

Restaurang och livsmedel Lärlingsvux



BAGARE/ KONDITOR

Som bagare eller konditor arbetar man kreativt med att baka allt från matbröd till bakverk och desserter. Arbetet kan ske både med hjälp av maskiner och för hand och ger möjlighet till eget skapande och utvecklande hantverk.

Behörighet

Lägst SFI kurs C eller motsvarande. Kan läsas som kombinationsutbildning, vilket innebär att du studerar SFI alt. grundläggande svenska som andraspråk i kombination med yrkesutbildningen.

Kurser

Hygien	100 poäng
Livsmedels- och näringskunskap 1	100 poäng
Branschkunskap inom RL	100 poäng
Service och bemötande 1	100 poäng
Bageri 1	100 poäng
Bageri 2	200 poäng
Bageri 3	100 poäng
Choklad och konfektyr	100 poäng
Konditori 1	100 poäng
Konditori 2	200 poäng
Konditori 3	100 poäng
Konditori 4/ Bageri 4	100 poäng



Praktik

Minst 70% av utbildningen genomförs på en arbetsplats.

Validering

Om du har kunskaper och kompetens inom yrket sedan tidigare validerar vi dem och utbildningstiden kan förkortas.

Utbildningens längd

Minst 70 veckor men kan anpassas och bli längre om du läser kombinationsutbildning.

Utbildningsanordnare och utbildningsort

Kommunal Vuxenutbildning, Simrishamn

Ansökan och antagning

Senast 22 december 2023

Ansökan skickas till

Vuxenutbildningen i din hemkommun

Kursstart

22 januari 2024. Om utbildningen har för få sökanden kan skolan besluta att inte starta utbildningen. Vuxenutbildning kommer då meddela sökanden snarast för vägledning till annan utbildningsanordnare.

Studiemedel

Utbildningen är CSN-berättigad

Information

Charlotte Larkin

studie- och yrkesvägledare

charlotte.larkin@simrishamn.se

0414-819 541

Sydöstra Skånes Yrkesvux är ett samarbete mellan Simrishamn, Sjöbo, Skurup, Tomelilla och Ystad.



Medfinansieras av
Europeiska unionen

