen keräämät tiedot tulisi olla koulutuksen järjestäjien opiskelijahallintojärjestelmissä pakollisina tietoina. Lisäksi tulee varmistaa, että kaikkien koulutuksen järjestäjien tiedot siirtyvät Opetushallituksen järjestelmiin. ”Ei tietoa” -tieto ei palvele ketään ja niitä on varsinkin perustutkinnossa liian suuri määrä.
- Onko ongelma puutteellisten tietojen osalta
 - järjestelmissä -> eivät siirry oikein.
 - ei pakotettuja tietoja -> voi jättää tyhjäksi.
 - opettajien kiire / tietämättömyys tietojen tärkeydestä ja siirtymisestä valtakunnalliseen järjestelmään.

TUTKINTOJEN PERUSTEIDEN JA TUTKINTORAKENTEEN TOIMIVUUS

Pohdinnat

Ravintola- ja catering-alan PT

Vierailukäynneillä on kerrottu, että geneerisiin arviointikriteereihin ollaan tyytyväisiä.

Perus- ja ammattitutkintojen ero on edelleen epäselvä työpaikoilla. Myöskään tutkinnon suorittaminen ei välttämättä vaikuta palkkaan.

Ruokapalvelujen AT, Ravintolan asiakaspalvelun AT, Erityisruokavaliopalvelujen sekä Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön EAT

Toimikunnalle ei ole tullut palautetta tutkinnon perusteisiin liittyen.

Pohdinnat tutkintorakenteesta

Työelämässä ei välttämättä tarvita koko perustutkinnon suorittamista, vaan voisi olla jokin suppeampikin tutkinto. Tässä voisi ratkaisuna olla myös tutkinnon osien hyödyntäminen. Voisiko tutkinnon osia hyödyntämällä saada uuden nimikkeen (esimerkkinä hoiva-avustaja). Lisäksi tulisi tukea moniosaaajuutta, jota työelämässä arvostetaan ja tarvitaan.



LÄHTEET

Taustaa

Työelämätoimikunta on laatinut tilannekuvan toimialansa tutkintojen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta.

Työelämätoimikuntien tehtäviin kuuluu tuottaa vuosittain tietoa ammatillisen koulutuksen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta omalla toimialallaan (Valtioneuvoston asetus ammatillisesta koulutuksesta 673/2017).

Työelämätoimikunnan käyttämiä lähteitä

Työelämätoimikunnalla on ollut käytössään Opetushallinnon tilastopalvelu www.vipunen.fi. Määrälliset tiedot (järjestämisluvut, suoritustiedot ja palautetiedot ym.) on poimittu tammikuussa 2026, jonka jälkeen tulleita päivityksiä Vipuseen ei ole päivitetty tilannekuvaan.

Siirtymäajalla olevat tutkinnot eivät sisälly määrällisiin tietoihin. Koulutuksen järjestäjien järjestämisluvista koulutuksen järjestäjien aktiivisuus määritellään sillä, onko koulutuksen järjestäjältä kirjautunut tutkintojen tai tutkinnon osien suorituksia vuonna 2025.

Vipusen raporttiseloitteesta: Tietosuojauksen vuoksi henkilöltä koskevat lukumäärät 1-4 näytetään arvona "1-4" ja neljää suuremmat lukumäärät pyöristetään lähimpään kolmella jaolliseen lukuun. Keskiarvot lasketaan suojatuilla lukumäärillä.

Tilannekuvaan sisältyvät palautekeskiarvot on poimittu maaliskuussa 2026.

Lähdemateriaalina tilannekuvan pohdinnoissa on ollut esimerkiksi työelämätoimikunnan vierailukäyntiraportit, mahdolliset lausunnot tutkinnon perusteiden luonnoksista sekä mahdolliset opiskelijoiden tekemät osaamisen arvioinnin oikaisupyynnöt. Lisäksi pohdintoja on voitu täydentää työelämätoimikunnan jäsenten omilla havainnoilla.

Työelämätoimikunnan tilannekuvat

Työelämätoimikuntien sivusto ja aikaisempien vuosien tilannetiedot ja -kuvat löytyvät Opetushallituksen [www-sivustolla](http://www.vipunen.fi):
<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/ammattillinen-koulutus/tyoelamatoimikunnat>

Lisätietoja

Työelämätoimikuntien sihteeristö, tyoelamatoimikunnat@oph.fi



Työelämätoimikunnat
Arbetslivskommissioner



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN