

Elintarvikeala

# Elintarvikealan perustutkinto

Elintarvikkeiden valmistaja, leipuri-kondiittori,  
lihatuotteiden valmistaja

<b>Opetusmuoto</b>	Lähiopetus, Oppisopimus
<b>Aloituspäivä</b>	6.8.2026
<b>Hakuaika</b>	Haku käynnissä, päättyy 24.5.2026
<b>Sijainti</b>	Forssan ammatti-instituutti
<b>Hinta</b>	Koulutus on maksutonta. Katso lisätiedot

Haluatko työskennellä maistuvien tuotteiden parissa ja kehittää vahvat kädentaidot elintarvikealalla?

Elintarvikealan perustutkinto tarjoaa monipuolisen väylän elintarvikkeiden valmistuksen, leipomoalan tai liha-alan ammattilaiseksi. Koulutus sopii sinulle, joka arvostat laatua, vastuullisuutta ja käytännön tekemistä – ja haluat rakentaa uran, jossa työn tulokset näkyvät ja maistuvat.

## Osaamisalat

Valitse kiinnostuksesi mukaan:

**Lihatuotteiden valmistaja:** Opit lihan leikkaamista ja erilaisten lihavalmisteiden valmistusta. Työympäristöinä voivat olla lihanleikkaamot, lihavalmistetehtaat tai teurastamot.

**Leipuri-kondiittori:** Opit valmistamaan ruoka- ja kahvileipiä, konditoriatuotteita sekä leipomoeineksiä käsityönä ja koneellisesti. Työskentelet esimerkiksi leipomoissa, kahviloissa, ravintoloissa tai pitopalveluissa.

Elintarvikkeiden valmistaja: Erikoistut elintarviketeknologiaan ja opit valmistamaan, pakkaamaan ja varastoimaan elintarvikkeita teollisessa tuotannossa tai pienimuotoisessa valmistuksessa.

## Oppisopimus

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

[Tutustu ja hakeudu oppisopimuskoulutukseen](#)

## Jatko-opinto- ja uramahdollisuudet

Tutkinto antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin. Voit myös täydentää osaamistasi alan ammatti- tai erikoisammattitutkinnoilla.

Elintarvikealan perustutkinnon suorittanut voi työskennellä leipomoissa, elintarviketeollisuudessa, lihavalmistetehtaissa, vähittäiskaupoissa tai suurkeittiöissä. Työtehtävät vaihtelevat osaamisalan mukaan, ja mahdollisuuksia on myös pienyrityksissä tai yrittäjänä.

## Lisätietoa

Mari Järvinen

opettaja

+358 504340620

mari.jarvinen@lhkk.fi

# Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

[miia.ojala@lhkk.fi](mailto:miia.ojala@lhkk.fi)