

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. Viktigt att tänka på om du har eventuella födoämnesallergier.

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 morgonpigg.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) – Lärlingsutbildning

Under din utbildningstid kommer du att ha minst 50% 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 arbete direkt efter utbildningen.

Högskolebehörighet

På restaurang- och livsmedelsprogrammet kan du få grundläggande högskolebehörighet. Då väljer du kurserna Svenska/svenska som andraspråk 2, Svenska/svenska som andraspråk 3 samt kursen Engelska 6 som programfördjupning samt individuellt val. Kurserna väljer du när du börjat på utbildningen och vi läser dem i åk 2 och 3. Om tillräckligt stor efterfrågan finns så erbjuder vi kursen Matematik 2a som utökad kurs, den kan behövas för att komma in på vissa högskoleutbildningar.

Det finns flera eftergymnasiala utbildningar för att vidareutbilda dig inom yrket både i Sverige och utomlands.