

Restaurang- och livsmedelsprogrammet

LÄRLING

Inriktning Bageri- och konditori

Om utbildningen

Du lär dig att yrkesmässigt tillverka bröd, bakverk och konditoriprodukter. Här ingår att kunna följa recept, välja och hantera råvaror samt att producera bröd och konditorivaror som är både tilltalande och smakrika.

Bra att tänka på

I utbildningslokalerna och ute på APL kan det förekomma allergener så som gluten, citrus och olika nötter. Arbetstiderna för en bagare och konditor kan variera stort beroende på vilken tjänst du väljer att ta i framtiden, vissa arbetsplatser börjar väldigt tidigt, det är därför ett plus att vara morgonpig.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) – Lärlingsutbildning

Skolan erbjuder minst 15 veckors APL. Att vara ute på en arbetsplats ger dig kunskaper i yrket, arbetslivserfarenhet och kontakter. Tack vare goda branschkontakter kan vi erbjuda bra APL-platser som ofta leder till jobb direkt efter utbildningen.

Högskolebehörighet

På restaurang- och livsmedelsprogrammet kan du få grundläggande högskolebehörighet. Då väljer du kurserna svenska 2, svenska 3 samt kursen Engelska 6. Kurserna väljer du när du börjat på utbildningen och vi läser dem i åk 2 och 3.

Matematik 2a erbjuder vi som utökad kurs, den kan behövas för att komma in på vissa högskoleutbildningar.

Poängplan

Yrkesutgång bagare/konditor

Gymnasiegemensamma ämnen 600 poäng		Inriktning 300 poäng	
Engelska 5	100	Bageri 1	100
Historia 1a1	50	Choklad och konfektyr	100
Idrott och hälsa 1	100	Konditori 1	100
Matematik 1a	100		
Naturkunskap 1a1	50		
Religionskunskap 1	50		
Samhällskunskap 1a1	50		
Svenska 1 <i>eller</i>	100		
Svenska som andraspråk 1			
		Programfördjupning 900 poäng	
		Bageri 2	200
		Bageri 3	100
		Bageri 4	100
		Konditori 2	200
		Konditori 3	100
		Konditori 4	100
		Konditori specialisering/Engelska 6	100
		Övriga kurser 300 poäng	
		Individuellt val	200
		Gymnasiearbete	100
		Summa poäng	2500