



Tietoa, taitoa ja ruokailoa

Ammattikeittiöosaajat ry
50 vuotta

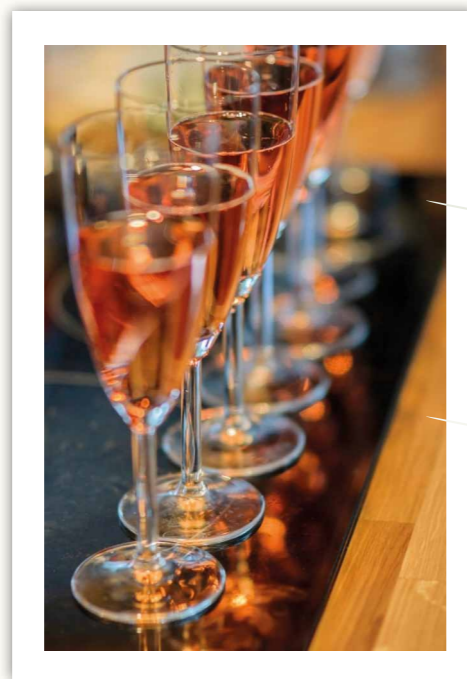
Ammattikeittiöosaajat ry

50-vuotisjuhlaseminaari

24.10.2019

Scandic Grand Marina, Marina Congress Center

Katajanokanlaituri 6, 00160 Helsinki



Ilmoittautuminen

Ilmoittaudu www.amko.fi-sivuilla olevan ilmoittautumislinkin kautta 11.10.2019 mennessä (kohdassa koulutuspäivät). Voit ilmoittautua myös puhelimitse, p. 050 341 3957.

Osallistumismaksu

Amkon Jäsenille 240 euroa, ei-jäsenille 295 euroa
Hintaan sisältyy koulutusaineistot, aamiainen, buffet-lounas, iltapäiväkahvi ja cocktail-tilaisuuden antimet.
Ammattikeittiöosaajat ry ei ole alv-verovelvollinen.

Tietoa, taitoa ja ruokailoa!

- 8.30–9.15 Aamiainen ja ilmoittautuminen
- 9.15–9.20 **Tervetuloa!**
- 9.20–9.30 **Ammattikeittiöosaajien juhlavuoden video**
- 9.30–9.40 **Ammattikeittiöosaajat 50 vuotta – ruokaosaamista kannattaa juhlia, juhlapuhe**
- 9.40–10.10 **Tietoa uusimmista ravitsemussuosituksista**
Valtion ravitsemusneuvottelukunnan, THL:n ja OPH:n laatima uusi ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin sekä valmisteilla oleva ikäihmisten ruokailusuositus.
Erikoistutkija Susanna Raulio, THL
- Tauko
- 10.20–10.50 **Kestävän kehityksen työkaluja julkisille ruokapalveluille**
Esittelyssä StratKIT-hanke, jossa Itämeren alueen valtiot hakevat yhteisiä toimintamalleja kestävän ruokajärjestelmän rakentamiseksi.
Tutkija Minna Mikkola, Helsingin yliopisto, Ruralia-Instituutti
- 10.50–11.20 **Ilmastokestävää kasvisruokaa ammattikeittiöille!**
Reseptiikan kehittäjä Lilli Munck ja tutkimusavustaja Pirjo Apell, Helsingin yliopisto
- 11.20–11.35 **Kommenttipuheenvuoro: Miten kasvisruokaa kehitetään kylmävalmistusmenetelmään sopivaksi Tuusulan kunnan ruokapalveluissa?**
Alue-esimies Heli Hakulinen
- 11.35–12.00 **Syömissuunnat ja ristiriidat – miten yhteiskunnan muutos näkyy ruokakulttuurissa?**
Ruokakulttuurin professori Mari Niva, Helsingin yliopisto
- 12.00–12.10 **Vuoden 2019 Ammattikeittiöosaaja-tittelipalkinnon saajan julkistaminen**
- 12.10–13.20 Lounas-buffet
- 13.20–14.15 **Merkityksellisyttä metsästäessä**
Ihmisten kaipuu kokea merkityksellisyttä on kasvanut, mutta miten työelämä vastaa tähän kaipuuseen?
Terveystalon organisaatiopsykologi ja Meaningful Work Finland ry:n toiminnanjohtaja Jaakko Sahimaa
- 14.15–14.45 Taste break -iltapäiväkahvi
- 14.45–15.30 **Millä mielellä töihin?**
Suomen hauskin puhuja, näyttelijä Tom Pöysti
Monessa mukana ollut Pöysti antaa ohjeita, joiden avulla saavuttaisimme paremman itsetunnon ja menestyksen. Joskus menestyksen edellytyksenä on todellakin mokata itsensä!
- 15.30–17.30 **Cocktailit**
Cocktailleja siivittää virtuoosin lahjakas ja luova kitara- ja huiluduo Duo MetKu.
Duon, Jenny Metsälän ja Tuomo Kuparin ohjelmistoon kuuluu huilu- ja kitaraduomusiikin klassikkoja sekä sovituksia monessa eri musiikkityylissä, mm. viihteellistä elokuvamusiikkia ja upeaa klassista musiikkia.