

# KASVISRUOKAKOKKI

Oppisopimuskoulutus, Helsingin oppisopimustoimisto

Kasvien, 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

15.1. - 26.9.2013

## Koulutuspaikka

Edupoli, Lämmittäjänkatu 2 A, Helsinki

**Haku 10.1.2013 mennessä** [www.edupoli.fi](http://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, etä-opiskelua, 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](mailto:eija.lenkkeri@edupoli.fi)

### Helsingin oppisopimustoimisto

Pirjo-Liisa Kangasniemi p. 050 559 3171

Elina Kivi p. 050 512 5083