Salaatit ja kylmät lisäkkeet lähiraaka-aineita hyödyntäen (yht. 5 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämiin elintarvikealan koulutustilaisuuksiin! Koulutus antaa vinkkejä oman maakunnan tuotteiden käyttöön päivittäisten kasvisaterioiden raaka-aineina ja se on suunnattu erityisesti ruokapalveluhenkilöstölle. Koulutus liittyy hankkeen koulutusohjelman jatkojalostustoiminnan osaamisen opintokokonaisuuteen.

Aika **ti 31.5.2022 klo 12 – 17**

Paikka Opetuskeittiöt 1 ja 2, Riverian Niskala, Niskakatu 17 **Joensuu**

Asiantuntijat *Jouko Martikainen*, keittiömestari
Harri Muikku, Riveria

Ohjelma

Aloituskahvit
Teoriaa salaattien ja kylmien lisäkkeiden valmistuksesta
Saatavuus ja sesongit, *Niina Jaakkola*

Käytäntö, salaattien ja kylmien lisäkkeiden valmistus

Koulutukseen mahtuu mukaan 20 osallistujaa. Koulutusten hinta **30 €** (sis. koulutuksen, materiaalit ja raaka-aineet). Ilmoittautumiset 20.5. mennessä Anulle anu.lavola@uef.fi

Lisätietoa ELLI-hankkeesta: www.ruokaketjuelli.fi ja www.facebook.com/ruokaketjuelli

Lämpimästi tervetuloa koulutuksiin!

Marja-Leena Hirvonen
projektiasiantuntija, Riveria
marja-leena.hirvonen@riveria.fi
050 306 6257

Anu Lavola
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto
anu.lavola@uef.fi
050 470 4952

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022

RIVERIA UNIVERSITY OF EASTERN FINLAND Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin