

Sammanhållen yrkesutbildning

## Bagare och konditor, 1400 poäng

Kod för registrering: RLXACN

Nationellt yrkespaket med kurser från restaurang- och livsmedelsprogrammet utformat för hantverksmässigt arbete inom bageri och konditori.

### Nationella kurser i den sammanhållna yrkesutbildningen

KURS	KURSKOD	POÄNG
Hygien	HYGHYG0	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRC0	100
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100
Bageri 1	BAGBAG01	100
Choklad och konfektyr	BAGCHO0	100
Konditori 1	BAGKON01	100
Bageri 2	BAGBAG02	200
Bageri 3	BAGBAG03	100
Konditori 2	BAGKON02	200
Konditori 3	BAGKON03	100
Konditori 4	BAGKON04	100
eller		
Bageri 4	BAGBAG04	100

### Utbildningens mål

Utbildningen avser att ge eleven

- förmåga att arbeta hantverksmässigt inom bageri och konditori.
- färdigheter att arbeta med traditionella och moderna hantverksmässiga metoder.

- förmåga att planera, genomföra och utvärdera sin arbetsprocess.
- förmåga att arbeta med ansvar, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomisk förståelse.
- förmåga att kommunicera, samverka med andra och bemöta kunder.
- kunskaper om måltiden som helhet.
- kunskaper om försäljning, hygien, näringslära, specialkost och alkoholservice.
- kunskaper om exponering och skyltning av varor och tjänster.
- kunskaper om livsmedel och måltider i olika kulturer.
- kunskaper om etiska frågor inom hela livsmedelskedjan, försäljning och hållbar utveckling.
- kunskaper om arbetsmiljö och arbetsorganisation samt förmåga att arbeta säkert och ergonomiskt.

KURS	KURSKOD	POÄNG
Bageri 4	BAGBAG04	100 poäng eller
Konditori 4	BAGKON04	100 poäng ger en breddad kompetens.
Bageri - specialisering	BAGBAG00S	100 poäng eller
Konditori-specialisering	BAGKON00S	100 poäng ger en fördjupad kompetens inom respektive område.

Specialiseringskurserna kan läsas flera gånger med fördjupat eller breddat innehåll.

## Övrigt

Utbildningen ger kunskaper som motsvarar yrkesutgången bagare och konditor på gymnasial nivå. Möjligheterna att utveckla sin yrkesskicklighet som bagare och konditor, på arbetsplatsen eller på Yrkeshögskola, är stora.

För att uppnå en fullständig gymnasieexamen behöver utbildningen kompletteras med ytterligare kurser samt ett gymnasie- eller komvuxarbete.