Turun ammatti-instituutti

ERIKOISTUOTTEIDEN VALMISTUS

KASVISRUOAT JA VEGAANINEN RUOKAVALIO, RAVINTOLA-ALAN TÄYDENNYSKOULUTUS, 6.11.2023

Turun ammatti-instituutti järjestää kasvisruokien valmistamisesta kiinnostuneille Kasvisruokien valmistaminen –koulutuksen.

Kasvisruokateemaillat johdattelevat erilaisten kasvisruokien maailmaan, viiden illan aikana valmistetaan monipuolisesti maukkaita ja näyttäviä kasvisruokia

Oppisopimuskoulutus

TOST
Turun oppisopimustoimisto

Koulutuksen toteutus

-maanantai 6.11 klo 16-20 Vegaaninen streetfood

-tiistai 7.11. klo 16-20 Klassikkoannokset vegaanisina

-maanantai 13.11. Vegaaniset jälkiruoat ja kakut (etänä itseopiskelumateriaali)

-tiistai 14.11 klo 16-20 Kakkudemo

-maanantai 20.11. klo 16-20 Vegaaniset juhlatarjottavat

-tiistai 21.11. klo 16-20 Vegaaniset juhlatarjottavat (vegaaninen joulupöytä)

Missä?

Turun ammatti-instituutti,

Lemminkäisenkatu 18 D, Turku

Koulutus on maksuton

Lisätietoa koulutuksesta

Opettaja Sari Joronen
040 159 8058
sari.joronen@edu.turku.fi

Koulutustarkastaja Tuomo Rahko
050 526 4629
tuomo.rahko@turku.fi

Tutkinto/Tutkinnon osat

Koulutuksen yhteydessä suoritetaan ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osa ravitsemispalveluiden tuotteistaminen tai ruokapalvelujen ammattitutkinnon osa kasvisruokien valmistaminen.

Ammattitaito osoitetaan alan todellisissa työtehtävissä. Opiskelijan osaaminen ja työpaikka määrittelevät tavoitteeksi valikoituvan tutkinnon osan.

Hakeutuminen

Koulutukseen ilmoittaudutaan täyttämällä sähköinen hakulomake osoitteessa www.turkuai.fi/jatkuvahaku 23.10.2023 mennessä, jonka jälkeen opettaja on yhteydessä hakijaan haastattelun merkeissä.

Voit myös osallistua koulutukseen solmimalla oppisopimuksen.