

EuroSkills Herning 2025

Ekspertin lopputyö

Outi Suopanki, Saimaan ammattiopisto Sampo
Chief Expert
37 Pâtisserie and Confectionery

Lajin suomalaisedustus



Pääekspertti
Outi Suopanki
Saimaan ammattiopisto Sampo



Kilpailija
Erika Ukkonen
Saimaan ammattiopisto Sampo

Alakohtaiset trendit

- ◆ Perinteisiä konditoriatuotteita modernilla twistillä
- ◆ Kädentaidot edelleen arvossa, ei suosita valmiita muotteja
- ◆ Suklaan ja kaakaon hinnannousu ohjaa miettimään edullisempia vaihtoehtoja
- ◆ Vegaaniset tuotteet edelleen nousussa



Opit kansainvälisestä kilpailusta

- Suomi on Euroopan kärkimaiden joukossa, saadaan olla ylpeitä meidän ammattitaidosta ja koulutuksesta
- Perinteiset käsityötaidot ovat edelleen arvossa; vaikka resursseja kouluissa pienennetään, pitää perustaitojen oppimiseen olla aikaa
- Kilpailun onnistumisen kannalta arviointikriteereillä on valtava merkitys; niihin pitää yrittää jatkossa päästä pääeksperttinä vaikuttamaan vielä enemmän, vaikka arviointikriteerit tekeekin ulkopuolinen henkilö



Tulevaisuuden näkymät

- ◆ Suklaan ja kaakaon hinnannousu ohjaa miettimään edullisempia vaihtoehtoja
- ◆ Ala ei ole katoamassa mihinkään, eivätkä tekoäly tai robotit pysty korvaamaan ihmistä konditoriatyössä
- ◆ Käsityötaidot ovat edelleen arvossa, ja perinteitä halutaan vaalia
- ◆ Tuotekehityksessä kasvipohjaiset raaka-aineet ja vegaaniset tuotteet edelleen kasvavan kiinnostuksen kohteena



Oman osaamisen kehittyminen

- ◆ Englanninkielen taito kehittyy
- ◆ Alan substanssiosaaminen kasvaa
- ◆ Johtamis- ja tiimityötaidot kehittyvät
- ◆ Arviointikriteerien laatimistaidot kehittyvät
- ◆ CIS-osaaminen kasvaa
- ◆ Diplomaattiset kyvyt kehittyvät
- ◆ Eri maiden kulttuurierojen ymmärtäminen kasvaa



Suomen valmennuksen onnistuminen

- ◆ Kilpailutuotteiden onnistuminen
 - Etukäteen suunniteltujen tuotteiden maut erinomaisen onnistuneita: sekä kakku että kilpailussa toteutetut tartaletit olivat kilpailun parhaimmista mauiltaan. Kakku kaiken kaikkiaan sai huippupisteet.
 - Erityisesti muotoilussa ollaan menty iso harppaus eteenpäin; kevään kv-kouluttajan muotoilukurssi Pastry Saimaalla oli oikein ajoitettu ja auttoi menestyksessä paljon.
- ◆ Valmennuksen toteutus tiiminä sekä järkevä aikatauluttaminen auttoi jakamaan kuormittavuutta tasaisemmin
- ◆ Yhteistyökumppaneiden avulla kilpailija pystyi keskittymään valmentautumiseen 3 kk ennen kilpailua ilman taloudellisia huolia, vaikka jäi koko ajaksi pois palkkatyöstä



Suomen valmennuksen kehityskohteet

- ◆ Kilpailutuotteiden suunnittelun alkuvaiheeseen tarvitsee jatkossa kiinnittää enemmän huomiota; suunnittelu/ajankäyttö pitää saada tehokkaammaksi intensiivivalmennuskauden alussa, kun tehtävät julkaistaan
- ◆ Kilpailuvalmennukseen pitää jatkossa yrittää saada useampi valmennettava samaan rinkiin. Nyt on menty monta vuotta yhden kilpailijan varassa.



Suomen taso kilpailussa

- Suomella oli edellytykset kilpailun kärkisijoille, mutta se olisi vaatinut virheettömän suorituksen (nyt sijoitus 4. ja Medallion for Excellence). Tämän vuoden kilpailun taso oli erittäin korkea.
- Hygieenisen, siistin sekä järjestelmällisen työskentelyn osalta kilpailun ehdottomassa kärjessä
- Kakun osalta myös ihan kilpailun kärkeä
- Muotoilussa noustiin parhaimpien maiden joukkoon, aiemmin siinä ei olla pärjätty ihan niin hyvin



Hyödyt taustataholle ja tiedon jakaminen

- Taustaorganisaatio sekä myös yhteistyökumppanit ovat saaneet lisää näkyvyyttä; kilpailuihin valmistautuminen ja osallistuminen lisäävät kiinnostusta alaa kohtaan
- Henkilöstön osaamisen kasvamisen myötä taustaho saa suoraan hyötyä monella eri saralla (kts. Oman osaamisen kehittyminen)
- Kansainvälisten kilpailujen kautta luodut verkostot tarjoavat mahdollisuuksia kaiken tasoisten opiskelijoiden ulkomaisille työssäoppimisjaksoille
- Kansainvälisten eksperttien kokemuksia voidaan hyödyntää oman tiimin lisäksi myös yli koulutusalarajojen
- Taustatahon arvostus kasvaa ja se pystyy erottumaan muista koulutuksenjärjestäjistä



Erika Ukkonen ja Medallion for Excellence





SkillsFinland

