

Leipuri-kondiittori

ELINTARVIKEALA | ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

Maistuva ammatti! Leipuri-kondiittorina valmistat käsin ja koneellisesti ruoka- ja kahvileipiä, konditoriatuotteita sekä leipomoeineksiä.

Tutkintotyyppi	Perustutkinto
Hakuaika	13.02.2025 - 04.06.2025
Opintojen laajuus	180 (osp)
Aloituspäivämäärä	05.08.2025
Opintojen kesto	2 - 3 vuotta
Opiskelutapa	Lähiopiskelu
Paikkakunta	Nurmes
Kampus	Nurmes
Lähipäivät	Lähiopetusta on maanantaista perjantaihin klo 8.00 - 15.00 välillä.

Kenelle

Koulutus sopii sinulle, joka haluat oppia leipomisen kädentaitoja. Ala edellyttää myös tarkkuutta, hyvää muoto- ja väritajua sekä sommittelu- ja koristelutaitoja.

Koulutuksen sisältö

Leipurina leivot erilaisia leipiä, sämpylöitä, pullia ja monenlaisia muita kahvileipiä. Perinteisen leipurin ammattinimikkeen tilalla käytetään nykyisin 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

Leipuri-kondiittorin työpaikkoja ovat pienet tai keskisuuret leipomot, teollisuusleipomot, kaupan paistopisteet, kahvila-konditoriat, ravintolat ja

pitopalveluyritykset.