



LUONNONTUOTTEIDEN KERÄÄMISEN KOULUTUKSET

Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke järjestää maksuttomia luonnontuotteiden keräämisen koulutuksia. Kesän aikana opit keräämään ja käsittelemään viljejä yrttejä, luonnonmarjoja, -sieniä tai -kasveja eri koulutusmoduleissa. Koulutuksen jälkeen voit jatkaa keräämistä, työskennellä alalla tai opiskella sitä lisää.

Koulutus sopii luonnontuotteiden keräämisestä kiinnostuneille henkilöille esimerkiksi opiskelijoille, työttömille, työssä oleville ja ulkomaalaistaustaisille. Koulutuksissa painotetaan miten yrtit saadaan osaksi mieleenpainuvaa ja kannattavaa matkailutuotetta. Max 15 osallistujaa/koulutus

Koulutukset järjestetään viereisten aikataulujen mukaan Kuusamossa aloittaen KSAK Oy tiloissa.

Koulutusten sisältö

- koulutukset alkavat maanantaisin ja päättyvät perjantaisin tai lauantaisin
- jokaisenoikeudet ja hygieniat keräämisessä
- luonnontuotteiden kerääminen ja myynti kouluttajan johdolla
- luonnontuotteiden jalostaminen osana matkailutuotetta
- osallistumislomakkeiden täyttäminen ja koulutuksen palautteet
- keräämistä itsenäisesti keskiviikosta torstaihin (tarvittaessa ohjatusti)

Lisätietoja kouluttajilta!

Jarmo Pitkänen

puh. 040 480 8667, jarmo.pitkanen@ksak.fi

Erkki Karjalainen

puh. 040 482 125, erkki.karjalainen@ksak.fi

Koulutukset järjestää Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke.



SIENET -KOULUTUS



Koulutusten ajankohdat

1. Sienet teoria 25.8. KSAK OY

Sopii aloittelijoille

2. Sienet teoria 26.8. KSAK OY

Sopii jo perusteet hallitseville.

Teemana sienet matkailutuotteessa.

3. Sienet 29.8. Ulkocatering

4. Sienet 30.8. Keittössä

Ilmoittautumislinkki:

<https://link.webropol.com/ep/luonnontuotteiden-keraminen-sienet>

- sulkeutuu 1 viikko aiemmin

Aiemmat koulutukset:

Villit yrtit ja Marjat

Mahdollisuus huippuasiantuntijoiden opetukseen!

Villiruokamestari, chef Jarmo Pitkänen on jo pitkään kehittänyt villiruokaa Tundra-ravintolassaan.

Erkki Karjalaisella puolestaan on takanaan vuosikymmenten ura erä- ja luonto-oppaana ja luontoalan kouluttajana.

Koulutuksissa pääset kuulemaan ja oppimaan heidän ravintola- ja matkailualan kokemuksistaan.