EUD
BAGER OG KONDITOR

Her må du gerne slå et stort brød op

Kan du lide at bage sprødt brød med en god krumme og kager med en perfekt afbagning? Synes du, at det er spændende at arbejde med fondant, glace og sprøjteteknikker, og vil du gerne lære at temperere chokoladen, så den får det helt rigtige knæk? Så er **Bager og Konditor-uddannelsen** sikkert lige noget for dig.

Læs mere på www.eucnordvest.dk

Tekniske Erhvervsuddannelser
euc nordvest

Bager og konditor

Bager og Konditor-uddannelsen er for dig, der drømmer om at arbejde som bager eller konditor i et bageri, konditori, en bagerafdeling eller på en brød/kage-fabrik. Det er uddannelsen for dig, som er krea-tiv i din opgaveløsning, som har sans for formgivning, og som ikke er bleg for at stå tidligt op.

På **Bager og Konditor-uddannelsen** får du en grundlæggende viden om bagning og fremstilling af kager og desserter. Du lærer både fagets gamle, traditionelle håndværk og nye, moderne bagemetoder. Og så lærer du naturligvis en masse om råvarerne, planlægning af produktionen, kundebetjening, indkøb og salg.

½ ÅR	½ ÅR	3 ÅR OG 6 MÅNEDER	Svendebrev/Udlært
GF 1	**GF 2**	**Hovedforløb** Trin 1: Bagværker ..... 2 år Trin 2: Detailbager, håndværksbager ..... 3 år, 6 mdr Specialet konditor..... 3 år, 6 mdr	**SVENDEBREV / UDLÆRT**

Grundforløb

Naturfag E
Almen fødevarehygiejne
Førstehjælp
Brandbekæmpelse

Hovedforløb fordelt således:

Trin 1: 8 skoleuger fordelt på 2 perioder
Trin 2: 19 skoleuger fordelt på 3 perioder
Trin 2: (konditor) 21 skoleuger fordelt på 3 perioder

Fagområderne:

Materialeforståelse, Iværksætteri og innovation, Produktudvikling, Salg og service, Varekendskab, Kalkulation, Brødproduktion, Brødproduktion, Fysik og kemi i produktionen.

Som faglært

Mulighed for videreuddannelse:

Teknolog

Serviceøkonom

PB ernæring og sundhed

Grundforløb kan tages på EUC Nordvest

InHouse EUD 05.23