

BAGER/KONDITOR



At være bager eller konditor

En **bager** fremstiller brød og kager. Bageren arbejder både efter moderne metoder samtidig med at de gamle håndværkstraditioner holdes i hævd. På skolen lærer du om råvarer, dejproduktion og brødfremstilling.

En **konditor** fremstiller - ud over kager - desserter, is og marcipan. Du fremstiller dekorationer og figurer i bagværk og konditori, hvilket stiller store krav til kreativitet og snilde. Det færdige produkt skal se indbydende ud. Bageren og konditoren skal også kunne beregne indkøb og salg.

Uddannelsens trin/specialer ekskl. grundforløb

- Bagværker: 2 år
- Bager: 3 år 6 mdr.
- Konditor: 3 år 6 mdr.

Krav til dig

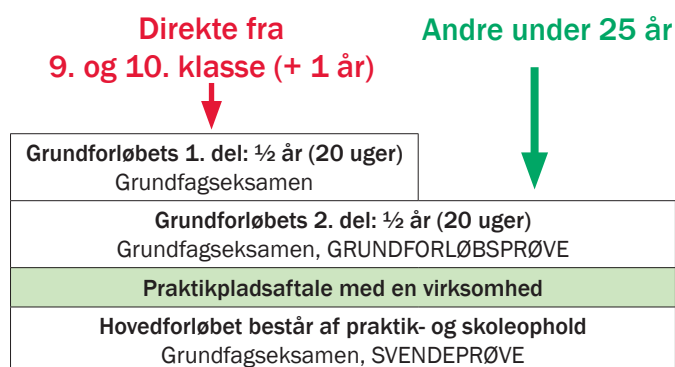
Du skal være indstillet på nat-/morgenarbejde, være kreativ og serviceminded.

Ind på uddannelsen

Du kan starte 2 gange om året i august og i januar måned. Du kan starte på uddannelsen i Nykøbing F. og i Nakskov.

Adgangskrav

Du skal have mindst 2,0 i snit i både dansk og matematik fra folkeskolens afgangsprøve i 9. eller 10. klasse. Hvis du ikke opfylder adgangskravene, skal du til en prøve, der er fælles for hele Danmark, og herefter til en samtale, hvor det vurderes, om du kan optages på CELF. Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse skal du desuden være vurderet uddannelsesparat af Ungdommens Uddannelsesvejledning.



Uddannelsens længde ialt: 3 år - 4 år og 6 mdr.

Overgangskrav til hovedforløbet

Der er også overgangskrav, når du skal videre på uddannelsens hovedforløb. For at kunne gå i gang med hovedforløbet og gennemføre uddannelsen, skal du have bestået fagene:

- Naturfag på E-niveau

Læs mere om uddannelsens fag på www.ug.dk.

EUX

Du har også mulighed for at gennemføre bager og konditoruddannelsen som EUX, hvilket vil sige, at du opnår gymnasialt niveau, mens du gennemfører uddannelsen. EUX - bager og konditor varer i alt 4 år og 6 måneder inkl. grundforløbet, og du må regne med at skulle bruge ekstra tid på at forberede dig til undervisningen.

Overgangskrav til EUX: Dansk C, Engelsk C, Samfundsfag C, Matematik C, Fysik C, Kemi C.

Praktikplads

Det er dit eget ansvar at finde en praktikplads; men CELF's Praktikcenter hjælper dig med at finde den rette praktikplads. Du er altid velkommen til at kontakte praktikpladskonsulent Nina Weesgaard, 61 632 879, nid@celf.dk. Du finder også Praktikcentret på facebook.

Kan jeg læse videre?

Ja det kan du. Du kan bl.a. læse til professionsbachelor i ernæring og sundhed samt til serviceøkonom. Med en EUX har du endnu flere muligheder for videreuddannelse.

Vil du vide mere?

Kontakt en elevvejleder på 54 888 999. Eller læs mere på www.celfeud.dk.

Tilmelding på www.optagelse.dk

Direkte fra 9. og 10. klasse: Her skal du vælge hovedområdet: **FØDEVARER, JORDBRUG OG OPLEVELSE**
Se på www.celfeud.dk, hvilke fagretninger du kan vælge imellem.

Under 25 år:

Her skal du vælge bager- og konditoruddannelsen.

Mød Tim

Tim Rasmussen, 22 år fra Systofte Skovby

”

Tim har været lidt rundt i uddannelsesverdenen. Han har været forbi dyrepasser-, cykelmekaniker- og IT-uddannelserne plus af tjent sin værnepligt i forsvaret, inden han startede på bageruddannelsen for 4 måneder siden. Og nu har han fundet sin rette hylde, det er bager, han skal være.

Hvorfor så det?

”Det er sjovt at bage. Det er sjovt at få et færdigt produkt og få hurtig respons.”
Tim fortæller, at man skal være indstillet på at få en masse opgaver, og så skal det gå stærkt. Tim har ikke problemer med at arbejde om natten”. At bage kræver, at du skal kunne komme op”.

Om uddannelsen:

Lærerne på bageruddannelsen er Tims yndlingslærere. Den ene har baggrund som konditor, så alt skal være helt perfekt helt ned i de små detaljer. Den anden er brødbager, så her skal det være rustikt og friskt.

Om klassekammeraterne fortæller Tim: ”Vi har et rigtig godt kammeratskab, vi er gode til at tage imod nye kammerater, godt samarbejde, taler pænt med hinanden.”

Tim er i fuld gang med at søge en læreplads. Han går personligt ud og besøger mestrene og kommer tilbage efter cirka en uge med sit cv og en ansøgning. Største drøm er læreplads i et mindre velrenommeret bageri i Nykøbing F.

Hvad skal du om 10 år?:

”Jeg arbejder som bager. Min drøm er at opfinde mit helt eget brød - noget helt nyt - og så min egen bagerforretning.”

”

