

KASVISRUOKAKOKKI

Oppisopimuskoulutus, Helsingin oppisopimustoimisto

Kasvisten, täysjyväviljojen ja palkotuotteiden käyttö kylmissä ja lämpimissä ruoissa on merkittävästi lisääntynyt ja valmistuksellinen vaatimustaso noussut. Osaavalla kasvikunnan tuotteiden hallinnalla ja tuoteinnovaatioilla monipuolistetaan, kevennetään ja uudistetaan ruokatarjontaa menestymisen avainehdoksi ja asiakkaiden tyytyväisyydeksi.

Koulutuksen tavoitteena on

- oppia käyttämään monipuolisesti kasvikunnan raaka-aineita
- lisätä kasvikunnan raaka-aineiden tuntemusta ja käyttöä
- edistää terveellisen ja monipuolisen ruuan tuottamista
- lisätä tietoutta raaka-aineiden käytön taloudellisuudesta
- lisätä tietoutta raaka-aineiden ja ympäristötekijöiden vaikutuksista ruokatuotantoon

Aika

13.9.2011- 5.3.2012

Koulutuspaikka

Edupoli, Lämmittäjänkatu 2 A, Helsinki

Haku 2.9.2011 mennessä www.edupoli.fi

Kouluttaja

Margit Kojo

Ruokapalvelun- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti

Maksut

Koulutus on oppisopimuskoulutusta, joka on osallistujalle ja työnantajalle maksutonta.

Kohderyhmä

Ruokapalvelun ja ravitsemusalan ammattilaiset

Opetusjärjestelyt

Lähiopetusta 2-4 kertaa kuukaudessa klo 15 - 19 ja 4 kertaa lauantaina klo 9 - 16, etäopiskelua, työssäoppimista ja kehittämistehtäviä. Koulutuksessa hyödynnetään Edupolin verkkopohjaista oppimisympäristöä.

Koulutuksen sisältö

Raaka-aineet ja hankinta
Kustannuslaskenta
Ravitsemus
Ruokalistasuunnittelu
Tuotteistaminen
Raaka-aineiden prosessointi
Kehittämistehtävä

Lisätietoja:

Edupoli

Eija Lenkkeri p. 040 7768 728

e-mail. eija.lenkkeri@edupoli.fi



Helsingin oppisopimustoimisto

Pirjo-Liisa Kangasniemi p. 050 559 3171

Elina Kivi p. 050 512 5083