

Utbildningskarta Bagare och konditor

SVERIGES
Bagare &
Konditorer

Det här är en utbildningskarta för dig som vill bli bagare och konditor. Här ser du olika vägar in i yrket – beroende på var du befinner dig i livet. I alla utbildningar lär du dig både bageri och konditori, och du kan arbeta med båda yrkena efteråt.

VÄG 1

Gymnasiet

För dig som ska välja gymnasium

Läs Restaurang- och livsmedelsprogrammet med inriktning bageri och konditori. Du lär dig yrket från grunden under 3 år med undervisning i skolan och praktik på en arbetsplats. Du söker via gymnasieantagningen i din region.

UNDER UTBILDNINGEN

- Baka bröd, bullar, tårter och bakelser
- Arbeta med råvaror, recept och tekniker
- Träna på riktiga arbetsmoment i kök och bageri

EFTER GYMNASIET KAN DU

- Börja arbeta direkt som bagare eller konditor
- Fortsätta utvecklas på arbetsplatsen
- Läsa vidare på yrkeshögskola

VÄG 2

Yrkesutbildning för vuxna (Vux)

För dig som vill utbilda dig som vuxen

Utbildningarna ges inom kommunal vuxenutbildning (Komvux), ibland kallat yrkesvux. Innehåll, upplägg och längd varierar beroende på var i landet du bor. Du behöver oftast ha kunskaper motsvarande grundskolan.

SÅ SÖKER DU

- 1 Gå till din kommuns webbplats
- 2 Sök efter Komvux eller vuxenutbildning
- 3 Se om kommunen erbjuder utbildningen
- 4 Ansök via kommunen

HITTAR DU INGEN UTBILDNING?

Kontakta vuxenutbildningen eller en studie- och yrkesvägledare i din kommun. De kan berätta om alternativ och samarbeten med andra kommuner.

En SYV kan hjälpa dig hitta rätt utbildning, förstå antagningskrav och planera din väg till arbete.

VÄG 3

Arbetsmarknadsutbildning

För dig som är arbetssökande

Om du är arbetssökande kan du utbilda dig via Arbetsförmedlingen. Det är en praktisk yrkesutbildning som finns på olika platser i landet. Utbildningen är praktiskt inriktad och syftar till att ge dig kunskaper för att komma ut i arbete så snart som möjligt.

SÅ SÖKER DU

- Skriv in dig på Arbetsförmedlingen
- Prata med din handläggare om utbildningen
- Arbetsförmedlingen hjälper dig vidare med ansökan

BEHÖRIGHET

- Vara arbetssökande och inskriven på Arbetsförmedlingen
- Tillräckliga kunskaper i svenska för att klara utbildningen

NÄSTA STEG

Första jobbet

Du är redo att börja arbeta som bagare och konditor

På arbetsplatsen fortsätter du att utveckla dina kunskaper, bygga erfarenhet och lära dig nya arbetsmoment tillsammans med kollegor i branschen. Varje arbetsplats är unik och erbjuder olika möjligheter att utvecklas.

DU KAN TILL EXEMPEL ARBETA INOM

- Hantverksbageri
- Kafé med eget bageri
- Industribageri
- Konditori
- Livsmedelsbutik (butiksbageri)

Karriär

Att bli bagare eller konditor är början på en yrkesresa. Med erfarenhet öppnas nya möjligheter.

GESÄLLBREV

Bevis på hög yrkesskicklighet inom hantverket. Du genomför ett gesällprov där dina kunskaper bedöms enligt branschens krav.

MÄSTARBREV

Den högsta yrkesutmärkelsen inom hantverksyrken. Visar stor erfarenhet, gedigna kunskaper och professionellt yrkeskunnande. Söks efter flera års yrkeserfarenhet.

ARBETSPLATSUTVECKLING

Med tiden kan du fördjupa dina kunskaper, ta större ansvar och forma din yrkesroll – oavsett om du väljer bageri, konditori eller en kombination av båda.