

# Leipuri-kondiittori

## ELINTARVIKEALA | ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

*Maistuva ammatti! Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee hygienisissä tiloissa osana elintarvikkeiden valmistusprosessia. Leipuri-kondiittori valmistaa käsin ja koneellisesti ruoka- ja kahvileipiä, konditoriatuotteita ja leipomoeineksiä.*

<b>Tutkintotyyppi</b>	Perustutkinto
<b>Hakuaika</b>	18.02.2025 - 18.03.2025
<b>Opintojen laajuus</b>	180 (osp)
<b>Opintojen kesto</b>	Opintojen kesto noin 3 vuotta.
<b>Opiskelutapa</b>	Lähiopiskelu
<b>Paikkakunta</b>	Nurmes
<b>Kampus</b>	Nurmes
<b>Lähipäivät</b>	Opetusta ja ohjausta on arkisin, pääsääntöisesti klo 8 ja 15 välillä. Aikataulut vaihtelevat tutkinnon osittain.

## Kenelle

Voit hakea koulutukseen, jos olet peruskoulun tänä vuonna tai aikaisemmin päättänyt oppivelvollinen.

Ala sopii sinulle, jos olet tarkka ja tykkäät nopea tempoisesta työskentelystä sekä sinulla on hyvä fyysisen kunto.

## Koulutuksen sisältö

Elintarvikealan perustutkinnossa opiskelet leipuri-kondiittoriksi leipomoalalle. Koulutuksessa opit valmistamaan herkullisia konditoriatuotteita ja leipomoeineksiä sekä käsin että koneellisesti. Jos olet tarkka, kätevä käsistäsi ja visuaalisesti taitava herkkujen ystävä, ala sopii sinulle kuin nakutettu.

**Leipurina** leivot erilaisia leipiä, sämpylöitä, pullia ja monenlaisia muita leivonnaisia. Leipomoalalla työvaiheet ovat kokonaan tai osin automatisoituja, mutta leivontaan kuuluu myös paljon käsityötä. Työtehtävissä tarvitaan siis kädentaitoja, tarkkuutta, hyvää muoto- ja väritajua sekä sommittelu- ja koristelutaitoa.

Perinteisen leipurin ammattinimikkeen tilalla käytetään nykyisin työtehtävää kuvaavia nimikkeitä,

kuten taikinantekijä, ylöslyöjä ja paistaja.

**Kondiittorina** luot näyttäviä ja herkullisia kakkuja, leivoksia ja koristeista. Työ on lähes kokonaan käsityötä. Opinnoissa tutustut muun muassa konvehtien, makeisten ja jäätelöiden maailmaan sekä erilaisiin leipomotuotteisiin. Tutuksi tulevat myös monenlaiset raaka-aineet.

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

Opintojen aikana sinulle tulevat tutuiksi

- tuotteiden valmistuksessa käytettävät raaka-aineet
- tuotannon koneet, laitteet ja työvälineet
- ruoka- ja kahvileipien valmistus
- konditoriatuotteiden valmistus
- elintarvikkeiden myymälätoiminnot
- elintarvikkeiden valmistus kansainvälisessä ympäristössä
- elintarvikealan hygieniä.

[Tutkinnon perusteet](#)

## Perustiedot

### Kielitaito

Suomen kielen kielitaitovaatimus on YKI 2 tai A2.2 Kehittyvä peruskielitaito.

### Pohjakoulutus

Perusopetuksen oppimäärä tai vastaavat tiedot.

### Terveydentila

Alalla työskentelyä voivat rajoittaa muun muassa jauhoallergia ja astma, ihottumat sekä jotkin tuki- ja liikuntaelinsairaudet.

### Kustannukset

Oppivelvollisille opiskelu on maksutonta.

## Opintojen jälkeen

### Jatko-opintomahdollisuudet

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

## **Työpaikat**

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