

Kevään 2020 yhteishaussa voit hakea leipuri-kondiittoriksi.

Leipuri-Kondiittori

Leipomoalan osaamisalan suorittanut leipuri-kondiittori osaa toimia leipuri-kondiittorina pienissä tai keskisuurissa leipomoissa ja konditorioissa tai teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, kahvila-konditorioissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä. Hän osaa valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityövaltaisessa että automatisoidussa tuotannossa. Toimiessaan teollisuusleipomossa hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöitten kanssa, niin että tuotanto linjalla jatkuu joustavasti, turvallisesti ja hygieenisesti.

Opintojen Sisältö

Meidän SAMIedussa järjestämissä elintarvikealan opinnoissa voit valmistua leipomoalan osaamisalasta leipuri-kondiittoriksi.

SOPIVUUS ALALLA TOIMIMISEEN

Elintarvikealan ammattilainen osaa toimia elintarviketuotannon prosesseissa vastuullisena työntekijänä ja hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineensä ja käyttää tarvittavia koneita ja laitteita annettujen ohjeiden mukaisesti. Hän ylläpitää omaa työ- ja toimintakykyään ammatin vaatimusten mukaisesti kiinnittäen erityistä huomiota työergonomiaan. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän ymmärtää ravitsemuksellisten tekijöiden ja alakohtaisen lainsäädännön merkityksen.

Mitä tekee

Valmistaa ruoka- ja kahvileipiä, leipomoeineksiä ja konditoriatuotteita sekä käsityövaltaisessa että automatisoidussa tuotannossa. Työpaikkoina voivat olla leipomot ja konditoriot tai teollisuusleipomot, paistopisteet, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteet sekä pitopalveluyritykset.

Haku jatkuvan haun kautta. Hae milloin vain - vaikka heti!

Opintotoimisto puh. 015 550 6000

opintotoimisto@samiedu.fi

Lisätietoja tutkinnon sisällöstä löydät

Tutustu myös