

Joensuulaisen ravintolan Pop up- illat

Toteutustapa Projektioppiminen

Koulutuksen kesto Noin viikko

Perustuu Tavoitekohta 2, työelämä-, verkosto-, ja asiakkuusosaaminen

Riveria toteuttaa ravintola Local Bistron kanssa yhteistyössä pop up- illtoja. Tapahtuman ideana on se, että ravintolaan tulee vierailevia keittiömestari, joka suunnittelee illan menun ja antaa tapahtumalle kasvat. Yhteistyö on alkanut ravintolan aloitteesta. Vieraileva keittiömestari tulee koululle muutama päivä ennen tapahtumaa opiskelijoiden ja opettajan kanssa opetuskeittiöön tekemään esivalmisteita ja ohjaamaan ryhmää opettajan rinnalla. Opiskelijat pääsevät tekemään "fine dining" tuotteita aitoon tapahtumaan. Osa opiskelijoista on mukana itse tapahtumassa nostamassa tuotteita esille. Tavoitteena on, että kaikki opiskelijat näkevät myös valmiin tuotteen. Prosessin loppuosan näkeminen on tärkeää kehittymisen kannalta. Toteutuksessa on ollut mukana vieraita myös muista oppilaitoksista, esimerkiksi opettajia Omniasta ja Perhosta.

Lisätietoja

Jari Parkman, jari.parkman@riveria.fi
Tarja Piitulainen, tarja.piitulainen@riveria.fi