

# BAGARE OCH KONDITOR

YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING, 225 YH-POÄNG



Utbildningen Bagare & Konditor bygger vidare på grundutbildningen till bagare. En förutsättning för att du ska klara att genomföra utbildningen är att du har en grundutbildning från gymnasieskolan eller vuxenutbildningen inom bageri. Du är även kvalificerad om du har 3 års arbetslivserfarenhet som bagare på heltid.

Utbildningen riktar sig till dig som vill bredda och fördjupa dina kunskaper inom bageri och konditori. I utbildningen ingår undervisning inom bageri och konditori med produktionsfärdighet och praktik/LIA (Lärande i Arbete).

Utbildningen löper under två terminer och ger de praktiska och teoretiska kunskaper som behövs för att kunna arbeta som bagare och konditor. Under den skolförlagda delen få du bl.a. träna på surdeg, chokladarbeten, skådebröd, marsipanmodellering, sockerarbeten och moderna matbröd och mycket mer. Du kan själv välja att specialisera dig eller arbeta med ett brett sortiment från matbröd till tårter. En tredjedel av utbildningen är arbetsplatsförlagd praktik, så kallad LIA (Lärande i Arbete). Genom LIA får du prova på hur det är att arbeta i branschen och en möjlighet att fundera på alternativa framtida arbetsgivare. Du får även den överblick och helhetssyn som yrket kräver.

Bagare och Konditor är en gedigen och unik utbildning som även ger möjligheten att avlägga ett gesällbrev. Du kommer dessutom att träffa branschledande entreprenörer och leverantörer som tillsammans med skola, utbildningens ledningsgrupp och företagare ger dig ett unikt kontaktnät.

Anställningsgraden för examinerade bagare och konditorer är extremt hög; våra studerande har ett arbete inom konditori-, bageri-, café- eller restaurangbranschen 6 månader efter avslutad utbildning.

## ARBETSMARKNAD

Branschens efterfrågan på kvalificerade bagare och konditorer är stor. Det är ett yrke där utbildade och kompetenta medarbetare är efterfrågade, både i Sverige och internationellt. Utbildningen drivs och utvecklas i nära samarbete med privata företag och branschorganisationer. Fördelen med en stark branschnärvaro och medverkan är att utbildningens innehåll är relevant och anpassat efter branschens behov. Efter avslutad utbildning har du stora möjligheter att gå direkt in i arbete eller alternativt starta egen verksamhet.

## SAMARBETSPARTNERS

Branschorganisationen Sveriges Bagare & Konditorer, Institutionen för kost- och idrottsvetenskap vid Göteborgs universitet och ledande bageri/konditoriföretag; Einar Belvéns stiftelse och Delicato AB m.fl. Specialister föreläser och undervisar i bl.a. moderna matbröd, marsipanmodellering och chokladarbeten.

## ANSÖKAN

Alla är välkomna att söka till utbildningen *Bagare & Konditor* men för att vara behörig krävs att du har grundläggande behörighet. Den grundläggande behörigheten innebär att du måste ha en gymnasieexamen eller motsvarande. Det finns flera sätt att styrka detta, läs mer [här](#).

## SÄRSKILDA FÖRKUNSKAPSKRAV

De särskilda förkunskapskraven är Livsmedelsprogrammet (före 2011) alternativt Restaurang- och Livsmedelsprogrammet, inriktning bageri (efter 2011) – eller motsvarande kunskaper förvärvade i yrkeslivet, vuxenutbildning eller genom andra utbildningar.

Lägst betyg E i kurserna:  
– Bagerikunskap 2 – BAGBAG02  
– Bagerikunskap 3 – BAGBAG03  
– Konditoriikunskap 2 – BAGKON02  
– Konditoriikunskap 3 – BAGKON03  
– Hygien – HYGHYG0  
eller motsvarande kunskaper.

## URVAL

Om det finns fler behöriga sökande än antalet platser sker ett urval. Urvalet består av ett praktiskt särskilt prov som innehåller vanligt förekommande tekniker och moment.

Läs mer allmänt om behörighet, urval och antagning [här](#).

## FINANSIERING

Utbildningen är statligt finansierad och berättigar till studiestöd från CSN.

Kostnader för kurslitteratur, kopiering och utskriften tillkommer. Avgifter till självkostnadspris tas ut för läromedel som skolan producerat. Läromedel/facklitteratur som vi själva inhandlat förmånligt säljs till reducerat pris.

Kostnader för yrkeskläder, resor och studiebesök tillkommer.

## KURSER

- Produktionsteknik Bageriprodukter 40 p
- Produktionsteknik Konditoriprodukter & Pâtisserie 40 p
- Kreativt hantverk Bageri & Konditori 30 p
- Examensarbete – gesällförberedelse 25 p
- Ekonomi & företagande 15 p
- Lärande i arbete 1 30 p
- Lärande i arbete 2 35 p
- Organisation & arbetsliv 10 p

5 YH-poäng motsvarar en veckas heltidsstudier.

Har du redan dokumenterad kunskap inom någon av de olika kurserna som ingår i utbildningen så behöver du inte läsa motsvarande kurs hos oss, s.k. tillgodoräknande. Bedömningen vid ett tillgodoräknande kan ske både teoretiskt och/eller praktiskt och beslut om tillgodoräknande fattas av utbildningens ledningsgrupp.

## MER INFORMATION

**Hyam Yanni**

**Tel:** 031-367 31 92

[hyam.yanni@educ.goteborg.se](mailto:hyam.yanni@educ.goteborg.se)

**Reception:** 031-367 31 00

## OM UTBILDNINGEN

**Längd:** 45 veckor heltid

**Start:** Preliminärt hösten 2018

**Antal platser:** 20

Utbildningen är statligt finansierad och berättigar till studiestöd.

