

# Restaurang och livsmedel Lärlingsvux



## BAGARE/KONDITOR

---

Som bagare eller konditor arbetar man med att baka allt från matbröd till tårter eller andra bakverk. Båda är kreativa yrken 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 både vara kreativ, men också stresstålig och ha förmåga att organisera sitt arbete.

### Behörighet

Grundläggande svenska/svenska som andra språk eller motsvarande

### Kurser

Orienteringskurs för lärling	100 poäng
Bageri 1	100 poäng
Bageri 2	200 poäng
Bageri 3	100 poäng
Konditori 1	100 poäng
Konditori 2	200 poäng
Konditori 3	100 poäng
Hygien	100 poäng
Livsmedel-och näringskunskap 1	100 poäng

Kurserna fastställs slutligen av utbildningssamordnaren i samråd med lärlingsplatsen.



## 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

50 veckor heltidsstudier

## Utbildningsanordnare och utbildningsort

Sydöstra Skånes Yrkesvux via vuxenutbildningen på Sjöbo utbildningscentrum

## Ansökan och antagning

Ansökan är öppen under hela året.

Lärlingsplatsen och handledaren skall slutligen godkännas av utbildningsanordnaren och avtal tecknas mellan parterna.

## Ansökan skickas till

Vuxenutbildningen i din hemkommun

## Kursstart

Löpande

## Studiemedel

Utbildningen är CSN-berättigad

## Information

Marie Håkansson

studie- och yrkesvägledare

[marie.hakansson@sjobo.se](mailto:marie.hakansson@sjobo.se)

0416-274 03

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



Medfinansieras av  
Europeiska unionen

