

UTBILDNINGSKARTA

Bagare och konditor

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. Du kan använda kartan för att hitta den väg som passar dig bäst, oavsett om du går i skolan, vill byta yrke eller söker jobb.

I alla utbildningar lär du dig både bageri och konditori, och du kan arbeta med båda yrkena efteråt.

GRUNDUTBILDNINGAR

Gymnasiet

För dig som ska välja gymnasium.

Vill du bli bagare eller konditor kan du läsa Restaurang- och livsmedelsprogrammet med inriktning bageri och konditori. Där får du lära dig yrket från grunden.

SÅ GÖR DU FÖR ATT SÖKA:

Du söker utbildningen via gymnasieantagningen i din region.

UNDER UTBILDNINGEN FÅR DU BLAND ANNAT:

- ☑ baka bröd, bullar, tårter och bakelser
- ☑ arbeta med råvaror, recept och olika tekniker
- ☑ träna på riktiga arbetsmoment i kök och bageri

Utbildningen är 3 år och innehåller både undervisning i skolan och praktik på en arbetsplats.

EFTER GYMNASIET KAN DU:

- ☑ börja arbeta direkt som bagare eller konditor
- ☑ få erfarenhet och utvecklas i yrket
- ☑ läsa vidare på yrkeshögskola



Yrkesutbildning för vuxna (VUX)

För dig som vill utbilda dig till bagare eller konditor som vuxen.

Utbildningarna ges inom den kommunala vuxenutbildningen (Komvux). I vissa kommuner används även benämningen yrkesvux. Innehåll, upplägg och längd kan variera beroende på var i landet du bor. Sveriges bagare & konditorer rekommenderar utbildningar som följer Skolverkets nationella yrkespaket på 1400 poäng.

BEHÖRIGHET:

För att bli antagen behöver du oftast ha kunskaper motsvarande grundskolan. Vissa utbildningar kan också kräva grundläggande kunskaper i svenska. Kraven kan skilja sig mellan olika kommuner.

JAG ÄR INTRESSERAD – HUR SÖKER JAG?

- ☑ Gå till din kommuns webbplats.
- ☑ Sök efter Komvux eller vuxenutbildning.
- ☑ Se om din kommun erbjuder vuxenutbildning till bagare och konditor.
- ☑ Hittar du en utbildning till bagare och konditor? Ansök via kommunen.

Hittar du ingen utbildning till bagare och konditor? Kontakta vuxenutbildningen eller en studie- och yrkesvägledare * i din kommun. De kan berätta vilka alternativ som finns och om kommunen kan erbjuda utbildningen i samarbete med en annan kommun eller utbildningsanordnare.



Arbetsmarknadsutbildning

För dig som är arbetssökande.

Om du är arbetssökande kan du utbilda dig till bagare eller konditor genom en arbetsmarknadsutbildning via Arbetsförmedlingen. Det är en praktisk yrkesutbildning som finns på olika platser i landet. Utbildningens längd och upplägg kan variera.

SÅ GÖR DU FÖR ATT SÖKA:

- ☑ skriv in dig på Arbetsförmedlingen om du inte redan är inskriven
- ☑ prata med din handläggare om möjligheten att gå utbildningen
- ☑ om utbildningen passar din plan hjälper Arbetsförmedlingen dig vidare med ansökan

BEHÖRIGHET:

Kraven kan variera, men du behöver oftast:

- ☑ vara arbetssökande och inskriven på Arbetsförmedlingen
- ☑ ha tillräckliga kunskaper i svenska för att klara utbildningen

Utbildningen är praktiskt inriktad och syftar till att ge dig de kunskaper som behövs för att komma ut i arbete så snart som möjligt.



Nationellt Yrkesprov

Vissa skolor erbjuder möjlighet att genomföra ett Nationellt Yrkesprov i slutet av utbildningen. Ett godkänt prov ger ett yrkesdiplom från Sveriges bagare & konditorer och visar att eleven har de kunskaper och färdigheter som branschen efterfrågar.



NÄSTA STEG

Första jobbet

Efter utbildningen är du 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. Med tiden kan du fördjupa dina kunskaper och ta större ansvar.

DU KAN TILL EXEMPEL ARBETA INOM:

- ☑ Hantverksbageri
- ☑ Konditori
- ☑ Café med eget bageri
- ☑ Livsmedelsbutik (butiksbageri)
- ☑ Industribageri



Vidareutbildning

Efter en grundutbildning finns möjlighet att läsa vidare på yrkeshögskola (YH). Yrkeshögskolans utbildningar bygger vidare på tidigare kunskaper och varvar teori och praktik med lärande i arbete (LIA) på en arbetsplats.

Utbildningarnas innehåll kan variera mellan olika utbildningsanordnare. Flera utbildningar innehåller även gesällförberedande inslag.

En utbildning på yrkeshögskola ger fördjupade kunskaper och gör dig ännu mer attraktiv på arbetsmarknaden. Utbildningarna är kostnadsfria och berättigar till studiemedel från CSN.



Gesäll- och mästarbrev

Att bli bagare eller konditor är början på en yrkesresa. När du har arbetat några år och samlat erfarenhet finns det flera sätt att utvecklas vidare i yrket.

GESÄLLBREV

Gesällbrevet är ett bevis på att du har uppnått en hög yrkesskicklighet inom hantverket. För att få ett gesällbrev genomför du ett gesällprov där dina kunskaper och färdigheter bedöms enligt branschens krav.

MÄSTARBREV

Efter flera års yrkeserfarenhet kan du gå en teoretisk utbildning och avlägga ett praktiskt mästarprov. Mästarbrevet är den högsta yrkesutmärkelsen inom hantverksyrken och visar på professionellt yrkeskunnande.

