



Bagare-konditor

Bagare–konditor

GRUNDEXAMEN INOM LIVSMEDELSBRANSCHEN

Gillar du att baka och är beredd att ta dig an ett jobb som är både fysiskt och kreativt, kan bagare-konditor vara rätt yrke för dig. Vad du än bakar, krävs hantverkarskicklighet och noggrannhet. Därför får du lära dig hantverket inom all typ av bakning, men också att tillverka bakverk maskinellt. Konditorns jobb handlar mycket om att skapa hantverk med färg och form. Du får också pröva på att skapa helt nya bageriprodukter.

En bagare-konditor skall hänga med i mattrender och vara lyhörd för kundernas önskemål. Under studierna gör vi beställningsarbeten åt kunder och bakar för skolans kök, restaurang och café. Vi mäter också vår skicklighet mot andra skolor, då vi tävlar i yrkeskunskap.

Som bagare-konditor har du möjlighet att jobba på allt från små bagerier till livsmedelsindustrier och arbetsplatser finns både i det lilla samhället och i storstan.

Du kan avlägga denna examen flexibelt både vid Optima och som läroavtal i arbetslivet.

Rekommenderad språknivå A2.2

Efter examen kan du bl.a. arbeta som

- bagare-konditor
- egenföretagare

Du kan också studera vidare vid t.ex. yrkeshögskola eller universitet eller avlägga yrkes- och specialyrkesexamen inom bageribranschen.

MED FOKUS PÅ SMAK OCH FORM

Bagare-konditoriyrket bottnar i ett genuint intresse för att skapa med händerna. Yrket har fått stor medial uppmärksamhet under senaste år, vilket gett branschen ett lyft. Du sätter själv målet för variation och inriktning inom yrket. Välkommen till vår kreativa värld!

MARIA VESTERGÅRD

*Aroma Bageri & Konditori,
Kvevlax*

