

# Kondiittorikisälli

## ELINTARVIKEALA | LEIPOMOALAN AMMATTITUTKINTO

*Leipojasta ammattileipuriksi! Koulutuksessa voi erikoistua leipurikisälliksi tai kondiittorikisälliksi.*

<b>Tutkintotyyppi</b>	Ammattitutkinto
<b>Hakuaika</b>	02.01.2024 - 31.12.2024
<b>Opintojen laajuus</b>	150 (osp)
<b>Opintojen kesto</b>	1,5 vuotta
<b>Opiskelutapa</b>	Monimuoto-opiskelu
<b>Paikkakunta</b>	Joensuu
<b>Kampus</b>	Joensuu Peltola
<b>Lähipäivät</b>	Lähiopetusta oppilaitoksessa on kaksi päivää viikossa.

## Kenelle

Koulutus sopii ammatillista kehittymistä haluaville, alalla jo oleville tai elintarvikealan perustutkinnon suorittaneille.

## Koulutuksen sisältö

Kondiittorikisälliopinnoissa syvennät ammattitaitoasi ja tietämystäsi konditorialeivonnann saloista. Ammatillisena hallitset työn suunnittelun ja ymmärrät työvaiheiden ja raaka-aineiden merkityksen lopputuotteelle. Pystyt myös laadukkaaseen tuotesuunnitteluun ja toteutukseen.

Koulutuksessa tutuksi tulevat muun muassa

- elintarviketurvallisuuden hallinta
- täytekakkujen, leivoksien ja konditoriakoristeiden valmistaminen
- pikkuleipien ja kahvikakkujen valmistaminen

Lähi- ja etäopiskelu sekä työelämässä oppiminen mahdollistaa tutkinnon suorittamisen työn ohessa.

[Tutkinnon perusteet](#)

## Opiskelijavalinta

Opiskelijat valitaan haastattelun perusteella. Valintahaastattelut järjestetään oppilaitoksessa jatkuvan haun aikataulun mukaisesti. Kutsu lähetetään sähköpostitse.

## Perustiedot

### Kielitaito

Tässä koulutuksessa edellytetään opiskelijalta suomen kielen taitotasoa YKI 3 tai B1.1 Toimiva peruskielitaito. Jos äidinkielen ei ole suomi, liitä hakemukselle todistus suomen kielen taidosta. Katso hyväksytyt [todistukset kielitaidosta](#).

### Pohjakoulutus

Ammatillinen perustutkinto

### Terveydentila

Työskentely alalla vaatii hyvää fyysistä kuntoa. Terveydellisiä rajoitteita ovat jauhoallergia ja astma.

### Kustannukset

Opetus on maksutonta. Vähäisiä kustannuksia voi tulla opiskelumateriaaleista, työvaatteista ja -kengistä. Kaikille Riverian opiskelijoille suositellaan kannettavaa tietokonetta opiskelun työkaluksi. Opiskelijat hankkivat tietokoneen omakustanteisesti.

Oppivelvolliselle opiskelusta ei aiheudu kustannuksia. Oppilaitos tarjoaa oppikirjat ja -materiaalit sekä opiskelussa tarvittavat työasut ja -välineet sekä kannettavan tietokoneen.

## Opintojen jälkeen

### Jatko-opintomahdollisuudet

Ammattitutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Opintoja voi jatkaa esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

### Työpaikat

Työpaikkoja ovat leipomoalan yritykset.