

Leipomoalan erikoisammattitutkinto

Koulutus soveltuu leipomo- ja konditoria sekä ravintola-alan ammattilaisille, jatkokoulutukseksi alalla työskenteleville, joilla on hankittuna aikaisempaa osaamista alalta, joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta. Leipomoalan erikoisammattitutkinnon suorittanut toimii eri kokoisissa leipomo- tai ravintola-alan työpaikossa valmistuen laajalaisesti alan tuotteita suuntautuneisuuden mukaan. Valitsemastasi osaamisalasta riippuen valmistut joko kondiittorimestariksi, leipurimestariksi tai leipomoteollisuuden mestariksi.



Kohderyhmä

Koulutus on tarkoitettu lisäkoulutukseksi jo leipomo- tai konditoria-alalla työskenteleville ammattitaidon kartuttamiseksi tai pitkän linjan tekijälle sekä alan yrittäjälle, jolta puuttuu alan mestarikoulutus.

Toteutus

Koulutus toteutetaan monimuoto-opetuksena, joka muodostuu itsenäisestä etäopiskelusta, päivisin järjestettävistä lähiopetuspäivistä, työpaikalla tapahtuvasta oppimisesta, pienryhmätyöskentelystä ja -ohjauksesta sekä verkko-opiskelusta. Tutkinnon läpäiseminen edellyttää työpaikalla järjestettyjen näyttöjen hyväksytyä suorittamista. Lähipäivien määrä riippuu koulutusmuodostasi ja osaamisesi tasosta, oppisopimus-opiskelijalla lähipäiviä on yleensä 1-2 pv/kk, osaamisen mukaan.

Kuvaus

Leipomoalan erikoisammattitutkinnon suorittanut toimii eri kokoisissa leipomo- tai ravintola-alan työpaikossa valmistaen laaja-alaisesti alan tuotteita suuntautuneisuuden mukaan.

Hän voi työskennellä tuotannon suunnittelu- ja ohjaustehtävissä, esimies- ja tuotekehitystehtävissä. Tutkinnon suorittanut hallitsee alan valmistusprosessit, asiakaslähtöisen tuotesuunnittelun ja tuotekehityksen. Tutkinnon suorittanut hallitsee raaka-aineiden käytön ja niiden ominaisuudet. Hän hallitsee keskeiset valmistustekniikat. Tutkinnon suorittaneena voit toimia leipomossa, konditoriassa tai paistopisteessä sekä juhlapalvelussa ja ravintolassa. Hän osoittaa alansa erittäin monipuolista osaamista sekä syvällistä ammattitaitoa, voit myös ryhtyä alan yrittäjäksi.

Oppisopimus

Koulutus on mahdollista suorittaa oppisopimuskoulutuksena, jolloin opiskelijalla tulee olla soveltuva alan työpaikka ja työnantaja, jonka kanssa voidaan solmia oppisopimus. Oppisopimuskoulutus on maksutonta sekä työntekijälle että työnantajalle.

Opiskelun henkilökohtaistaminen

Opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa määritellään opiskelun sisältö ja aikataulu sekä näyttötilaisuudet. Opiskelija, jolla on kattava ja monipuolinen ammatillinen osaaminen, voi osoittaa ammattitaitonsa myös suoraan näytöissä, ilman osallistumista valmistavaan koulutukseen.

Lisätiedot

Sanna Granroth

opettaja

+358 503583099

sanna.granroth@lhkk.fi

Mari Järvinen

opettaja

+358 504340620

mari.jarvinen@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti
instituutti

Oivalluksesta
osaamiseen

fai.fi

