

Bageri - konditori

LÄR DIG PÅ RIKTIGT

På Bageriprogrammet arbetar du nära och ofta i verkligheten. Undervisningen är tydligt kopplad till ditt framtida yrke. Under hela programmet möter du din framtida bransch genom studiebesök och praktik på arbetsplatser. Dessutom får du prova på bageri- och konditoriyrket i vårt eget Bageri Kringlan där du både tillverkar och säljer bröd och bakverk i skarpt läge med riktiga kunder. Du tar även emot beställningar på exempelvis tårter och liknande bakverk som du sedan tillverkar.

FÖRBERED DIG FÖR FRAMTIDEN

När en arbetsgivare ska anställa dig tittar de på tre saker; vad du kan, hur du är och vad du gör. Därför erbjuder vi dig mer än bara kunskap, mer än vad böcker och teori kan ge i sig självt. På Bageriprogrammet får du utöver kunskap också chansen att prova på ditt yrke på riktigt redan innan du har börjat jobba med det. Med projekt och uppgifter som är kopplade till branschen får du erfarenhet i hur arbetet kan se ut och därmed ett försprång när du ska söka jobb. Genom detta lär du dig oerhört mycket samtidigt som du skapar värdefulla kontakter. Du får helt enkelt förbereda dig för framtiden.

ÅR 1

Första året på Bageriprogrammet får du en bred förståelse för branschen. Med kurser som Hygienkunskap, Service och bemötande samt Livsmedel och näringskunskap upptäcker du olika delar av ditt framtida yrke. Du fokuserar på grunderna och provar praktiskt på olika delar av bageriområdet.

ÅR 2

Andra året läser du flera kurser i bageri- och konditorikunskap där du går djupare i ämnet. Med individuella val väljer du själv inom vilket område du vill utvecklas och lära dig mer. Dessutom lägger du grunden för att arbeta med försäljning i kurser som Service och bemötande där du praktiskt får prova på yrket i Bageri Kringlan.

ÅR 3

Tredje året fördjupar du dig ännu mer inom bageri- och konditorikunskap med fortsättningskurser i dessa ämnen. För att uppnå verklig yrkeskompetens breddar du dig även mot Choklad och konfektyr och Dryckeskunskap samtidigt som du genom ditt val av gymnasiearbete sätter en egen prägel på din gymnasieutbildning och examen.



FAKTA OM PROGRAMMET:

RL (Restaurang- och livsmedelsprogrammet inr. bageri och konditori)
Yrkesprogram
För en framtid som bagare eller konditor
För dig som gillar att baka, skapa och arbeta med service

EXEMPEL PÅ KURSER:

Bageri 1, 2 och 3
Konditori 1, 2 och 3
Choklad och konfektyr
Service och bemötande
Livsmedel och näringskunskap
Drycker och ansvarsfull alkoholhantering