

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. Du kan som lärling få en extra lärlingsersättning från CSN.

Bra att tänka på

I utbildningslokalerna och ute på APL kan det förekomma allergener så som gluten, citrus och olika nötter. Det är 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 morgonpig.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL)

Lärlingsutbildningen, med sina 50% ute på arbetsplats, ger dig en stor möjlighet till att anpassa din utbildning efter intresse, samt till jobb direkt efter avslutad utbildning. Att vara ute på en arbetsplats ger dig kunskaper i yrket, arbetslivserfarenhet och kontakter. Vi ställer stora krav på de arbetsplatser vi samarbetar med och har ett nära samarbete med dem för att gemensamt skapa arbetstagare som är redo för morgondagens bransch.

Högskolebehörighet

Högskolebehörighet blir från och med läsåret 23/24 standard för alla yrkesprogram. För mer information prata med din studie- och yrkesvägledare.



Poängplan

Gymnasiegemensamma ämnen	900 poäng
Engelska 5, 6	200
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska 1, 2, 3 <i>eller</i>	300
Svenska som andraspråk 1, 2, 3	300

Programgemensamma ämnen	400 poäng
Hygien	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Branschkunskap inom rest. och livsmedel	100
Service och bemötande 1	100

Inriktning	300 poäng
Bageri 1	100
Choklad och konfektyr	100
Konditori 1	100

Programfördjupning	900 poäng
Bageri 2	200
Bageri 3	100
Bageri 4	100
Konditori 2	200
Konditori 3	100
Konditori 4	100
Bageri- specialisering	100

Övriga kurser	300 poäng
Individuellt val	200
Gymnasiearbete	100
Summa poäng	2800

Lärlingsutbildningen innebär att minst 50 % av undervisningstiden ligger ute på företag.

Vid frågor om utbildningen:

Maria Westberg, lärare bageri

maria.westberg@skola.uppsala.se

Emelie Tannfors, Studie- och yrkesvägledare

emelie.tannfors@ uppsala.se

Stefan Nilsson, lärlingskoordinator

stefan.nilsson2@ uppsala.se