

BAGER / KONDITOR

En bager og konditor **bager brød og kager**. På skolen lærer du at **vurdere råvarer** og at **planlægge produktionen** på arbejdspladsen. En vigtig del af arbejdet går ud på at **fremstille et produkt**, der tiltrækker kunderne. Som bager/konditor lærer du også om beregning af indkøb og salg. En bager/konditor kan arbejde på brød- og kagefabrikker eller i bagerier/bagerafdelinger eller konditorier. Der er også mulighed for at starte egen virksomhed.

BAGVÆRKER

Som bagværker lærer du at fremstille de almindelige og traditionelle brødtyper. Du lærer også at assistere ved arbejdet med rullede deje.

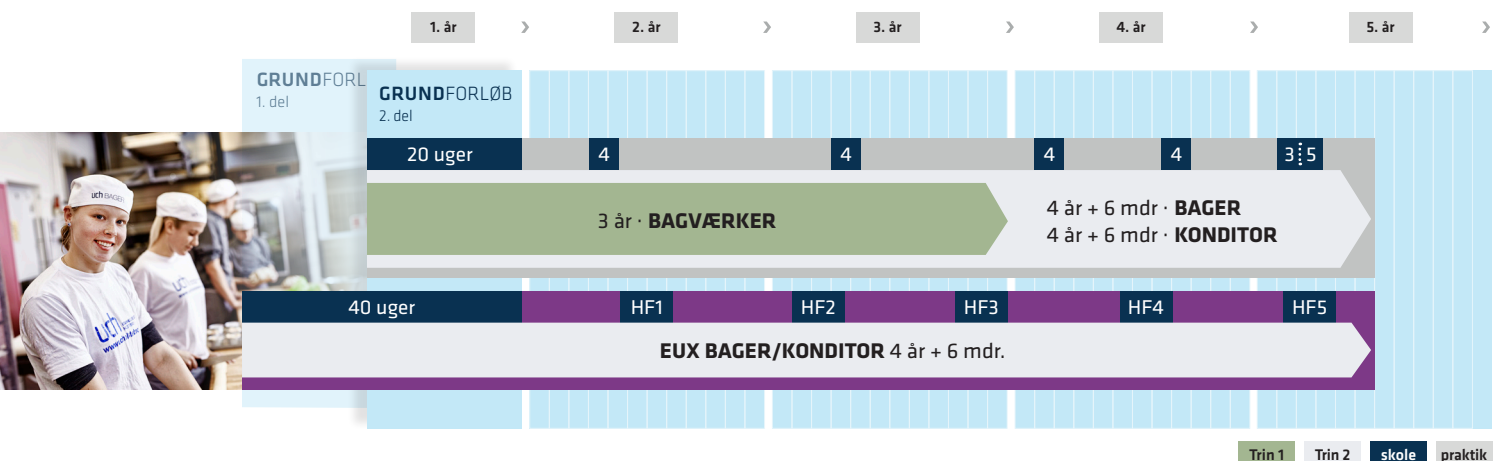
BAGER

Som bager lærer du om råvarer, dejproduktion og brødfremstilling. Du får desuden undervisning i kageproduktion og rullede deje.

KONDITOR

Som konditor lærer du bl.a. om desserter, is og marzipan. Du lærer også at fremstille dekorationer og figurer i bagværk og konditori.

UDDANNELSESFORLØB



Uddannelsen til bager og konditor er opdelt i to trin: **Trin 1**, Bagværker 2 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 8 uger fordelt på to skoleperioder. Uddannelsens **Trin 2** har to specialer. Specialet Bager varer yderligere 1½ år hvoraf skoleundervisningen udgør 11 uger fordelt på tre skoleperioder. Det andet speciale er Konditor, som varer yderligere 1½ år hvoraf skoleundervisningen udgør 13 uger fordelt på tre skoleperioder.

EUD – er betegnelsen for den ordinære fagretning inden for erhvervsuddannelserne. På skolen undervises du fx i:

- Brødproduktion
- Dessertproduktion
- Flødekager og lagkager
- Rullede deje
- Rørte kager
- Piskede masser

Du skal også have fag som egenkontrol og arbejdspladsvurdering, varekendskab samt salg og service.

EUX – er betegnelse for den erhvervsfaglige studentereksamen. Med eux kombinerer du erhvervsuddannelsen med en gymnasial eksamen og opnår generel studiekompetence. Det betyder, at du har de samme muligheder for at læse videre som dem, der har en gymnasial eksamen.

KOMPETENCER OG VIDEREUDDANNELSE

Uanset hvordan du gennemfører uddannelsen, får du en bred og brugbar erhvervsuddannelse, der er stor efterspørgsel på.

Under uddannelsen får du certifikat på:

- Førstehjælp
- Elementær brandbekæmpelse

Gode
praktik- og
jobmulig-
heder!

Eksempler på
**Bager/
Konditorens**
mange spændende
opgaver

- Fremstille og kvalitetsvurdere et bredt sortiment af madbrød og små brødtyper
- Fremstille traditionelle kagetyper og flerdagsbagværk
- Fremstille velmagende og sunde bager- og konditoriprodukter
- Arbejde kreativt og innovativt med brød og kage fremstilling
- Sikre produktionen gennemføres med god hygiejne og egenkontrol efter gældende lovgivning



FAKTA

ØKONOMI

Uddannelsen er gratis. Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, altså både i praktik- og skoleperioderne.

Elevlønnen er aftalt mellem arbejdsgivere og den faglige organisation på området. Begyndelseslønnen for elever i erhvervsuddannelserne ligger typisk mellem 9.500 kr. og 12.500 kr. om måneden og stiger for hvert år.

Der er særlige regler, hvis du er over 25 år.

MERIT

Har du i forvejen erfaring fra arbejdsområdet eller gennemført relevante kurser/eksaminer, har du mulighed for at få afkortet dit uddannelsesforløb. Mere info hos en studievejleder på uddannelsen.

SVENDEPRØVE

Som alle andre erhvervsuddannelser afslutter du sidste skoleperiode med en svendeprøve.