

# Villinä luonnosta

13.9.–16.11.2021

Turun ammatti-instituutti järjestää luonnontuotteiden hyödyntämisestä innostuneille Villinä luonnosta – koulutuksen. Koulutuksen tavoitteena on perehtyä luonnossa villinä kasvavien raaka-aineiden hyödyntämiseen.

Turun ammatti-instituutin opettajat villiinnyttävät sinut luonnosta yhdessä alan asiantuntijoiden kanssa.

Koulutus on ravintola-alan täydennyskoulutusta. Koulutus on maksutonta.

## Sisältö ja toteutus

Koulutuksen yhteydessä suoritetaan Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osa [luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa](#) tai Ruokapalvelujen ammattitutkinnon osa [ruoanvalmistus ravintolan keittiössä](#). Ammattitaito osoitetaan alan todellisissa työtehtävissä. Opiskelijan osaaminen ja työpaikka määrittelevät tavoitteeksi valikoituvan tutkinnon osan.

## Aikataulu:

- ma 13.9. etäopiskelupaketti: Elämysruoka
- ti 14.9. klo 9-15: Elämysruoka
- ma 20.9. etäopiskelupaketti: Sienet, marjat, villiyrtit
- ti 21.9. klo 9-15: Sienet, marjat, villiyrtit
- ma 8.11. etäopiskelupaketti: Kalat
- ti 9.11. klo 9-15: Kalat
- ma 15.11. etäopiskelupaketti: Riista
- ti 16.11. klo 9-15: Riista

## Missä?

Turun ammatti-instituutti, Lemminkäisenkatu 18 D, Turku

## Koulutukseen hakeutuminen

**Hakeutuminen 5.9.2021 mennessä.** Koulutukseen hakeudutaan täyttämällä sähköinen hakulomake osoitteessa [www.turkuai.fi/jatkuvahaku](http://www.turkuai.fi/jatkuvahaku). Koulutukseen voi osallistua omaehtoisesti tai oppisopimuksella. Opinto-ohjaaja on yhteydessä kaikkiin hakeutujiin. Oppisopimukset voidaan solmia sen jälkeen. Mikäli olet työtön tai lomautettu, voit osallistua koulutukseen koulutussopimuksella.

## Lisätietoja koulutuksesta

Opinto-ohjaaja Maria Kallio, puh. 044 907 3945 tai [maria.kallio@turku.fi](mailto:maria.kallio@turku.fi)

