



Yderligere oplysninger

Hvis du er i tvivl om, hvilke virksomheder der uddanner bager og konditor, er du velkommen til at kontakte CELFF.

Yderligere oplysninger fås ved henvendelse til studievejleder Jeannie Larsen på 54 888 965, jtl@celf.dk.

Fakta om uddannelsen



Bager og konditor

Sådan kommer du i gang!

Bager og konditor: 3 år, 10 måneder efter grundforløb.

Brødbager: 2 år og 1 måned (trin 1)



Brødbager med profil: 2 år og 10 måneder (trin 1+2)



Bager: 3 år og 7 måneder (trin 1+2+3)



Kagekonditor: 2 år og 1 måned (trin 1)



Kagekonditor med profil: 2 år og 10 måneder (trin 1+2)



Konditor: 3 år og 7 måneder (trin 1+2+3)



Eksempel på uddannelsesforløb via skoleadgangvej. Figuren er vejledende.

Hvad kræves der for at blive bager og konditor?

Du skal have opfyldt undervisningspligten, som normalt er 9 års skolegang og have et normalt helbred. Du skal være ansvars- og kvalitetsbevidst samt kreativ. Du skal have lyst til at lave mad og være god til at samarbejde.

Hvornår kan jeg starte?

2009: 14. september, 26. oktober, 30. november

2010: 18. januar, 1. marts, 13. april, 21. maj

Kort om uddannelsen

Uddannelsen er en vekseluddannelse. Hvilket vil sige både skole og praktik, som du kan se på skemaet på modsatte side. Uddannelsen afsluttes med en svendeprøve. Kontakt evt. skolen, inden du og dit praktiksted udfylder uddannelsesaftalen.

Hvad laver en bager og konditor?

Som bager kommer du til at arbejde med fremstilling af forskellige brødtyper og kager. Du skal arbejde sammen med andre og kunne klare at arbejde under tidspres. Man møder tidligt om morgenen, og der arbejdes de fleste steder også i weekenden. Der er gode muligheder for lære/praktikplads - da der er mangel på kvalificeret arbejdskraft inden for området.

Som konditor arbejder du primært med kage-, konfekt- og dessertfremstilling. Du skal arbejde sammen med andre og kunne klare at arbejde under tidspres. Man møder lidt senere end bageren og må regne med at skulle arbejde i weekenden.

Et godt helbred og stærke ben er påkrævet ved begge uddannelser.

Videreuddannelsesmuligheder

Når du er færdig med din uddannelse, har du mulighed for at læse videre til proces-teknolog og ernæringsteknolog.

