



Grundforløb: Mad til mennesker
Varighed: Mellem 2 år 1 måned og 3 år 7 måneder
Adgangskrav: 9 års undervisning

www.eud-info.dk

Erhvervsuddannelse
på de tekniske skoler
- en god **fremtid!**

Bager og konditor

Brødbager, Kagekonditor, Brødbager med profil, Kagekonditor med profil, Bager og Konditor

Bageren, fremstiller brød og kager, lige fra rugbrød til småkager og flødeskumskager. Undervejs i uddannelsen arbejdes med de mange forskellige typer dej, glasur, creme mv. Bageren på trin 1 arbejder som brødbager. Bageren på trin 2 med profil arbejder med at fremstille de mere traditionelle brødtyper.

En konditor fremstiller finere bagværk som bryllupskager, konfekturer og lækre dessertanretninger. Her lærer du at bearbejde de gode råvarer som f.eks. marcipan, sukker, karamel og chokolade. Kagekonditoren og kagekonditoren med profil fremstiller store og små kagetyper og hjælper med at færdiggøre rullede deje.

Specialer

Uddannelsen har følgende specialer og trin:

Bager med trin 1 som brødbager og trin 2 som brødbager med profil.

Konditor med trin 1 som kagekonditor og trin 2 som kagekonditor med profil.

Hvor lang tid tager uddannelsen?

Uddannelsen til bager og konditor tager 3 år og 7 måneder med 38 uger på skole. Trin 1 tager 2 år og 1 måned med 28 uger på skole, og trin 2 tager 2 år og 10 måneder med 33 uger på skole.

Kan jeg læse videre?

Du kan som brødbager med profil og kagekonditor med profil videreudanne dig f.eks. til proces teknolog eller akademi-gastronom.



Hvor kan jeg tage uddannelsen?

EUC Ringsted • Holstebro Tekniske Skole • Kold college, Odense • Syddansk Erhvervsskole • Tech College Aalborg

Vil du vide mere?

Du er altid velkommen til at kontakte vejlederen på den nærmeste tekniske skole.

Du kan læse mere om grundforløbet i den særlige folder eller klikke dig ind på www.ug.dk.



Sådan forløber din uddannelse på en teknisk skole

Grundforløb

Du starter på din erhvervsuddannelse enten med et grundforløb på en erhvervsskole eller i praktik på en virksomhed. Uanset hvilken vej du vælger, er det de samme mål, du skal nå med uddannelsen.

Et grundforløb kan vare fra 10 uger til 60 uger. Længden afhænger af dine forudsætninger, om du ved, hvad du vil, når du starter - eller om du vil prøve forskellige specialer, inden du beslutter dig.

Hovedforløb

Når du har afsluttet dit grundforløb, kan du gå videre til uddannelsens hovedforløb. For at du kan starte på hovedforløbet, skal du have indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed. På nogle uddannelser er der også mulighed for at komme i skolepraktik, hvis du ikke kan få en praktikplads. Hovedforløbet veksler mellem praktik i virksomheden og skoleophold og afsluttes med en svendeprøve. I oversigten herunder kan du se, hvordan sådan et uddannelsesforløb kan se ud.

Eksempel: Bager 3 år 7 mdr.



Eksempel: Brødbager (trin 1 af Bager-uddannelsen) 2 år 1 mdr.



grundforløb praktik skoleophold

Uddannelsens varighed er angivet i skoleår á 40 uger. Grundforløbet kan variere fra 10-60 uger. Hvornår og hvordan skoleopholdene på hovedforløbet placeres, kan desuden være individuelt for den enkelte skole.

Praktik

Du er selv ansvarlig for at finde din praktikplads, men skolens vejledere og din kontaktlærer hjælper dig gerne med gode råd. Du kan f.eks. benytte databasen www.praktikpladsen.dk til at søge efter ledige praktikpladser, men som regel er den allerbedste måde at få en praktikplads på at gå ud og besøge den virksomhed, som du gerne vil i praktik hos.

Hvordan med økonomien?

Under grundforløbet kan du få SU, hvis du er fyldt 18 år og ikke har en praktikplads. Du vil så gå over på lærlingeløn, når du starter på hovedforløbet. Har du en praktikplads under grundforløbet, får du løn allerede her.

Hvor meget du får i løn, er afhængigt af, hvilken uddannelse du er i gang med. Lønnen vil stige løbende gennem din uddannelse, og du får udbetalt løn både i praktikken og på skoleopholdet. Er du i skolepraktik, vil du få udbetalt en ydelse i stedet for løn, dog på en lavere sats.

- Her kan du blive til noget!