

Leipuri-kondiittori

ELINTARVIKEALA | ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

Maistuva ammatti! Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee hygienisissä tiloissa osana elintarvikkeiden valmistusprosessia. Leipuri-kondiittori valmistaa käsin ja koneellisesti ruoka- ja kahvileipiä, konditoriatuotteita ja leipomoeineksiä.

Tutkintotyyppi	Perustutkinto
Hakuaika	18.02.2025 - 18.03.2025
Opintojen laajuus	180 (osp)
Opintojen kesto	Opintojen kesto noin 3 vuotta.
Opiskelutapa	Lähiopiskelu
Paikkakunta	Nurmes
Kampus	Nurmes
Lähipäivät	Opetusta ja ohjausta on arkisin, pääsääntöisesti klo 8 ja 15 välillä. Aikataulut vaihtelevat tutkinnon osittain.

Kenelle

Voit hakea koulutukseen, jos olet peruskoulun tänä vuonna tai aikaisemmin päättänyt oppivelvollinen.

Ala sopii sinulle, jos olet tarkka ja tykkäät nopea tempoisesta työskentelystä sekä sinulla on hyvä fyysisen kunto.

Koulutuksen sisältö

Elintarvikealan perustutkinnossa opiskelet leipuri-kondiittoriksi leipomoalalle. Koulutuksessa opit valmistamaan herkullisia konditoriatuotteita ja leipomoeineksiä sekä käsin että koneellisesti. Jos olet tarkka, kätevä käsistäsi ja visuaalisesti taitava herkkujen ystävä, ala sopii sinulle kuin nakutettu.

Leipurina leivot erilaisia leipiä, sämpylöitä, pullia ja monenlaisia muita leivonnaisia. Leipomoalalla työvaiheet ovat kokonaan tai osin automatisoituja, mutta leivontaan kuuluu myös paljon käsityötä. Työtehtävissä tarvitaan siis kädentaitoja, tarkkuutta, hyvää muoto- ja väritajua sekä sommittelu- ja koristelutaitoa.

Perinteisen leipurin ammattinimikkeen tilalla käytetään nykyisin työtehtävää kuvaavia nimikkeitä,

kuten taikinantekijä, ylöslyöjä ja paistaja.

Kondiittorina luot näyttäviä ja herkullisia kakkuja, leivoksia ja koristeista. Työ on lähes kokonaan käsityötä. Opinnoissa tutustut muun muassa konvehtien, makeisten ja jäätelöiden maailmaan sekä erilaisiin leipomotuotteisiin. Tutuksi tulevat myös monenlaiset raaka-aineet.

Opiskelu on innostavaa, luovaa ja käytännönläheistä, ja se räätälöidään aina opiskelijan oman mielenkiinnon mukaan.

Opintojen aikana sinulle tulevat tutuiksi

- tuotteiden valmistuksessa käytettävät raaka-aineet
- tuotannon koneet, laitteet ja työvälineet
- ruoka- ja kahvileipien valmistus
- konditoriatuotteiden valmistus
- elintarvikkeiden myymälätoiminnot
- elintarvikkeiden valmistus kansainvälisessä ympäristössä
- elintarvikealan hygieniä.

[Tutkinnon perusteet](#)

Perustiedot

Kielitaito

Suomen kielen kielitaitovaatimus on YKI 2 tai A2.2 Kehittyvä peruskielitaito.

Pohjakoulutus

Perusopetuksen oppimäärä tai vastaavat tiedot.

Terveydentila

Alalla työskentelyä voivat rajoittaa muun muassa jauhoallergia ja astma, ihottumat sekä jotkin tuki- ja liikuntaelinsairaudet.

Kustannukset

Oppivelvollisille opiskelu on maksutonta.

Opintojen jälkeen

Jatko-opintomahdollisuudet

Ammatillisen perustutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Opintoja voi siis jatkaa esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

Työpaikat

Työpaikkoja tarjoavat pienet tai keskisuuret leipomot, teollisuusleipomot, kaupan paistopisteet, kahvila-konditoriat, ravintolat tai pitopalveluyritykset.