

Bagare/Konditor

Lärlingsutbildning för vuxna

Minst 70% av tiden tillbringar du på en arbetsplats



Mål

Efter genomgången lärlingsutbildning med godkända betyg har du möjlighet att söka jobb som bagare eller konditor. Du arbetar med att baka allt från matbröd till tårter eller andra bakverk. Båda är kreativa yrken där känsla för både smak och färg och form är viktig. I grunden ligger kunskapen om råvarorna som används.

Förkunskapskrav

Grundskola med godkända betyg i svenska alt. svenska som andraspråk eller motsvarande. Grundläggande kunskaper i engelska är en merit.

Utbildningsort

Kristianstad

Utbildningsanordnare

Lärlingsakademins Skåne Nordost, Väglednings- och lärcentrum Kristianstad.

Utbildningstid

1400 p, 70 veckors heltidsstudier.

Studieekonomi

Utbildningen berättigar till studiemedel från CSN.

Aktuella tider för informationsmöten hittar du på vår hemsida.

<http://www.larlingsakademin.se/aktuellt/>

Östra Göinge
Hässleholm
Osby

Ansökan

Ansökan görs på www.kristianstad.se/vuxenutbildningen eller hos studievägledare i din hemkommun.

Viktigt att tänka på:

Det är bra att både vara kreativ, men också stresstålig och ha förmåga att organisera sitt arbete. Som bagare och konditor börjar man oftast arbeta tidigt på morgonen, men olika typer av bagerier har olika arbetstider.

Kom gärna på våra informationsmöten!

Bagare/Konditor

Läringsutbildning för vuxna

Innehåll:

På din utbildningsplats är en av de anställda din handledare. Handledaren kommer tillsammans med läraren att kontrollera att du inhämtar de teoretiska och praktiska kunskaper som krävs.

70 % – praktik

30% – skola

1 dag per vecka – självstudier

Tiden kan variera under de 70 veckorna, ofta är du mer tid i skolan under de första veckorna.

Kurser:

Hygien 100p

Livsmedels- och näringskunskap 1 100p

Branschkunskap inom restaurang och livsmedel 100p

Service och bemötande 100p

Bageri 1, 100p

Bageri 2, 200p

Bageri 3, 100p

Konditori 1, 100p

Konditori 2, 200p

Konditori 3, 100p

Bageri 4 eller Konditori 4, 100p

Choklad och konfektyr, 100p

Vad händer efter kursen ?

Efter kursen är du redo för arbete inom bageri/konditori, i många fall på det företag som du har tillbringat din lärlingstid hos. Du får betyg i yrkeskurser, referenser från arbetsgivare samt intyg.

Kontaktuppgifter:

Matchare

Katarina Björk 0728-85 78 67

Bassam Masri 0729-84 17 50

Mats Nordgren 0733-136913

Studie och yrkesvägledare

Maria Ivarsson 0733-13 67 67

Helena Tykesson 0738-53 20 47

Rektor

Marie Strandberg 0738-53 23 78

85 %

får arbete efter avslutad utbildning

Tillsammans skapar vi möjligheter!

Läs mer om oss på

www.larlingsakademin.se

Läringsutbildning är en studieväg med samma
behörighetsregler, kunskapskrav och
examensmål som bedrivs inom Komvux.

Väglednings- och lärcentrum Lasarettboulevarden 2 E 291 33 Kristianstad 044-13 68 90 vlc@kristianstad.se

HÄSSLEHOLM | KRISTIANSTAD | OSBY | ÖSTRA GÖINGE