

# Elintarvikealan perustutkinto | leipuri-kondiittori

Haaveiletko pullantuoksuisesta työstä? Elintarvikealan opinnoissa opit elintarvikkeiden valmistamista ja valmistustekniikoiden ja -prosessien kehittämistä. Myös ravitsemus- ja hygieniaosaaminen ja taloudellisuuden opettelu ovat opinnoissasi keskeisellä sijalla. Elintarvikealan ammattilaisena hallitset kädentaidot. Osaat työskennellä yhdessä muiden kanssa ja ratkaista ongelmia. Lisäksi osaat kehittää toimintaa ja olet laatumietoinen.

Meillä voit erikoistua kolmeen eri osaamisalaan: liha-alalle, elintarviketeknologiaan tai leipomoalalle. Leipomoalan osaamisalan suorittaneena leipuri-kondiittorina osaat valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityönä että automatisoidussa tuotannossa.

Leipuri-kondiittori työskentelee leipomoalan valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi leipomotuotteita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Leipuri-kondiittori valmistaa mm. erilaisia ruokaleipätuotteita, kahvileipätuotteita ja konditoriatuotteita. Hän toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Leipuri-kondiittori työskentelee leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä ja kahvila-konditorioissa valmistus-, pakkaus- ja myyntitehtävissä.



Sinulle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma eli HOKS, jossa yhdessä suunnitellaan ja sovitaan mm. hankittavasta osaamisesta ja sen hankkimistavasta, näytöistä ja muusta osaamisen osoittamisesta, aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisesta ja tunnustamisesta sekä tarvittavasta ohjauksesta ja tuesta, kuten erityisestä tuesta.

## Oppisopimus

Sinun mahdollista suorittaa tämä tutkinto joustavasti oppisopimuksella, jos sinulla on tiedossa koulutukseen soveltuva työpaikka ja työnantajaltasi suostumus oppisopimusopiskeluun.

[Tutustu ja hakeudu oppisopimuskoulutukseen](#)

## Jatko-opinto- ja uramahdollisuudet

Kuten aina, ammatillisista perustutkinnoista saat yleisen jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin esimerkiksi arkkitehti- ja insinööriopintoihin. Voit

myös hakeutua alan ammattitutkintoon tai erikoisammattitutkintoon.

Leipuri-kondiittorina työskentelet pienissä tai keskisuurissa leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, kahvilakonditorioissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä. Voit työllistyä myös teollisuusleipomoon.

---

## Yhteishaku 2024

Yhteishaussa voivat hakea perusopetuksesta tai ulkomailla perusopetusta vastaavasta koulutuksesta valmistuneet nuoret, joilla ei ole toisen asteen koulutusta suoritettuna.

Hakuaika: 20.2.-19.3.2024

[Hae koulutukseen \(Opintopolku.fi\)](#)

---

### Lisätiedot

---

**Mari Järvinen**

opettaja

+358 504340620

mari.jarvinen@lhkk.fi

**Miia Ojala**

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

mia.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti  
instituutti

Oivalluksesta  
osaamiseen

[fai.fi](http://fai.fi)

