

Bagare/konditor

Är du kreativ och intresserad av att baka? Är smak, färg och form viktigt för dig? Då kan bageri- och konditoriutbildningen passa dig.

Förkunskapskrav

Godkänt betyg i SFI kurs D eller motsvarande kunskaper samt bedömas ha förutsättningarna att kunna tillgodogöra sig utbildningen.

Utbildningsanordnare

Lernia

Utbildningsform

Dagtid



**Växjö
kommun**

www.vaxjo.se

Bagare/konditor

Möjliga yrkesinriktningar

Utbildningen inleds med några introduktionskurser som innehåller moment från olika yrken såsom köksbiträde, bageri och servering så att du lär känna restaurangbranschen och får grundläggande kunskaper inom hygien, service och olika typer av livsmedel. Efter de första kurserna fortsätter du mot din bageri- och konditoriinriktning.

Som bagare/konditor gör man ofta olika sorters bröd, kakor, bakelser eller tårtor. Man väger upp ingredienser, jäser degar och formar det som ska gräddas.

I yrket kan det ingå ansvar för att planera vad som ska tillverkas och att till exempel sköta inköp av varor.

Efter utbildningen kommer du bland annat att kunna jobba inom konditori- och cafébranschen men du kan även jobba inom hotell och restauranger eller på ett industribageri.

Inom yrket är det vanligt att man jobbar natt/ tidiga morgnar.

Utbildningens längd

Utbildningen omfattar 1400 poäng. Studietakten är individuell men om du läser heltid, 20 poäng i veckan, tar det cirka 70 veckor att läsa utbildningen. En orienteringskurs i yrkessvenska kan ingå.

Arbetsplatsförlagt lärande

I utbildningen ingår obligatorisk APL (arbetsplatsförlagt lärande) motsvarande minst 15% av den totala utbildningstiden. Under APL är du på en arbetsplats och följer din handledares arbetstider. APL är obligatoriskt för alla elever. Skolan hjälper dig att hitta en APL-plats.

Passar utbildningen mig?

För att trivas inom bageri- och konditoriyrket kan bra förmågor vara att du är serviceinriktad och stresstålig. En stor del av ditt arbete fokuserar på att ge gästerna god service, ett bra bemötande och en bra upplevelse även om det under vissa tider kan komma många gäster samtidigt. Det kan också vara bra om du har en konstnärlig förmåga eftersom bakverken ska presenteras vackert. Slutligen är samarbetsförmåga en viktig förmåga eftersom arbetet kräver att du har ett gott samarbete med övrig personal i till exempel restaurangen eller konditoriet.

Kostnader

Utbildningen är avgiftsfri och berättigar till studiemedel genom CSN. Läs mer på www.csn.se gällande villkor och ansökan för studiemedel.

Vissa kostnader står du själv för. Det gäller bland annat kostnader för ditt studiematerial, eventuella arbetskläder, resor till och från skolan och resor till och från arbetsplatsen när du har ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL).

Ansök här:

<https://open24.ist-asp.com/vaxjo/vux/Vux/Start>

