



Västerås  
Yrkehögskola

GESÄLL-  
FÖRBEREDANDE

# BAGARE OCH KONDITOR

Vill du fördjupa och utveckla ditt kreativa hantverk inom bageri och konditori? Vår utbildning ger dig möjlighet att öva på dina färdigheter med hantverket i fokus ur ett ekologiskt och hållbart perspektiv. Du får även möjlighet att göra gesällprov för Sveriges Bagare och Konditorer.

Under utbildningen får du utveckla din kreativa förmåga genom att baka både traditionella bakverk och prova nya trender och tekniker. Hantverket är i fokus och du tränar på laminerade degar, surdegsbröd, kaffebröd, tårter, bakelser, desserter och glass samt hur du startar och driver ett företag.

Under 13 veckor har du lärande i arbete (LIA) vilket innebär att du har praktik på en arbetsplats. Det ger dig en chans att öva dina kunskaper i verklig miljö, få arbetslivserfarenhet och knyta kontakter inför framtiden.

## KORT OM UTBILDNINGEN

Utbildning: 46 veckor

Antal veckor på LIA\*: 13

Antal platser: 20 platser

Poäng: 230 yhp

Studieort: Västerås

Studieform: Platsbunden

Studietakt: Heltid

Utbildningen är berättigad till  
studiemedel via CSN

\* Lärande i arbete



VÄSTERÅS STAD  
Skolverksamheter

Yh Yrkehögskolan



## UTBILDNINGENS INNEHÅLL

- Ekonomi och företagande
- Organisation och ledarskap
- Produktionsteknik – Konditoriprodukter och Pâtisserie
- Produktionsteknik – Bageriprodukter
- Kreativt hantverk – Bageri och Konditori
- Lärande i arbete 1
- Lärande i arbete 2
- Examensarbete gesällförberedelse



Skanna koden för att komma direkt till webben!

## EFTER EXAMEN

Efter examen kan du arbeta som bagare, konditor, restaurang-konditor med mera. Din framtida arbetsplats kan till exempel vara hos ett traditionellt bageri eller konditori. Du kan även arbeta inom hotell, restaurang, chocolaterie, eller varför inte starta eget bageri/konditori!

## GRUNDLÄGGANDE BEHÖRIGHET

Gymnasieexamen eller motsvarande.

## SÄRSKILD BEHÖRIGHET

Följande gymnasiekurser med minst betyg E/G/3:

- Bageri 2/Bageri A, Konditori 2/Konditori A.
- Bageri 3/Bageri B, Konditori 3/Konditori B.
- Hygien/Livsmedelshygien.

Urvalsgrund: Särskilt prov.

## REELL KOMPETENS

Du som saknar betyg för att uppnå kraven på grundläggande behörighet eller särskild behörighet kan istället ansöka till utbildningen genom att få din reella kompetens prövad av Västerås yrkeshögskola. Reell kompetens betyder att du har motsvarande kunskaper men har fått dem på annat sätt än genom skolan. Läs mer om reell kompetens på vår webb.

## HAR DU FRÅGOR?

Välkommen att höra av dig vid frågor och funderingar.

Linda Kolmodin, utbildningsledare

Telefon: 021-39 98 05

E-post: linda.akerman.kolmodin@vasteras.se

## MER INFORMATION

Läs mer om utbildningen och hur du gör ansökan på vår webb: [www.vasterasyrkeshogskola.se](http://www.vasterasyrkeshogskola.se)

Titta gärna in på vårt instagramkonto:

[@vyh\\_bagare\\_konditor](https://www.instagram.com/vyh_bagare_konditor)