AMKE

Hyvää Pataa 2015, 10-vuotistapaaminen ja koulutustilaisuus

Tilaisuus järjestetään yhteistyössä Päijät-Hämeen koulutuskonserni, Koulutuskeskus Salpauksen kanssa.

Kohderyhmänä ovat AMKEn Ravitsemispalveluverkoston yhteyshenkilöt, oppilaitosravintoloiden esimiehet, ruokapalveluhenkilöstö sekä alan opetushenkilöstö.

Päivien puheenjohtajana toimii verkoston puheenjohtaja ravitsemispalvelupäällikkö Sari Nissinen Jyväskylän koulutuskuntayhtymästä.

Päivien teema: **10 vuotta Opiskelijaravintoloiden verkostotoimintaa.**

OHJELMA 2.6.
Paikka: Fellmannia, Kirkkokatu 27, Lahti

8.30	*Ilmoittautuminen ja runsas aamupala ravintola Fellmanniassa*
9.30	**Avaus ja ruokapalvelujen esittely** Marko Viljamaa, ravintolapalvelujohtaja **Koulutuskeskus Salpauksen esittely** Päivi Saarelainen, rehtori
10.00	**Horeca-alan OPS:t muuttuvat 2015** Seija Katajisto, apulaisrehtori
10.45	**Tutkintoympäristön vaatimukset** Rauno Luostarinen, opettaja *- keskustelua edellisistä aiheista*
11.30	**Miten EU edistää luomutuotantoa? (etäyhteys Brysseliin)** Sirpa Pietikäinen, europarlamentaarikko
12:30	*Lounas Ravintola Fellmanniassa*
13:30	**Lahden MM-kisat 2017 esittely**

14:15 *Juuresbaari*

14.45 **Ajan ja arjen hallinta, työhyvinvointia ja oman näköisen elämän luominen**

Anna Perho, toimittaja, kirjailija ja tv-tuottaja

16.15 **HAASTE: Vuoden ilmapiiriteko**

Ilta-aikataulun esittely, Sari Kovanen, ravintolapäällikkö

Siirtyminen hotelleihin ja majoittuminen

18.30 **Kuljetus hotelleilta Satamaan Sibeliustalolle**

19.00–23.00 *10-vuotisjuhlaillallinen, Sibeliustalo, Lahden Satama*

23.00 Ilta jatkuu Satamassa verkostoituen

OHJELMA 3.6.

Paikka: Ståhlberginkatu 4 B, Lahti

9.00 **Kokoontuminen Wanhaan teatteriin, jossa ohjeistus päivään ja jakaantuminen 6 ryhmään**

Infopisteet Kulinaaritalo, Svinhufvudinkatu 6

1. Gluteenittomat tuotteet, Vuohelan herkku
2. Metos Vario CookingCenter, Anssi Kaikkonen
3. HK:n lihatietoisku ja maistatus
4. Hävikitön juuresbaari, HeVi Hasila
5. Uusia makuja ja trendejä salaattipöytään, UnileverFoods
6. Sirkuskoulun tilojen esittely, Petri Heikkilä, Koulutuskeskus Salpaus

Kulinaaritalon esittely, Jukka Turta, palvelupäällikkö

13.00 *Lounas Kulinaarissa*

14.00 Wanha Teatteri

Päivien yhteenveto, verkostoasiat ja vuoden 2016 Hyvää Pataa paikkakunnan julkistaminen.

15.00 HYVÄÄ KOTIMATKAA!

Lisätietoja
ohjelmasta ja käytännöistä

Sari Kovanen
etunimi.sukunimi(a)salpaus.fi
puh. 050 305 1039

Sirpa Tuomaala
etunimi.sukunimi(a)salpaus.fi
puh. 050 385 5584