

BAGARE

- YRKESUTBILDNING

Här är utbildningen för dig som vill bli attraktiv för jobb som bagare eller konditor av olika slag. Du kan till exempel jobba på ett bageri, konditori, café, restaurang eller i en matbutik med eget bageri. Med denna utbildning blir du verkligen eftertraktad på arbetsmarknaden.

I undervisningen får träna på det du lär dig i teorin genom praktiska övningar. Vi använder också digital lärmiljö för vissa uppgifter. När du kan grunderna, som att hantera maskiner, råvaror och olika tekniker, får du jobba med den mer kreativa delen och själv skapa dina egna delikata bakverk med trendsättande look. Du får lära dig att skapa surdeg och vi arbetar med ekologiska och närodlade råvaror.

Utbildningen består av både teori och praktik. Genom det arbetsplatsförlagda lärandet (APL), får du knyta kontakter som kan leda till jobb.



Denna utbildning passar dig som:

- Brinner för bakning
- Vill ha en utbildning som kombinerar teori med praktik
- Är över 20 år

Kursstart:

10 januari 2018, utbildningen är på ett år

Behörighetskrav:

Grundskola; matematik och svenska eller svenska som andraspråk. Datorvana och tillgång till egen dator/datorplatta är ett krav. Förkunskaper krävs ej.

Kostnader:

I utbildningen krävs skyddskläder/utrustning som eleven bekostar själv, även kostnader för kurslitteratur tillkommer, en del litteratur får du låna. Kostnaden för arbetskläder/utrustning är mellan 1500 och 2000 kr, beroende på dina val av kläder. Kurslitteraturlistan delas ut på första dagen i utbildningen.

Att arbeta som bagare eller konditor innebär idag inte bara att baka ett gott bröd eller bakverk utan också att utveckla ett gott öga för detaljer. En ökad medvetenhet hos konsumenter idag om vad man äter, historien bakom maten man äter, kräver en utbildning som handlar om att kunna producera och sälja varan och ge den service och det bemötande som kunden förväntar sig. Det handlar också om att komponera smaksättningar för en ny generation konsumenter som vill ha ut mer, som vill ha en upplevelse i samband med mat, en generation som följer hälsotrender och är intresserad av livsmedelskedjans alla led, från jord till bord. I Falkenberg har vi fantastiska traditioner inom bageri/konditori, traditioner som vi förvaltar i vår utbildning. Det är med andra ord en utmaning att arbeta som bagare.

Utbildningen ger dig grundläggande kunskap inom yrket. Du får kunskap om hur man komponerar olika smaksättningar inom bakverk eller t.ex. hur vissa efterrätter, om du arbetar på en restaurang, kan harmonisera med menyn. Hur man handskas med råvaror på bästa sätt, förstå jästtider och mjöl. Efter avslutad utbildning hos Kompetenscentrum får du betyg i kurserna samt diplom som bevis på dina yrkeskunskaper. Diplomet har sedan ett stort värde hos arbetsgivare i branschen.



**FALKENBERGS
KOMMUN**

KOMPETENSCENTRUM FALKENBERG

Igeldammsvägen 1, 311 35 Falkenberg

0346-88 60 00 | kompetenscentrum@falkenberg.se | www.kommun.falkenberg.se/vuxenutbildning

Utbildningens upplägg och omfattning

Bageriutbildningens innehåll

Under utbildningen blandas teoretiska moment med praktiska. Du får lära dig allt från grunder och fördjupning i bakkonst till maskin och verktygshantering på ett säkert sätt, men även råvaruhantering och hur du på bästa sätt skapar smakfulla bakverk. Det arbetsplatsförlagda lärandet under utbildningen ger dig en bra kontakt med näringslivet och ger dig de där extra kunskaperna om branschen som gör dig extra attraktiv på arbetsmarknaden.

Utbildningens genomförande

Några av kurserna inom utbildningen kommer du att läsa tillsammans med andra vuxenelever inom bageri. Andra kurser genomförs tillsammans med ungdomsgymnasiets elever. I utbildningen ingår Arbetsplatsförlagt lärande (APL) på totalt 8 veckor fördelat på två perioder á fyra veckor.

Kurspaket Bagare – 2 terminer, heltid

Kurs	Kurskod	Poäng	Period/tid
Hygien	HYGHYG01	100 p	20180110-20180607
Livsmedels- och näringskunskap	LIVLIV01	100p	20180110-20180607
Service och bemötande	SEVSEV01	100 p	20180110-20180607
Bageri 1	BAGBAG01	100 p	20180110-20180607
Konditori 1	BAGKON01	100 p	20180110-20180607
Bageri 3	BAGBAG03	100 p	20180815-20181220
Bageri 2	BAGBAG02	200 p	20180815-20181220
Konditori 2	BAGKON02	200 p	20180815-20181220
Konditori 3	BAGKON03	100 p	20180815-20181220
		1100p	

Info och ansökan

För att söka till utbildningen går du till studie- och yrkesvägledarna på Kompetenscentrum i Falkenberg eller till studie- och yrkesvägledaren i den kommun du är bosatt i. Vill du ha ytterligare information eller eventuellt komma på studiebesök kan du även kontakta nedanstående personer:

Camilla Närvall: camilla.narvall@falkenberg.se

Kristina Johansson: kristina.johansson2@falkenberg.se

Pia Fredsted: pia.fredsted@falkenberg.se

Rektor, Vladimir Tolevski: vladimir.tolevski@falkenberg.se

- **Sista ansökningsdag för kursstart 180110: 30 november 2017**
- **Därefter reservantagning om det finns lediga platser**

