



ERÄRUOKAPALVELUN JÄRJESTÄMINEN 30 OSP

16.3.—29.5.2020 (Kuusamo)

- Koulutuksen lopullinen kesto määräytyy henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti

Koulutuksen tavoite

Tavoitteena on saada lisäosaamista ja uusia ideoita eräruokapalveluiden järjestämiseen sekä sen mukanaan tuomiin vaatimuksiin ja huomioitaviin asioihin aina asiakkaan yhteydenotosta palautteeseen saakka. Tavoitteena on suorittaa *Luontoalan ammattitutkinnosta* tutkinnon osa *Eräruokapalvelun järjestäminen*.

Koulutussisältö

Koulutuksessa käsitellään mm. seuraavia aiheita:

- Ruoka elämyksenä ja ruokamatkailu - Elämykset elinkeinoksi
- Eräruokailun järjestämisen taustatoimet
- Eräruokailun toteutus
- EA 1 ja EA 2
- Koulutuksen aikana on mahdollisuus suorittaa hygieniapassi

Koulutuksen toteutus

Koulutus toteutetaan monimuotokoulutuksena, johon sisältyy 11 lähiopetusiltaa. Lähiopetuksessa työskennellään konkreettisesti keittiöllä ja maastossa eräruokapalvelujen parissa. Etäopinnot hoituvat itsenäisesti Moodle-verkko-oppimisympäristöä hyödyntäen ja oppimaasi sovellat käytännön harjoituksilla työpaikalla.

Kohderyhmä

Koulutus sopii sinulle, joka toteutat tai olet kiinnostunut toteuttamaan ruokapalveluita maasto-olosuhteissa erilaisille ryhmille. Suositeltavaa on, että sinulla on luonnontuotealan tai matkailu- ja ravitsemisalan peruskoulutus tai sitä vastaavat tiedot ja taidot tai vahva työkokemus.

Koulutuksen hinta

150 €

(arvonlisäveroton koulutuspalvelu)

Oppisopimuskoulutuksena maksuton.

Hakeutuminen

Hae sähköisesti osoitteessa

www.ksak.fi

Haku päättyy 24.2.2020

Jos aiot opiskella omaehtoisessa työttömyysetuudella tuetussa koulutuksessa, varmista riittävän ajoissa opintojen aikainen rahoitus.

Valintaperusteet

- Aiemmin hankittu osaaminen luonnontuote- tai ravitsemisalalta
 - Opiskelu- ja työskentelymotivaatio
- Soveltuvuus alalle

Kysy lisää

Päivi Koivisto

0400 167 570

paivi.koivisto@ksak.fi



KOILLIS-SUOMEN AIKUISKOULUTUS

Airotie 2b, 93600 Kuusamo

PL 13, 93601 Kuusamo

Y-tunnus 0832600-5

040 860 8949

info@ksak.fi, www.ksak.fi