



Delexamen inom

Ölbryggeri – Ölexepert

Är du intresserad av att lära dig mer om ölbryggeri/ölservering så ska du hoppa på vår delexamen vid YA som kör igång våren 2024. Du kan välja ifall du inriktar dig på produktionen eller servering av öl. Under utbildningen så finns möjlighet till en 2 - 4 veckors praktikperiod i Tyskland i samarbete men Rûbekamp restaurangskola i Bremen.

Delexamen baserar sig på examensdelar ur Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen och Yrkesexamen i kundservice.

Hur man producerar öl 30 kp

- *Arbete som kräver spetskompetens 15 kp (GE)*
- *Att utveckla en restaurangprodukt 15 kp (YE)*

Hur man serverar öl 35 kp

- *Arbete på ölrestaurang – 35 kp (YE)*

Du kan avlägga delexamen via läroavtal om du jobbar på restaurang. Under vårterminen har vi några närstudietillfällen och gör studiebesök hos lokala bryggerier samt jobbar med distansuppgifter. Under höstterminen ordnas möjlighet för en praktikperiod i Bremen samt yrkesprov. Studierna anpassas individuellt. Planerad examen till julen 2024.

Våren 2024 – December 2024.

Ansökan är öppen från 25.09.2023-31.01.2024. Utbildningen startar i februari 2024

Mera information

Johanna Ilvoranta

tfn +358 44 750 3221

johanna.ilvoranta@yrkesakademin.fi

www.yrkesakademin.fi/utbildningar