

## Yrkespaket Bagare och konditor

### Om utbildningen

Yrkespaketet är en utbildning för dig som går på ett introduktionsprogram och som vill lära dig grunderna i ett yrke. Yrkespaketet Bagare och konditor ska ge kunskaper framför allt för arbete inom den hantverksmässiga delen av dessa yrkesområden. Den ska ge de kunskaper som behövs för såväl små- som storskalig verksamhet. Inriktningen kan leda till yrken som bagare/konditor. Du läser en kombination av gymnasiekurser som gör att du kan söka jobb inom yrket. Utbildningen är två år.

### Kurser

Du läser svenska eller svenska som andraspråk, matematik och engelska på grundskolenivå och yrkesämnen på gymnasienivå, till exempel kurser som hygien, livsmedel- och näringskunskap, branschkunskap inom restaurang och livsmedel och service och bemötande.

### Praktik (APL)

Du kommer att vara ute på en arbetsplats under minst halva din utbildning. Lärare från skolan kommer att besöka dig regelbundet för att bedöma dina kunskaper tillsammans med dina handledare på arbetsplatsen.

### Efter din utbildning

När du är klar med utbildningen får du ett gymnasieintyg. Målet är att du ska kunna söka jobb inom det yrke som du utbildat dig för. Som bagare kan man arbeta på industribageri, mindre bageri med eller utan butik och på konditori med att baka matbröd, vetebröd och kakor. En konditor bakar tårter och finare bakverk för hand. Att dekorera bakverk ingår också i konditorns arbete vilket kräver att man har känsla för färg och form. Som konditor kan man arbeta på ett konditori eller industribageri samt på en större restaurang eller ett hotell. Bagaren och konditorns arbete flyter ibland ihop. På ett bageri kan bagaren i vissa fall arbeta med bakverk medan konditorn på ett konditori kan ha som uppgift att baka matbröd. Bagare och konditorer arbetar även i butiksagerier i större matvarubutiker. Om du vill ta en gymnasieexamen senare kan du komplettera med kurser på vuxenutbildningen.

### Ansökan

Du söker till programmet tillsammans med din studie- och yrkesvägledare.

## Längd och utgångar

Yrkespaket Bageri och konditori på Ester Mosesons gymnasium är två år. Målsättningen är att eleven ska bli anställningsbar och kunna etablera sig på arbetsmarknaden. Efter avslutad utbildning ska rektor upprätta ett gymnasieintyg som visar de kunskaper som eleven fått i form av betyg, men även andra relevanta kunskaper och erfarenheter ska framgå, till exempel genomförd yrkespraktik.

## Kurser och poäng

- Kurs Hygien, 100 poäng
- Kurs Livsmedels- och näringskunskap 1, 100 poäng
- Kurs Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 poäng
- Kurs Service och bemötande 1, 100 poäng
- Kurs Bageri 1, 100 poäng
- Kurs Bageri 2, 200 poäng
- Kurs Bageri 3, 100 poäng
- Kurs Konditori 1, 100 poäng
- Kurs Konditori 2, 200 poäng
- Kurs Konditori 3, 100 poäng
- Engelska grundskola
- Matematik grundskola
- Svenska grundskola
- Svenska som andraspråk

## Ansökan

Eleven söker till programmet med vägledning av en studie- och yrkesvägledare i antagningssystemet INDRA.

Övergångar till och från programmet görs efter samråd mellan elev (och vårdnadshavare för omyndig elev), avlämnande rektor, representant för Avdelningen för planering och utveckling, Utbildningsförvaltningens kartläggare och mottagande rektor.

## Frågor om utbildningen?

Du är välkommen att kontakta:

### Marie Ekberg

Samordnare på Yrkesintroduktion

E-post: [marie.ekberg@educ.goteborg.se](mailto:marie.ekberg@educ.goteborg.se)

Mobil: 070-999 91 24