

Lajin tekninen kuvaus

501 Leipuri-kondiittori



1	Kilpailulajin perustiedot	3
2	Yhteiset teemat lajissa	5

1 Kilpailulajin perustiedot

1.1 Kilpailulajin lajinumero ja nimi

501 - Leipuri-kondiittori

1.2 Kilpailumuoto

Kilpailu on yksilökilpailu.

1.3 Kilpailijoiden ikäraja

22 vuotta.

1.4 Ammatilliset tutkinnot ja osaamisalat

Tämän lajin tehtävät perustuvat elintarvikealan perustutkintoon ja sen leipomoalan osaamisalaan. Osaamisalan tutkintonimike on leipuri-kondiittori. ([Elintarvikealan perustutkinto - ePerusteet](#))

Leipuri-kondiittori työskentelee esimerkiksi leipomossa, konditoriassa, teollisuusleipomossa, konditoriakahvilassa, paistopisteellä, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteessä tai pitopalveluyrityksessä.

Työtehtäviin kuuluu leipomo- ja konditoriatuotteiden valmistaminen, viimeistely, pakkaaminen ja myynti sekä tuotteiden laadun ja tuoteturvallisuuden varmistaminen. Työ edellyttää elintarvikehygienian hallintaa, huolellisuutta, kädentaitoja sekä asiakaslähtöistä toimintaa.

1.5 Yleiskuvaus kilpailulajista

Leipuri-kondiittori työskentelee leipomoissa, konditorioissa, teollisuusleipomoissa, paistopisteissä, konditoriakahviloissa, suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteissä sekä pitopalveluyrityksissä valmistus-, pakkaus- ja myyntitehtävissä. Hän suunnittelee ja valmistaa asiakaslähtöisesti erilaisia ruoka- ja kahvileipiä, konditoriatuotteita, leipomoeineksiä sekä alan erikoistöitä käsityö- ja teollisessa tuotannossa. Leipuri-kondiittori voi toimia yrityksen palveluksessa tai itsenäisenä ammatinharjoittajana.

Leipuri-kondiittori hallitsee koko valmistusprosessin tuotteiden raaka-aineiden vastaanotosta esikäsittelyyn, valmistukseen, paistoon tai kypsennykseen, jäähdytykseen, viimeistelyyn, pakkaamiseen ja varastointiin.

Työ edellyttää omavalvonnan ja elintarvikehygienian noudattamista, tuoteturvallisuuden ja laadun varmistamista sekä koneiden ja laitteiden turvallista ja tehokasta käyttöä. Leipuri-kondiittorin työssä tarvitaan monipuolisia kädentaitoja, visuaalista hahmotuskykyä, soveltamis- ja ongelmanratkaisutaitoja, oma-aloitteisuutta, paineensietokykyä sekä yhteistyö- ja vuorovaikutustaitoja.

Taitaja-kilpailussa kilpailija valmistaa erilaisia leipomo- ja konditoriatuotteita sekä alan erikoistöitä työelämää vastaavissa olosuhteissa. Työskentelyssä noudatetaan elintarvikealan hygieni- ja työturvallisuusvaatimuksia sekä kestävän kehityksen ja yrittäjyyden periaatteita.

1.6 Kilpailulajin osaamisvaatimukset

Kilpailussa arvioitava osaaminen perustuu leipomo- ja konditoriatuotteiden valmistukseen, elintarvikehygieniaan, tuoteturvallisuuteen sekä tuotteiden laadukkaaseen toteutukseen.

Kilpailijalta edellytetään, että hän:

- valmistaa monipuolisesti erilaisia leipomo- ja konditoriatuotteita tarkoituksenmukaisilla valmistusmenetelmillä
- tuntee raaka-aineet ja niiden ominaisuudet sekä osaa hyödyntää niitä tuotteiden valmistuksessa
- noudattaa elintarvikehygieniaa, omavalvontaa ja elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä
- arvioi tuotteiden laatua aistinvaraisesti ja varmistaa tuoteturvallisuuden kaikissa työvaiheissa
- huomioi allergeenit ja ehkäisee ristikontaminaatioriskejä
- käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita turvallisesti ja tehokkaasti
- suunnittelee ja organisoii omaa työskentelyään sekä hyödyntää aikaansa tehokkaasti
- tulkitsee ja soveltaa annettuja ohjeita sekä tekee työssä tarvittavia laskutoimituksia
- ratkaisee työssä esiin tulevia ongelmatilanteita ja sopeutuu muuttuviin tilanteisiin
- huomioi tuotteiden suunnittelussa perinteet, ajankohtaiset trendit ja kansainväliset vaikutteet
- toimii kustannustietoisesti, minimoi hävikin ja huomioi kestävä kehityksen periaatteet
- huolehtii työympäristön ja välineiden puhtaudesta sekä käyttää puhdistusmenetelmiä turvallisesti ja ympäristövastuullisesti
- noudattaa työturvallisuus- ja ergonomiohjeita sekä huolehtii omasta ja muiden työhyvinvoinnista

