

Ammattikeittiöosaajat ry:n

SEMINAARI

20.10.2026 | TAITOTALON KONGRESSIKESKUS
Valimotie 8, 00380 Helsinki

AJANKOHTAISTA AMMATTIKEITTIÖILLE

8.30–9.25	Aamupala
9.25–9.30	Tervetuloa!
9.30–9.45	Ajankohtaista Ammattikeittiöosaajat ry:ssä <i>Toiminnanjohtaja Marjut Huhtala</i>
9.45–10.20	Kasvisruoka kiinnostavaksi: ruokalista tuuppauskeinona Opit hyödyntämään ruokalistaa tuuppauksessa. Saat myös muita ajankohtaisia vinkkejä kasvisruokailun edistämiseen ruokapalveluissa. <i>Ravitusasiantuntija ETM Charlotta Hyttinen, Ruokailo</i>
10.20–10.35	Tauko
10.35–11.15	Johdatus tekoälyyn: ennustaminen, generointi, vuorovaikutus CASE-esimerkkejä ravintola-alalta <i>Yliopettaja Aarni Tuomi, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu</i>
11.15–11.30	Havainnollistava tekoäly-demo: kielimallipohjaisen chatbotin rakentaminen <i>Aarni Tuomi</i>
11.30–11.50	CASE: AI-agentti työturvallisuusraportoinnin tukena <i>Työsuojelupäällikkö Sirpa Vilppunen, Semma Oy</i>
11.50–12.10	Ovet auki duuniin! Ovet auki duuniin -hankkeessa vieraskieliset työntekijät opettelevat suomen kieltä keittiön arjen keskellä, osana perehdytystä ja koko työyhteisön toimintaa. <i>Kim Lindén, Ovet auki duuniin -hanke, Stadin ammatti- ja aikuisopisto</i>
12.10–13.15	Lounas

Seminaari-
päivän tauoilla on
mahdollisuus tutustua
yrittäjien näyttely-
pisteisiin!

VASTUULLISUUS JA VARAUTUMINEN

13.15–13.45	Mitä vastuullisuussuunnitelman toteuttaminen tarkoittaa ruokapalveluiden arjessa? CASE: Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut <i>Palvelujohtaja Mari Takkinen</i>
13.45–14.15	Ajankohtaista varautumisesta <i>Valmiuspäällikkö Virpi Kulomaa Mara ry</i>
14.15–14.30	CASE: Vesihuollon häiriö Juankosken tuotantokeittiössä – miten toimittiin? <i>Projekti- ja kehityspäällikkö Jaana Jaroma, Servica Oy</i>
14.30–15.00	Iltapäivän kahvihetki
15.00–16.00	Miten parantaa vuorovaikutustaitoja? Miten tunnistan itselleni luontevia ilmaisutapoja ja jalostan niitä? <i>Kouluttaja ja näyttelijä Armi Toivanen kertoo, miten jokainen voi kehittyä varmemmaksi esiintyjäksi vaikeissakin vuorovaikutustilanteissa.</i>



Armi Toivanen



Aarni Tuomi

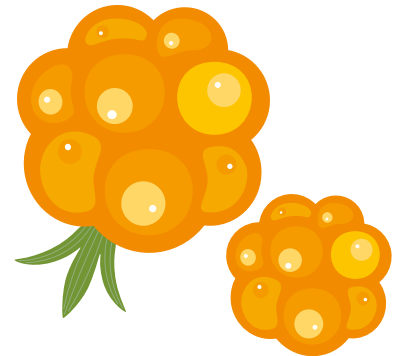


Charlotta Hyttinen

OSALLISTUMISMAKSUT

Osallistumismaksu LIVE-tapahtumaan Taitotalolla:
Ammattikeittiöosaajat ry:n jäsenille 255 euroa, ei-jäsenille 310 euroa.

Hintaan sisältyvät koulutusaineistot, aamiainen,
herkullinen buffet-lounas ja iltapäivän kahvitarjoilu.



Peruutusehdot

Viimeinen peruutuspäivä on kaksi viikkoa (14 vrk) ennen tilaisuutta.
Mikäli osallistuminen perutaan tämän jälkeen (3–13 vrk ennen tilaisuutta), laskutamme 50 % hinnasta.
Alle kaksi päivää ennen tilaisuutta tehdyistä peruutuksista perimme täyden osallistumismaksun.
Osallistujan vaihto tapahtumaan on maksutonta.

ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittaudu **amko.fi**-sivuilla olevalla ilmoittautumislomakkeella 9.10.2026 mennessä.
Lomakkeen löydät alisivulta *Koulutuspäivät*. Voit ilmoittautua myös puhelimitse, p. 050 341 3957.

Lisätietoja ilmoittautumisesta ja peruutukset: marjut.huhtala@amko.fi, p. 050 341 3957.

SAAPUMINEN TAITOTALOLLE

taitotalo.com/fi/sijainti

