

Leipuri-kondiittori

ELINTARVIKEALA | ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

Maistuva ammatti! Opi valmistamaan herkullisia konditoriatuotteita ja leipomoeineksiä sekä käsin että koneellisesti.

Tutkintotyyppi	Perustutkinto
Hakuaika	31.10.2024 - 04.12.2024
Opintojen laajuus	180 (osp)
Opintojen kesto	2 - 3 vuotta
Opiskelutapa	Lähiopiskelu
Paikkakunta	Joensuu
Kampus	Joensuu Peltola
Lähipäivät	Opetusta ja ohjausta on arkisin, pääsääntöisesti klo 8 ja 15 välillä. Aikataulut vaihtelevat tutkinnon osittain.

Kenelle

Koulutus sopii sinulle, jos olet tarkka, kätevä käsistäsi ja visuaalisesti taitava herkkujen ystävä.

Työtehtävät edellyttävät kädentaitoja, tarkkuutta, hyvää muoto- ja väritajua sekä sommittelu- ja koristelutaitoa.

Koulutuksen sisältö

Elintarvikealan perustutkinnossa opiskelet leipuri-kondiittoriksi leipomoalalle. Koulutuksessa opit valmistamaan herkullisia konditoriatuotteita ja leipomoeineksiä sekä käsin että koneellisesti. Leipomoalalla työvaiheet ovat kokonaan tai osin automatisoituja, mutta leivontaan kuuluu myös paljon käsityötä.

Leipurina leivot erilaisia leipiä, sämpylöitä, pullia ja monenlaisia muita leivonnaisia. Perinteisen leipurin ammattinimikkeen tilalla käytetään nykyisin myös työtehtävää kuvaavia nimikkeitä kuten taikinantekijä, ylöslyöjä tai paistaja. Taikinantekijä annostelee raaka-aineet ja valmistaa taikinan tai massan. Ylöslyöjä valmistaa taikinasta eri tuotteita ja paistaja huolehtii tuotteiden paistamisesta.

Kondiittorina luot näyttäviä ja herkullisia kakkuja, leivoksia ja koristeista. Työ on lähes kokonaan

käsityötä. Opinnoissa tutustut muun muassa konvehtien, makeisten ja jäätelöiden maailmaan sekä suolaisiin leipomotuotteisiin. Tutuksi tulevat myös erilaiset raaka-aineet ja tuotteet sekä niiden valmistaminen.

Opiskelu on innostavaa, luovaa ja käytännönläheistä, ja se räätälöidään aina yksilökohtaisesti opiskelijan oman mielenkiinnon mukaan.

[Tutkinnon perusteet](#)

Perustiedot

Kielitaito

Tässä koulutuksessa edellytetään opiskelijalta suomen kielen taitotasoa YKI 2 tai A2.2 Kehittyvä peruskielitaito. Jos äidinkielenä ei ole suomi, liitä hakemukselle todistus suomen kielen taidosta. Katso hyväksytyt [todistukset kielitaidosta](#).

Pohjakoulutus

Perusopetuksen oppimäärä tai vastaavat tiedot.

Terveydentila

Terveydellisiä rajoitteita ovat jauhoallergia ja astma. Lisäksi rajoitteita voivat olla tuki- ja liikuntaelinsairaudet ja ihottumat.

Kustannukset

Opetus on maksutonta. Kustannuksia voi tulla opiskelumateriaaleista, työvaatteista ja viranomaismaksuista.

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

Opintojen jälkeen

Jatko-opintomahdollisuudet

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

Työpaikat

Työpaikkoja ovat
pienet tai keskisuuret leipomot
, teollisuusleipomot,
kaupan paistopisteet,
kahvila-konditoriat,
ravintolat ja
pitopalveluyritykset.