



rannikon ruoka

ARTESAANIRUOKA

RUOKA-ARTESAANIKOULUTUS 2017-2018

Tervetuloa koulutukseen, jossa voit syventyä artesaaniruokaan.

Koulutus alkaa elokuussa 2017 ja päättyy joulukuussa 2018.

Ruoka-artesaanit ovat uusi kasvava ammattikunta. Ruoka-artesaanit luovat ainutlaatuisia, maukkaita ja korkealaatuisia tuotteita. Tuotteet valmistetaan pääasiassa paikallisista raaka-aineista, joita jalostetaan käsityömaisesti omalla tilalla tai omassa yrityksessä.

Tervetuloa koulutukseen, jossa voit syventyä artesaaniruokaan. Artesaaniruulla on paljon mahdollisuuksia, maukkaiden, korkealuokkaisten ja yksilöllisten tuotteiden kysynnän kasvaessa.

Kurssin sisältö

Ruoka-artesaanikoulutus muodostuu kahdesta kokonaisuudesta käsittäen yhteensä 30 opintopistettä, 15 op elintarvikejalostusta ja 15 op yrittäjyyskoulutusta. Makukoulu, elintarvikelainsäädäntö, elintarvikekemian, mikrobiologia, elintarvikehuoneiston suunnittelu ja vapaavalintainen käytännön moduuli käytännön elintarvikejalostusta (10 päivää) sisältyy elintarvikkeiden jalostuskoulutukseen. Yrittäjyyskoulutukseen sisältyy yritystaloutta, markkinointia, myyntiä ja maaseutukehitystä. Koulutuksen tavoitteena on, että osallistujat voivat toimia ruoka-artesaaniryttäjinä ja he tekevät muun muassa liiketoimintasuunnitelman artesaaniruokayritykselleen ja kehittävät ainakin yhden uuden tuotteen. Ruoka-artesaanikoulutus tarjoaa osallistujille arvokkaan mahdollisuuden verkostoitumiseen ja oman yrityksen ja tuotteiden kehittämiseen niin koulutuksen aikana kuin sen jälkeenkin.

Koulutus alkaa elokuussa 2017 ja päättyy joulukuussa 2018.

Yleisopinnot järjestetään perjantaisin klo 15-21 ja lauantaisin klo 9-15. Jokainen osallistuja valitsee syventävät opinnot seuraavista kuudesta suuntautumisvaihtoehdosta á 10 lähiopiskelupäivää:

Hedelmät & marjat (järjestetään Uudellamaalla) Kala (Pohjanmaa)

Viljatuotteet (Ahvenanmaa)

Kasvikset, yrtit & sienet (Pohjanmaa)

Maito (Ahvenanmaa)

Liha (Turunmaa, edellyttäen että rahoitus järjestyy)

Koulutus järjestetään seuraavasti:

Lähiopetusta n. 5 viikonloppua lukukaudessa, yhteensä noin 15 viikonloppua. Opiskelu on monipuolista, koostuen luennoista, seminaareista, itsenäisestä opiskelusta, opintomatkoista ja yritysvierailuista. Kurseilla on kokeneet opettajat Suomen lisäksi myös Saksasta ja Ruotsista.

Opetuskieli on ruotsi.

Teoriaopetus tapahtuu video-opetuksena. Alueelliset kokoontumispaikat ovat: Tammisaari, Turku, Maarianhamina ja Vaasa.

Opintomatkat

Lokakuussa 2017 järjestetään opintomatka artesaaniruokatapahtumaan Saerimner Östersundissa. Lokakuussa 2018 on vuorossa Salone del Gusto -ruokamessut Italian Torinossa. Lisäksi kotimaassa järjestetään kaikille asiasta kiinnostuneille artesaaniruokapäivät keväällä 2017 ja 2018.

Kurssimaksu

600 euroa maksetaan kolmessa erässä (200 euroa lukukaudessa)

Ilmoittautumiset

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään 15.5.2017 sähköpostitse tai puhelimitse aluekoordinaattoreille

Lisätietoja

Lisätietoja koulutuksesta antavat alueelliset koordinaattorit:

UUSIMAA Ann-Louise Erlund

044 799 8406, ann-louise.erlund@novia.fi

AHVENANMAA Harriet Strandvik

0457 345 1039, harriet.strandvik@gymnasium.ax

POHJANMAA Anna Häggqvist

046 9204 870, anna@dynamohouse.fi

POHJANMAA Jonas Harald

050 5483 400, jonas@dynamohouse.fi

TURUNMAA Eija Lamsijärvi

040 702 3300, eija.lamsijarvi@kimitoon.fi

Rannikon Ruoka (Kustens Mat) on ruotsinkielinen artesaaniruokahanke. Kyseessä on Pohjanmaan, Turunmaan, Ahvenanmaan ja Uudenmaan yhteistyöhanke ajalla 1.1.2016-31.12.2018. Yhteistyö rakentaa pohjan koko maata kattavalle verkostolle, jonka avulla ruoka-artsaanit voivat vaihtaa kokemuksiaan ja tietotaitoaan. Hankkeessa valitaan oma suuntautuminen. Hanke kehittää ja piristää elintarvikkeiden jalostusta ja sen kasvumahdollisuuksia.

Hankkeelle on myönnetty rahoitus Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta.