



BAGARE OCH KONDITOR

Den här utbildningen riktar sig främst till dig som har läst restaurang- och livsmedelsprogrammet på gymnasie- eller vuxenutbildning, eller för dig som har arbetslivserfarenhet som bagare eller konditor. Här får du vidareutveckla dina kunskaper inom bageri och konditori. Du får även möjlighet att göra gesällprov för Sveriges Bagare och Konditorer.

I 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.

Hos oss får du utveckla din kreativa förmåga och träna på allt från klassiska bageri-, konditori- och pâtisseriesprodukter till moderna bakverk och tekniker. Du lär dig om hela skapandeprocessen från idé till färdigt arbete och får även kunskaper i företagsekonomi, organisation och ledarskap. Under utbildningen varvas praktiska kunskaper med teoretiska.

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



Västerås
Yrkehögskola



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 på ett traditionellt bageri eller konditori. Det kan även vara inom hotell, restaurang eller stenugnsbageri. Eller så väljer du att öppna eget företag!

BEHÖRIGHET SOM KRÄVS

Du behöver ha 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.

Du behöver styrka din kompetens med exempelvis:

- Arbetsprover
- Intyg eller referenser från anställningar
- Studier på olika nivåer
- Föreningsliv eller andra aktiviteter som visar på dina förmågor

HAR DU FRÅGOR?

Välkommen att höra av dig vid frågor och funderingar.

Linda Kolmodin, utbildningsledare

Telefon 021-39 98 05

Epost: linda.akerman.kolmodin@vasteras.se

MER INFORMATION

Läs mer om utbildningen och hur du gör ansökan på vår webb: www.vasterasyrkeshogskola.se

Titta gärna in på vårt instagramkonto:

[@vyh_bagare_konditor](https://www.instagram.com/vyh_bagare_konditor)