

Jatko-opinnot ravintola- ja cateringalan perustutkinnon jälkeen

Ammatillisen perustutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Voit siis jatkaa opintoja esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa. Niihin hakeudutaan korkeakoulujen yhteishaun kautta. Kannattaa muistaa myös ammatti- ja erikoisammattitutkinnot, joihin hakeudutaan jatkuvan haun kautta. Voit jatkaa opintojasi muillakin aloilla, kuin tässä tekstissä mainitaan.

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon jälkeen voit jatkaa esimerkiksi näihin **ammattikorkeakoulututkintoihin:**

- Restonomi AMK, ravitsemispalvelut
- Restonomi AMK, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto
- Insinööri AMK, bio- ja elintarviketekniikka

Ylempään ammattikorkeakoulututkintoon voit hakeutua, kun sinulla on ammattikorkeakoulututkinnon jälkeen alan työkokemusta vähintään kolme vuotta.

Alaan liittyviä **ylempiä ammattikorkeakoulututkintoja** ovat esimerkiksi:

- Restonomi YAMK, hotelli- ja ravintola-ala, palveluliiketoiminnan kehittäminen ja johtaminen
- Insinööri YAMK, ruokaketjun kehittäminen

Kestävää kasvua ja työtä -ohjelma

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Yliopistossa voit opiskella esimerkiksi näitä tutkintoja:

- Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri
- Terveystieteiden kandidaatti ja maisteri, ravitsemustiede

Jatkotutkintona yliopistossa voit opiskella esimerkiksi:

- Ruokaketjun ja terveyden tohtoriohjelma
- Väestön terveyden tohtoriohjelma

Voit suorittaa ammatti- tai erikoisammattitutkinnon, kun sinulla on perustutkinnon jälkeen alan työkokemusta vähintään kolme vuotta tai työkokemuksen kautta hankittu alan tarvittava osaaminen. Voit suorittaa tutkinnon myös oppisopimuskoulutuksena.

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoista voit suorittaa esimerkiksi:

- Ravintolan asiakaspalvelun AT
- Ruokapalvelujen AT
- Erityisruokavaliopalvelujen EAT
- Majoitus- ja ravitsemusalan esimiestyön EAT



Kestävää kasvua ja työtä -ohjelma

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Ammattikorkeakoulut

Ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot:

- Restonomi (YAMK), hotelli- ja ravintola-ala, palveluliiketoiminnan kehittäminen ja johtaminen
- Insinööri (YAMK) ruokaketjun kehittäminen
- **Voit hakea myös muille aloille!**

3 v työkokemuksen jälkeen voit hakeutua suorittamaan ylempää ammattikorkeakoulututkintoa

Ammattikorkeakoulututkinnot:

- Restonomi (AMK), ravitsemispalvelut
- Restonomi (AMK), hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto
- Insinööri (AMK), bio- ja elintarviketekniikka
- **Voit hakea myös muille aloille!**

Ravintola- ja cateringalan jatko-opintopolkuja

Työelämään

Korkeakoulujen yhteishaku

Työelämään

Korkeakoulujen yhteishaku

Erikoisammattitutkinnot:

- Erityisruokavaliopalvelujen EAT
- Majoitus- ja ravitsemusalan esimiestyön EAT

Ammattitutkinnot:

- Ravintolan asiakaspalvelun AT (tarjoilija, baarimestari)
- Ruokapalvelujen AT (ravintolakokki, suurtaloukokki)

Jatkuva haku

Työelämä

Työelämään

Työelämään

Korkeakoulujen yhteishaku

Yliopistot

Jatkotutkinnot ja -koulutukset:

- Ruokaketjun ja terveyden tohtoriohjelma
- Väestön terveyden tohtoriohjelma

Haku suoraan yliopiston kautta

Yliopistotutkinnot:

- Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri
- Ravitsemustiede, terveystieteiden kandidaatti ja maisteri
- **Voit hakea myös muille aloille!**

Avoimet korkeakoulu-opinnot

Yhteishaku

Yhteishaku

Väyläopinnot

TYÖNHAKU

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

(tarjoilija, kokki)

Yhdistelmäopinnot