SALON SEUDUN AMMATTIOPISTO

RUOKAMATKAILU

Makumuistoista yrityksesi ja alueesi vetovoimatekijä

Makumuistot ovat olennainen osa matkailua. Ruokaelämys rakentuu tunteesta, estetiikasta, yksityiskohdista, tarinoista, ympäristöstä ja palvelusta. Suomella, ja erityisesti Salon seudulla, on kaikki edellytykset profiloitua ruokamatkailun edelläkävijäksi. Ruokamatkailun koulutusohjelma valmentaa sinua verkostoitumaan, tuotteistamaan ja tuottamaan ruokamatkailupalveluja.

KIINNOSTUITKO? – KYSY LISÄÄ!

LISÄTIETOJA:
opettaja Veronika Eriksson
veronika.eriksson@sskky.fi
p. 044 7704 622

opettaja Sari Talvo
sari.talvo@sskky.fi
p. 044 7704 642

HAKU: 8.10.2021 asti
bit.ly/2Un9MCv

SISÄLTÖ JA TOTEUTUS

Ruokamatkailun koulutusohjelma rakentuu tiimitapaamisista, joista jokainen pureutuu syvälle aiheeseen hyödyntäen toimialueen yrittäjiä oman tarinansa kertojina. Tiimitapaamisten tavoitteena on myös mahdollistaa ruokamatkailun toimijoiden verkostoituminen ja löytää uudenlaisia tapoja hyödyntää alueen maaseudun vetovoimatekijöitä, alkutuottajia, elintarvikkeiden jalostajia sekä matkailun että ravintola-alan toimijoita.

Koulutus käynnistyy **ti 26.10.2021 klo 16–20**. Vuonna 2021 tapaamisia on lisäksi **9.11., 23.11. ja 30.11.** jatkuen edelleen tammi-helmikuussa 2022. Voit osallistua koulutukseen omien tarpeittesi ja tavoitteittesi mukaisesti. Maksuton koulutus toteutetaan lähiopetuksena, mutta osallistuminen on mahdollista myös etäyhteydellä.

Koulutuksessa suoritetaan yksi tutkinnon osa: Ruokamatkailu, paikallinen tutkinnon osa, 15 osp. Tutkinnon osa suoritetaan näyttämällä vaadittu osaaminen käytännössä. Halutessasi voit suorittaa myös koko ravintola- tai matkailualan tutkinnon.

Koulutus on mahdollista suorittaa myös oppisopimuksella alan työpaikassa.