2 Yhteiset teemat lajissa

2.1 Kestävä kehitys

Leipuri-kondiittorin työssä kestävä kehitys näkyy materiaalien ja energian tarkoituksenmukaisena käyttönä, hävikin minimoinnissa sekä vastuullisissa toimintatavoissa koko valmistusprosessin ajan.

Ekologinen kestävyys

- käytetään raaka-aineita ja materiaaleja tehokkaasti
- minimoidaan elintarvikehävikkiä kaikissa työvaiheissa
- huolehditaan asianmukaisesta jätelajittelusta
- hallitaan kylmäketju ja valmistusprosessien energiankäyttö tarkoituksenmukaisesti
- huomioidaan pakkausmateriaalien vastuullinen käyttö

Taloudellinen kestävyys

- suunnitellaan tuotanto ja työvaiheet tehokkaasti
- optimoidaan tuotteiden säilyvyys laadusta tinkimättä
- vähennetään raaka-aine- ja materiaalihävikkiä
- käytetään energiaa ja muita resursseja tarkoituksenmukaisesti

Sosiaalinen kestävyys

- varmistetaan tuotteiden turvallisuus ja laatu
- toimitaan vastuullisesti asiakkaita ja työyhteisöä kohtaan
- huomioidaan raaka-aineiden vastuullinen alkuperä mahdollisuuksien mukaan

Kestävän kehityksen periaatteet näkyvät tuotteiden suunnittelussa, valmistuksessa, pakkaamisessa ja varastoinnissa sekä päivittäisessä työskentelyssä.

2.2 Yrittäjyys

Leipuri-kondiittorin työssä yrittäjyys näkyy työn suunnitteluna, ajankäytön hallintana, kustannustietoisuutena sekä asiakaslähtöisenä toimintana. Työ edellyttää vastuullista päätöksentekoa, oma-aloitteisuutta ja kykyä hallita koko valmistusprosessia.

Yrittäjyysosaaminen näkyy työskentelyssä muun muassa seuraavasti:

- suunnitellaan työvaiheet tarkoituksenmukaisesti
- hallitaan ajankäyttöä ja työn etenemistä
- huomioidaan tuotteiden laatu, myyvyys ja kannattavuus
- käytetään raaka-aineita ja materiaaleja kustannustehokkaasti
- tehdään asiakaslähtöisiä ratkaisuja tuotteiden suunnittelussa ja valmistuksessa
- toimitaan vastuullisesti ja tavoitteellisesti muuttuvissa tilanteissa
- kehitetään omaa toimintaa ja työn laatua jatkuvasti

Yrittäjämäinen toimintatapa perustuu oma-aloitteisuuteen, vastuullisuuteen, kustannustietoisuuteen sekä laadukkaaseen työn toteuttamiseen.

2.3 Työturvallisuus ja työhyvinvointi

Leipuri-kondiittorin työssä korostuvat ergonomia, kone- ja laiteturvallisuus, pesu- ja puhdistusaineiden turvallinen käyttö, paloturvallisuus sekä elintarvikehygienia. Turvalliset työmenetelmät ja kuormituksen hallinta tukevat työssä jaksamista ja työhyvinvointia.

Työturvallisuus ja työhyvinvointi näkyvät työskentelyssä muun muassa seuraavasti:

- käytetään koneita ja laitteita turvallisesti niiden käyttöohjeiden mukaisesti
- huolehditaan työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
- käytetään pesu- ja puhdistusaineita turvallisesti
- noudatetaan elintarvikehygienian vaatimuksia kaikissa työvaiheissa
- käytetään ergonomisia työasentoja ja työmenetelmiä
- vaihdellaan työasentoja kuormituksen vähentämiseksi
- tunnistetaan työympäristön riskitekijät ja toimitaan turvallisesti
- huomioidaan oma sekä muiden työskentely- ja toimintaturvallisuus

Työturvallisuus on olennainen osa ammattitaitoista työskentelyä. Työhyvinvointi näkyy sujuvana yhteistyönä, vastuullisena toimintana sekä turvallisten työmenetelmien noudattamisena kaikissa työvaiheissa.