

Elintarvikealan Startti

Tutkinnon osia ravintola- ja catering-alan tai elintarvikealan perustutkinnosta

Opetusmuoto	Lähiopetus
Aloituspäivä	14.8.2026
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 26.7.2026
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	Koulutus on maksutonta

Haluaisitko työskennellä elintarvikkeiden parissa? Kiinnostaako sinua työ elintarviketeollisuudessa, myymälässä tai muissa alan työtehtävissä? Elintarvikealan startti tarjoaa sinulle mahdollisuuden hankkia käytännön osaamista ja ottaa ensimmäinen askel kohti elintarvikealan monipuolisia työmahdollisuuksia.

Koulutuksen aikana suoritetaan tutkinnon osa Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Koulutuksessa opiskellaan ensin ammattiteoriaa mm. elintarvikkeista, elintarvikehygieniasta, puhtaanapidosta ja erityisruokavalioidista sekä suoritetaan hygieniapassi, työturvallisuuskortti sekä ensiapukortti 16h ja harjoitellaan työsaleissa valmistamaan liha-alan, elintarviketeknologian sekä leipomon tuotteita. Lopuksi opiskelija menee työelämäjaksolle elintarviketeollisuuteen. Tavoitteena näyttö tutkinnon osasta Elintarviketuotannossa toimiminen. Opiskelija voi toimia koulutuksen jälkeen elintarvikealan perustehtävissä, esimerkiksi ennakoivissa työtehtävissä raaka-aineiden vastaanotossa, esikäsittelyssä, tuotteen valmistuksessa, pakkaamisessa tai varastotoiminnoissa. Työ voi sisältää myös ilt- ja viikonlopputyötä.

Opiskelu sisältää teoriaopetusta oppilaitoksessa, käytännön harjoittelua, verkko-opintoja sekä noin 5 viikkoa työssä oppimista alan yritysissä, jolloin pääset tutustumaan työelämään jo koulutuksen aikana.

Lisätietoa

Anneli Kaseva

opettaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi