

## Elintarvikeohjelma

Haluatko oppia ruotsalaista ja kansainvälistä ruokakulttuuria?  
Haluatko pystyä hakemaan työtä heti lukion jälkeen?  
Haluatko työskennellä tai opiskella ulkomailla?  
Haluatko tulevaisuudessa perustaa oman yrityksen?  
Haluatko koulutuksen, joka antaa sinulle hyvät mahdollisuudet työn saantiin?  
Silloin Elintarvikeohjelma voi olla sinua varten.

Elintarvikeohjelmassa saat laajat tiedot ruoan valmistuksesta ja käsittelystä. Mutta voit halutessasi tulla oikein hyväksi jossakin, josta olet hyvin kiinnostunut. Ajattele, miten ruoka muovaa arkipäivämme, miten tärkeä se on, kun juhlimme jotakin ja miten monta erilaista elintarviketta on olemassa! Silloin varmaankin ymmärrät, miten suuri elintarvikeala on ja mitä mahdollisuuksia sinulla on.

Elintarvikealalla on aika monta yksityisyrittäjää. Siksi saat tarvittavan perustan oman yrityksen perustamiseen tulevaisuudessa.

Elintarvikeala on kansainvälinen. Jos sinulla on kielitaitoa ja mielenkiintoa muihin kulttuureihin, sinulla on hyvät mahdollisuudet työskennellä tai opiskella ulkomailla Elintarvikeohjelman suorittamisen jälkeen.

## Työnteko vai jatko-opinnot

Jos valitset Elintarvikeohjelman, voit hakea työtä heti lukion jälkeen. Mitä töitä voit hakea, riippuu siitä, mitä kursseja luit lukiossa. Joskus saat ensin olla harjoittelijana yhden tai useamman vuoden. Silloin saat harjoittelijan palkan ja saat olla alalla työskentelevän henkilökunnan mukana oppimassa heiltä. Heillä on erityistiedot ja he ovat työskennelleet kauan alalla.

Halutessasi voit myös jatkaa opiskelua lukion jälkeen. Voit valita jatkokoulutuksen Ammattikorkeakoulussa tai opiskelun yliopistossa ja korkeakoulussa.

## Voit saada työtä

Opiskeltuasi Elintarvikeohjelmassa voit hakea työtä esimerkiksi leipurina, kondiittorina, paloittelijana, lihakauppiana tai liikeapulaisena.

## Ohjelman sisältö

Elintarvikeohjelma koostuu kursseista. Tietyt kurssit ovat pakollisia kaikille lukiossa opiskeleville. Toiset kurssit on tarkoitettu vain Elintarvikeohjelman opiskelijoille. Joitakin kursseja valitset itse.

Ohjelmassa ei ole kansallisia suuntauksia. Sen sijaan kaikilla kouluilla on mahdollisuus luoda omia suuntauksia. Esimerkkejä suuntauksista ovat leipomo ja konditoria, tuoretavarat, kahvilatoiminta, herkku- tai elintarvikeliike, lihaliike, paloittelu tai elintarviketeollisuus.

Ehkä sinua kiinnostaa jokin erityisala, jota voi opiskella toisella paikkakunnalla? Kysy opinto- ja ammatinvalinnanohjaajalta, onko suuntaukseen mahdollisuus päästä koko maasta. Silloin voit ehkä hakea siihen joka tapuksessa.

### **Yhteys työelämään**

Elintarvikeohjelmassa saat kontaktin työelämään jo lukioaikana. Sinulla on vähintään 15 viikon mittainen työpaikalle sijoitettu koulutus (APU). Koulu järjestää sinulle APU:n yhteistyössä asuinpaikkakunnallasi olevien yritysten ja työpaikkojen kanssa. Se on hyvä tapa hankkia kontakteja, joita voit käyttää työtä hakiessasi. Jos sinua kiinnostaa tehdä APU jossain muussa maassa, niin se ehkä järjestyy.

### **Tulevaisuus ja työ**

Elintarvikealalla on monia töitä. Sinulle, joka haluat löytää työpaikan heti lukion jälkeen, se on hyvä asia. Mutta työn saanti riippuu myös siitä, mitä kursseja olet lukenut, kuinka paljon sinulla on käytännön kokemusta ja voitko ajatella matkustavasi työpaikan ja asuinpaikan välillä tai muuttaa saadaksesi työtä. Eniten töitä on konditorioissa, mutta töitä on myös lihakaupan ja paloittelun aloilla.