

## OSAAMISPROFIILI

# Ruoka-artsaani

Ruoka-artsaani on henkilö, joka keskittyy artsaani ruokien valmistukseen ja tarjoamiseen, usein korostaen paikallisia makuja, perinteitä ja käsityöläismäistä lähestymistapaa ruoanvalmistukseen. Tämä ammattilainen loihii monipuolisia ja ennen kaikkea laadukkaita ruokatuotteita ja tarjoaa niitä erilaisille asiakasryhmille. Ruoka-artsaani pysyy omien tuotteiden kehityksen ja trendien aallonharjalla ja muotoilee innovatiivisesti omia tuotteita ja palveluitaan niiden pohjalta. Ruoka-artsaani omaa hyvät kommunikaatiotaidot erilaisen sidosryhmien kesken ja hänellä on taito viestiä omasta brändistään tehokkaasti. Ruoka-artsaani voi työskennellä yrityksessä tuoden osaamisellaan lisäarvoa yrityksen toimintaan tai työllistää itsensä itsenäisenä yrittäjänä.

**Jos kiinnostuit, katso sinua lähimpänä olevan oppilaitoksen koulutustarjontaa ja hae mukaan:**

[redu.fi/artesaaninmatkassa](https://redu.fi/artesaaninmatkassa)

Artesaanin matkassa -hankkeessa oppilaitokset eri puolilla suomea tarjoavat erilaisiin osaamisprofiileihin soveltuvia koulutuksia.

## Osaamisalueet

### Ruoanvalmistustaito

Sinulle on kehittynyt taito valmistaa monipuolista ja laadukasta ruokaa erilaisille asiakasryhmille. Omaat innovatiivisen lähestymistavan reseptien suunnitteluun ja ruokatuotteiden kehittämiseen.

### Käsityöläismäinen lähestymistapa

Sinulla on vahva sitoutuminen perinteisiin valmistusmenetelmiin ja kyky tuottaa ruokatuotteita käsityönä tai pienimuotoisesti, korostaen laatuun ja yksilöllisyyteen.

### Yrittäjyystaidot

Sinulla on kokemusta liiketoiminnan perustamisesta ja johtamisesta. Omaat kyvyn laatia liiketoimintasuunnitelmia ja hallita taloutta tehokkaasti.

### Asiakaspalvelu

Sinulla on taito tarjota erinomaista asiakaspalvelua, luoda positiivinen asiakaskokemus sekä rakentaa vahvoja asiakassuhteita. Kykenet reagoimaan nopeasti asiakaspalautteeseen ja parantaa palveluitasi sen pohjalta.

### Trendien ja markkinoiden tuntemus

Pystyt seuraamaan aktiivisesti ruokatrendejä ja olemaan ajan tasalla alan kehityksestä. Kykenet sopeutumaan muuttuviin markkinaolosuhteisiin ja asiakastarpeisiin.

### Hygieniastandardit ja turvallisuus

Tunnet elintarvikehygienian ja turvallisuussandardit. Kykenet noudattamaan paikallisia sääddöksiä ja valmistamaan tuotteiden turvallisuuden.

### Markkinointi ja myyntitaidot

Taidat ruoka-artsaanituotteiden markkinoinnin houkuttelevasti ja erottuvasti. Sinulla on myyntiosaaminen ja kyky luoda markkinointikampanjoita tavoitteiden saavuttamiseksi.

### Tiimityötaidot

Kykenet johtamaan tiimiä tehokkaasti, mikäli liiketoiminta vaatii useampaa työntekijää. Sinulla on hyvät yhteistyötaidot muiden toimijoiden kanssa.

### Innovaatiot ja luovuus

Kykenet kehittämään uusia ruokatuotteita ja innovatiivisia valmistustekniikoita. Olet luova tuotekehityksessä ja asiakaspalvelun parantamisessa

### Viestintätaidot

Sinulla on hyvät viestintätaidot asiakkaiden, mahdollisen henkilökunnan sekä muiden sidosryhmien kanssa. Omaat hyvät tarinan kertomisen taidot sekä osaat viestiä omasta brändistäsi tehokkaasti.