



# Ravintolan ja suurtalouden kasvisruokien kehittäminen

Hyödynnä sesongin parhaita herkkuja ja kokeile kansainvälisiä kasvisruokia. Opi tekemään maittavaa vegaaniruokaa.

**15.8.–31.12.2024 (oppisopimus)**

## Lähiopetuksen aikataulu

**26.8.2024 klo 14–17.30, OPAO**

Orientaatio, erilaiset kasvisproteiinit ja kotimaiset tuotevalikoimat

**23.9.2024 klo 14–17.30, OPAO**

Kasvisruokien valmistaminen sekä raaka-ruoka ja -leivontatuotteiden valmistaminen

**28.10.2024 klo 14–17.30, Teams**

Kasvisruokavaliot ja ravitsemussuositukset

**18.11.2024 klo 14–17.30, OPAO**

Kasvisruokien tuotekehitys omalle työpaikalle, ruokaohjeiden vakiointi

**2.12.2024 klo 14–17.30, Teams**

Kestävän kehityksen mukaiset raaka-ainehankinnat, taloudellisuus

Koulutus sisältää lähi- ja etäopetusta sekä itsenäistä opiskelua. Lähiopetus järjestetään Oulun Palvelualan Opistolla (Teuvo Pakkalan katu 15). Sinulle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS). Näytön suoritat omalla työpaikallasi.

Osatutkintokoulutuksessa suoritetaan ruokapalvelujen ammattitutkinnosta kasvisruokien valmistaminen -tutkinnonosa (40 osp). Hyväksytystä suorituksesta saat osatutkintotodistuksen.

Koulutus toteutetaan oppisopimuksella, jolloin se on sekä sinulle että työnantajallesi maksutonta.

Kerromme mielellämme lisää tästä koulutuksesta sekä muista koulutuksistamme.

Marjo Gärding, p. 044 737 2005, marjo.garding@opao.fi

Tuula Kosamo, p. 050 917 1464. tuula.kosamo@opao.fi

## Hae opiskelemaan:

opao.fi -> Hae opiskelemaan

-> Ravintola- ja catering-ala



**OPAO**  
Oulun Palvelualan Opisto