

BAGARE-KONDITOR

Grundexamen inom livsmedelsbranschen

Optima, Trädgårdsgatan 30, Jakobstad

GILLAR DU ATT **SKAPA, BAKA** OCH **JOBBA** PRAKTISKT?

Under utbildningen lär du dig att:

- 👉 behärska hantverket inom all typ av bakning
- 👉 skapa konditorivaror med fokus på smak, färg och form
- 👉 producera bakverk maskinellt och testa nya trender
- 👉 baka till skolans restaurang, café och kunder
- 👉 tävla i yrkeskunskap och mäta din skicklighet

Du läser också gemensamma ämnen som stöder dina samhällsfärdigheter och fortsatta studier.

DU FÅR

skapa hantverk med händerna, utveckla nya bageriprodukter, följa spännande trender samt leverera smakupplevelser till skolans eget café och restaurang.



Framtida jobb:

- bagare-konditor (bageri/industri/café/restaurang)
- egenföretagare
- bagar- eller konditormästare

eller vidarestudier på till exempel yrkeshögskola

Språknivå A2.2

Scanna mig för ansökningsinfo



www.optimaedu.fi/sok

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

