

RAVITSEMISALA

Restonomi (AMK)



Ravinnosta elämys

Haluatko esimiestehtäviin
ravitsemisalalle?
Haaveiletko omasta yrityksestä?
Onko sinulla ideoita tapahtumien
järjestämiseksi?



Ravinnosta elämys

Kauhajoelta valmistuu monipuolisia ammattilaisia ruokapalvelualan esimies- ja suunnittelutehtäviin. Työpaikkana voi olla ravintola, henkilöstöravintola, koulu, terveyskeskus, matkailuyritys, elintarviketeollisuus, järjestö tai oma yritys. Voit toimia esimerkiksi ravintola- tai vuoropäällikkönä, ravitsemispäällikkönä, projektipäällikkönä, tuotekehittäjänä, markkinointitehtävissä tai neuvontatyössä. Kauhajoelta valmistuneet restonomit (AMK) työllistyvät hyvin.

MITÄ OPISKELET?

Ruoka on opiskelusi yksi keskeisistä teemoista: sen turvallisuus, terveellisyys ja herkullisuus. Opiskelusi ei ole pelkkää ruoanlaittoa. Toteutat projektioptoina elämyksellisiä tilaisuuksia ja tapahtumia

MITÄ KUULUU HUOMENNA?

Restonomiksi (AMK) kolme vuotta sitten valmistunut Jenny Myllykangas löysi ensimmäisen työpaikkansa netin kautta Hotelli Ylläs Saagasta Ylläkseltä. Aamupalahoitajan työnkuva muuttui puolessa vuodessa kokiksi ja vakituiseksi työpaikaksi. Siitä vuoden päästä Jenny ylennettiin Hotelli Ylläs Saagan keittiön vuoropäälliköksi.

Edessä ovat jälleen uudet haasteet. Levillä avataan uusi hotelli, Sokos Hotelli Levi, jossa Jenny aloittaa keittiömestarina. Ennen avaamista edessä on vielä monta asiaa tehtävänä. Jenny odottaakin mielenkiinnolla työn alkamista: "On varmasti mahtavaa päästä luomaan uutta alusta alkaen."

Työn tekeminen ja erityisesti alaisien johtaminen on haasteellista aina, mutta Lappi ja sen sesonki luo aivan omanlaisensa ilmapiirin työpaikalle. Jenny kokee saaneensa restonomikoulutuksesta hyvän pohjan työelämän haasteille, vaikka toteaaikin että työ tekijäänsä opettaa. Toisaalta koulutuksen monipuolinen teoria on nyt työelämässä käännyssä monipuoliseksi tieto-aidoksi.

eri asiakasryhmille. Opiskelet monipuolisesti sekä käytäntöä että teoriaa. Osan opinnoistasi voit suorittaa verkko-opintoina.

MITEN OPISKELET?

Perusopintojen ja käytännön ruokapalvelujen tuottamisen jälkeen keskeinen teema opiskeluissa on työyhteisön johtaminen. Syvennät tietojasi myös oman valintasi mukaan mm. ravitsemuksesta, johtamisesta, markkinoinnista ja yrityskuvan kehittämisestä tai tuotekehityksestä. Opiskelu tutustuttaa sinut mm. liikkeenjohtoon, tilojen ja toimintojen suunnitteluun, laadunohjaukseen sekä tuotekehitykseen. Osa opinnoista on mahdollista suorittaa myös ulkomailla.

MISSÄ OPISKELET?

Opiskelet ravitsemisalan toimipisteessä Kauhajoen kaupungin keskustassa. Toimipisteen vieressä on opiskelija-asuntolat, joissa voit asua rivitalotyyppisessä asuntolassa yksiossää tai soluasunnossa. Toimipisteen vieressä sijaitsee myös liikuntakeskus, jossa on muun muassa virkistysuimala, kuntosalia, keilailuhalli sekä squash- ja sulkapallokenttiä.

LISÄTIETOJA

SeAMK Liiketoiminta, ravitsemisala
www.seamk.fi/
palvelujentuottaminenjajohtaminen
www.seamk.fi/ravitsemisala
Topeeka 47 / PL 19
61801 Kauhajoki
puh. 020 124 5600
ravitsemisala@seamk.fi

