



Sööpärin väki monessa mukana Ruokamessujen aikana 3.–5.9.2010

Toiminnot Sööpärissä osoitteessa Topeeka 47:

Sööpärin tontin avoimet ovet lauantaina 4.9. klo 10–16

Koulutuskeskus Sedun Kauhajoen opetuspiste esittelee lähihoitaja- ja kokkikoulutustaan oppilaitoksessa lauantaina. Lähihoitajaopiskelijat järjestävät terveyteen ja hyvinvointiin liittyvää ohjelmaa, ja opiskelijoiden johdolla voi kiertää tutustumassa opetukseen ja tiloihin. Samalla on mahdollisuus tutustua SeAMK:n ravitsemisalan restonomikoulutukseen. Avoimien ovien aikana on myös mahdollisuus tehdä ravitsemis- ja talousalan historiateoksen ennakkotilauksia. Teokseen voi tutustua tarkemmin osoitteessa www.seamk.fi/ravitsemisala. Sivulla on myös ennakkotilauslomake.

Festina lenten pohjalaisteema kanadalaismausteina Ruokamessuilla

SeAMK:n ravitsemisalan toimipisteen kellariravintolan Festina lente -tapahtumassa on tänä vuonna mukana myös kanadalaisista väriä. Koulutusohjelmapäällikkö-keittiömestari-opettaja Craig Rogers tulee Vancouver Island Universitystä opettajavaihtoon Kauhajoelle 23.8.–3.9.2010. Hän tulee tutustumaan suomalaiseen tapaan toteuttaa koulutusta ja elämyksellisiä ruokaprojekteja.

Rogersin vierailun ensisijaisena tavoitteena on pohtia eri yhteistyömahdollisuuksia koulutusohjelmien välillä eli lähinnä opiskelijoiden opiskelu- ja harjoitteluvaihtoa sekä opettaja- ja henkilöstövaihtoa.

SeAMK:n restonomiopiskelijat toteuttavat elämyksellisen ruokaillan tänäkin vuonna oppilaitoksen kellariravintolassa. Teemana on pohjalaisuus, mutta tarjolla ei ole perinneruokaa. Tapahtuman nimi Festina lente on latinaa ja opastaa kiiruhtamaan hitaasti. Viiden ruokalajin ateria nautitaan pitkän kaavan kautta. Kellariravintola on auki Ruokamessujen aikana perjantaina 3.9. Opiskelijoita ohjaavat Tuija Pitkäkoski ja Kirta Nieminen. Ruoan lisäksi tarjolla on ohjelmaa ja aitoa tunnelmaa. Tunnelmalliseen iltaan voi varata paikkansa klo 12–18 numerosta 040 364 5911 keskiviikkoon 1.9. mennessä. Lisätietoja saa netitse www.seamk.fi.

Ravintola Kaarin palvelee Topeeka 47:ssä

Ravintola Kaarin palvelee asiakkaitaan oppilaitoksessa lauantaina ja sunnuntaina klo 12 - 17. Uusia asiakkaita otamme vastaan molempina päivinä klo 16:een saakka, jolloin jää vielä aikaa nauttia kiireettömästi aterioinnista. Ravintolassa on täydet anniskeluoikeudet. Ravintolaan voi pistäytyä ilman pöytävarausta, mutta mikäli haluaa välttää jonottamista, niin pöytävarauksia otetaan vastaan maanantaista 23.8. alkaen klo 12.30 - 14.00 numerossa 040 830 2157 sekä s-postitse kaarin.ravintola@seamk.fi. Tutustu ravintola Kaariniin osoitteessa www.seamk.fi/ravitsemisala.



Toiminnot Ruokamessualueella Hämes-Havusessa:

Ohjelmateltan ruokanäytöksissä

Toisen vuosikurssin restonomiopiskelijat ovat totuttuun tapaan mukana ohjelmateltan näytöksissä. Tällä kertaa messukeittiössä valmistetaan herkkuja eri maakunnista. Esitysten myötä messuyleisö tulee saamaan terveiset Kymen, Savon, Lapin, Pohjois-Pohjanmaan sekä Satakunnan maakunnista. Opiskelijat tekevät esitykset yhteistyössä keittiömestari Kirsi Ekolan kanssa.

Lapsiparkin toiminta tukee lapsen kehitystä

Aikaisempien vuosien tapaan messuvierailla on mahdollisuus tuoda lapsensa messuilla käynnin ajaksi Koulutuskeskus Sedun lähihoitajaopiskelijoiden pitämään lapsiparkkiin. Tänä vuonna lapsiparkin ohjelma on suunniteltu erityisesti tukemaan lasten kehityksen eri osa-alueita. Lasten ja nuorten hoidon ja kasvatuksen koulutusohjelmaopiskelijat ovat valmistelleet lapsiparkin toiminnan opinnäytetyönään aiheella Turvallinen, viihtyisä ja kehittävä lapsiparkki. Kolmesta opiskelijasta on tutustunut ensin teoriassa lasten kehitykseen ja sen perusteella kehitellyt lapsiparkkiin monenlaista puuhaa eri-ikäisille lapsille. Lapsen fyysistä kehitystä tuetaan askartelujen ja erilaisten liikuntaleikkien avulla. Tiedollisen kehityksen tukemiseksi puolestaan on tarjolla mm. aarteen etsintää ja satuja. Opiskelijat haluavat luoda lapsiparkkiin turvallisen, positiivisen, kannustavan ja lapsilähtöisen ilmapiirin, jossa jokaisella lapsella olisi hyvä olla.

Tallikahvila palvelee Ruokamessualueella asiakkaita

Tallikahvila palvelee asiakkaitaan Ruokamessuilla tutussa paikassa. Tarjolla on suolaisista tuotteista lohippiirakkaa sekä makeita leivonnaisia mm. vanhan ajan suklaakakkua, voisilmäpullia sekä kurpitsakakkua. Valikoimaa on myös erityisruokavaliota noudattaville. Tallikahvilassa asiakkaita palvelevat Koulutuskeskus Sedu Kauhajoen hotelli-, ravintola- ja catering-alan opiskelijat. Tallikahvilassa on myös oppilaitoksen esittelyä ja mahdollisuus tehdä ravitsemis- ja talousalan historiateoksen ennakkotilauksia sekä tutustua muutama teoksen taittosivuun. Kirjaan voi tutustua tarkemmin osoitteessa www.seamk.fi/ravitsemisala. Sivulla on myös ennakkotilauslomake.

Lisätietoja: Paula Juurakko SeAMK Liiketoiminta, ravitsemisala,
puh. 040 830 2293 tai s-posti paula.juurakko@seamk.fi