



Koulutus konditoria- ja ravintola-alan ammattilaisille: Herkullisia jälkiruokia ja näyttäviä patisserie-tuotteita 25.2.–21.5.2025

Tule päivittämään pastry-osaamistasi!

Koulutuksessa harjoittelet monipuolisia koristelun kädentaitoja ja jälkiruokien valmistuksen tekniikoita. Kehität luovuuttasi koristelussa ja makujen yhdistämisessä. Opit käyttämään erilaisia raaka-aineita jälkiruokien komponenttien valmistuksessa. Valmistat konvehteja ja muita suklaatuotteita, erikoisleivoksia ja -kakuja, sekä kokoat houkuttelevia jälkiruoka-annoksia. Opiskelet ammattiteoriaa, omavalvontaa, elintarviketurvallisuutta ja laadunhallintaa.

Voit suorittaa jälkiruokien ja patisserie-tuotteiden valmistamisen tutkinnon osan opinnot oppisopimuksena (30 osp leipomoalan ammattitutkinto). Lue lisää oppisopimuksesta: stadinao.fi/oppisopimus.

Lähiopetus järjestetään Stadin AO:n Prinsessantien toimipaikassa, Prinsessantie 2, Helsinki.

Helsinki

Stadin AO

Aikataulu

- Haku aika 4.11.2024–24.1.2025
- Henkilökohtaistaminen ja oppisopimusten solmiminen 10.–14.2.2025
- Lähiopetuspäivät: suklaatuotteet 25.–26.2., erikoisleivokset 18.–19.3., erikoiskakut 22.–23.4. ja jälkiruoka-annokset 20.–21.5., klo 14.30–21.00
- Huom. Aikataulut voivat muuttua!

Hae koulutukseen lähettämällä sähköpostia jani.viitala@hel.fi.

Lisätietoja:

- Pauliina Tokola, 040 334 0736, pauliina.tokola@edu.hel.fi
- Jani Viitala, 040 182 0273