

# Ravintola- ja cateringalan jatko-opintopolkuja

## Ammattikorkeakoulut

### Ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot:

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

Työelämään

Korkea-  
koulujen  
yhteishaku



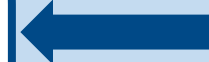
### Erikoisammattitutkinnot:

- Erityisruokavaliopalvelujen EAT
- Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön EAT

### Ammattitutkinnot:

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

Työelämään



## Yliopistot

### Jatkotutkinnot ja -koulutukset:

- Ruokaketjun ja terveyden tohtoriohjelma
- Väestön terveyden tohtoriohjelma

Haku suoraan  
yliopiston kautta



### Yliopistotutkinnot:

- Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri
- Terveystieteiden kandidaatti ja maisteri, ravitsemustiede
- Maatalous- ja metsätieteiden kandidaatti ja maisteri, elintarviketalous ja kulutus
- **Voit hakea myös muille aloille!**

Työelämään



Korkea-  
koulujen  
yhteishaku



Työelämään

Korkea-  
koulujen  
yhteishaku



### Ammattikorkeakoulu-tutkinnot:

- Restonomi (AMK), majoitus- ja ravitsemisala
- Restonomi (AMK), liikkeenjohto
- Insinööri (AMK), bio- ja elintarviketekniikka
- Insinööri (AMK), kehittyvä elintarviketekniikka
- **Voit hakea myös muille aloille!**

Oppisopimus,  
jatkuva haku



# Työelämä



TYÖNHAKU

Avoimet  
korkeakoulu-  
opinnot



Yhteis-  
haku

Yhteis-  
haku



Väyläopinnot

## Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

(kokki, tarjoilija)

Yhdistelmä-  
opinnot

# 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), majoitus- ja ravitsemisala
- Restonomi (AMK), liikkeenjohto
- Insinööri (AMK), bio- ja elintarviketekniikka
- Insinööri (AMK), kehittyvä elintarviketekniikka

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

Alaan liittyviä **ylempiä ammattikorkeakoulututkintoja** ovat esimerkiksi:

- Restonomi (YAMK), palveluliiketoiminnan johtaminen
- Restonomi (YAMK), palveluliiketoiminnan johtaminen ja kehittäminen
- Restonomi (YAMK), ruokaketjun kehittäminen,
- Insinööri (YAMK), ruokaketjun kehittäminen

Kestävää kasvua ja työtä -ohjelma

Vipuvoimaa  
EU:lta  
2014–2020



Euroopan unioni  
Euroopan sosiaalirahasto

**Yliopistossa** voit opiskella esimerkiksi näitä tutkintoja:

- Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri
- Terveystieteiden kandidaatti ja maisteri, ravitsemustiede
- Maatalous- ja metsätieteiden kandidaatti ja maisteri, elintarviketalous ja kulutus

**Jatkotutkintona yliopistossa** voit opiskella esimerkiksi:

- Ruokaketjun ja terveyden tohtoriohjelma
- Väestön terveyden tohtoriohjelma

Voit suorittaa ammatti- tai erikoisammattitutkinnon, kun sinulla on alan perustutkinto tai työkokemuksen kautta hankittu riittävä osaaminen. Voit suorittaa tutkinnon myös oppisopimuskoulutuksena.

**Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoista** voit suorittaa esimerkiksi:

- Ravintolan asiakaspalvelun AT (tarjoilija, baarimestari)
- Ruokapalvelujen AT (ravintolakokki, suurtaloukokki)
- Erityisruokavaliopalvelujen EAT
- Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön EAT



Kestävää kasvua ja työtä -ohjelma

Vipuvoimaa  
EU:lta  
2014–2020



Euroopan unioni  
Euroopan sosiaalirahasto