

# Bageriutbildning

## UTBILDNINGEN

Utbildningen genomförs via Gourmetakademien. För att klara utbildningen behöver du studera 40 timmar i veckan. Utbildningen börjar med några orienteringsveckor där du får mer berätta för din lärare om dina mål och om du redan har kunskaper som kan vara relevanta. Praktik, så kallad *arbetsplatsförlagt lärande* (APL) ingår i utbildningens senare del. Har du frågor kan du kontakta Gourmetakademien via mejl: [lasse@gourmetakademien.se](mailto:lasse@gourmetakademien.se)

### ATT TÄNKA PÅ

- Som bagare och konditor börjar du oftast arbeta tidigt på morgonen, men olika typer av bagerier har olika arbetstider.
- Det förekommer tunga lyft av både bunkar och mjölpåsar, du står och går en stor del av arbetsdagen. Det är viktigt att arbeta ergonomiskt för att undvika slitage i knän, axlar och rygg.
- Du behöver själv betala för arbetsskor som du kommer använda under utbildningen.
- Som **bagare** bör du inte vara glutenintolerant.

## YRKET

Som bagare arbetar man med att baka allt från matbröd till tårter eller andra bakverk. Det är ett kreativt yrke där känsla för både smak och färg och form är viktig. I grunden ligger kunskapen om råvarorna som används. Arbetet kan ske både med hjälp av maskiner och för hand. Det är bra att vara stresstålig och ha förmåga att organisera sitt arbete.

## ÖVRIGT

Ansökan gör du på Komvux Eskilstunas webbsida. Du som är inskriven i Arbetsförmedlingen och vill söka bör hämta ett intyg från dem och bifoga i din webbansökan. Du som riskerar att bli arbetslös eller har tillfällig anställning bör bifoga anställningsbevis i din webbansökan.

\* OBS! Utbildningen startar förutsatt att vi får tillräckligt många sökande.

Studiemedel kan sökas på CSN via deras hemsida [www.csn.se](http://www.csn.se)  
För mer information ring till CSN på telefon: 0771-27 60 00



## Om utbildningen

Längd: 50 veckor

Total poäng: 1150

Studietakt: Heltid

Startdatum: 1 oktober 2018

Slutdatum: 13 september 2019

### Utbildningsanordnare:

Gourmetakademien AB  
Gustafsvägen 3, Eskilstuna

**Förkunskaper:** Godkänt betyg i grundläggande svenska/svenska som andraspråk

**Ansökan öppnar:** 1 augusti 2018  
**Ansökan stänger:** 22 augusti 2018

Ansökan gör du via  
[www.eskilstuna.se/komvux](http://www.eskilstuna.se/komvux)

## Kontakta Komvux

E-post: [vux@eskilstuna.se](mailto:vux@eskilstuna.se)  
Telefon 016 – 710 10 30



## Kurser som ingår i utbildningen

Kurs	Kurskod	Poäng
Orienteringskurs	50	KG50ORI1C
Hygien	100	HYGHYGO
Bageri 1	100	BAGBAG01
Livsmedels- och näringskunskap 1	100	LIVLIV01
Bageri 2	200	BAGBAG02
Bageri 3	100	BAGBAG03
Service och bemötande 1	100	SEVSEV01
Bageri 4	100	BAGBAG04
Servicekunskap	100	FÖSSEVO
Bageri - specialisering	100	BAGBAGOOS
Gymnasiearbete – Restaurang- och livsmedelsprogrammet	100	GYARRL

Om du har frågor om kursupplägget eller vill ha mer detaljerad information om utbildningen ska du ansvarig för utbildningen Lasse Andersson  
E-post: [lasse@gourmetakademien.se](mailto:lasse@gourmetakademien.se)