

Kondiittorikisälli

ELINTARVIKEALA | LEIPOMOALAN AMMATTITUTKINTO

Leipojasta ammattileipuriksi! Koulutuksessa voi erikoistua leipurikisälliksi tai kondiittorikisälliksi.

Tutkintotyyppi	Ammattitutkinto
Hakuaika	02.01.2024 - 31.12.2024
Opintojen laajuus	150 (osp)
Opintojen kesto	1,5 vuotta
Opiskelutapa	Monimuoto-opiskelu
Paikkakunta	Joensuu
Kampus	Joensuu Peltola
Lähipäivät	Lähiopetusta oppilaitoksessa on kaksi päivää viikossa.

Kenelle

Koulutus sopii ammatillista kehittymistä haluaville, alalla jo oleville tai elintarvikealan perustutkinnon suorittaneille.

Koulutuksen sisältö

Kondiittorikisälliopinnoissa syvennät ammattitaitoasi ja tietämystäsi konditorialeivonnann saloista. Ammatillisena hallitset työn suunnittelun ja ymmärrät työvaiheiden ja raaka-aineiden merkityksen lopputuotteelle. Pystyt myös laadukkaaseen tuotesuunnitteluun ja toteutukseen.

Koulutuksessa tutuksi tulevat muun muassa

- elintarviketurvallisuuden hallinta
- täytekakkujen, leivoksien ja konditoriakoristeiden valmistaminen
- pikkuleipien ja kahvikakkujen valmistaminen

Lähi- ja etäopiskelu sekä työelämässä oppiminen mahdollistaa tutkinnon suorittamisen työn ohessa.

[Tutkinnon perusteet](#)

Opiskelijavalinta

Opiskelijat valitaan haastattelun perusteella. Valintahaastattelut järjestetään oppilaitoksessa jatkuvan haun aikataulun mukaisesti. Kutsu lähetetään sähköpostitse.

Perustiedot

Kielitaito

Tässä koulutuksessa edellytetään opiskelijalta suomen kielen taitotasoa YKI 3 tai B1.1 Toimiva peruskielitaito. Jos äidinkielen ei ole suomi, liitä hakemukselle todistus suomen kielen taidosta. Katso hyväksytyt [todistukset kielitaidosta](#).

Pohjakoulutus

Ammatillinen perustutkinto

Terveydentila

Työskentely alalla vaatii hyvää fyysistä kuntoa. Terveydellisiä rajoitteita ovat jauhoallergia ja astma.

Kustannukset

Opetus on maksutonta. Vähäisiä kustannuksia voi tulla opiskelumateriaaleista, työvaatteista ja -kengistä. Kaikille Riverian opiskelijoille suositellaan kannettavaa tietokonetta opiskelun työkaluksi. Opiskelijat hankkivat tietokoneen omakustanteisesti.

Oppivelvolliselle opiskelusta ei aiheudu kustannuksia. Oppilaitos tarjoaa oppikirjat ja -materiaalit sekä opiskelussa tarvittavat työasut ja -välineet sekä kannettavan tietokoneen.

Opintojen jälkeen

Jatko-opintomahdollisuudet

Ammattitutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Opintoja voi jatkaa esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

Työpaikat

Työpaikkoja ovat leipomoalan yritykset.