



## Erhvervsuddannelse på Selandia CEU - en god fremtid!

# Bager og konditor

Brødbager, Kagekonditor, Brødbager med profil, Kagekonditor med profil, Bager og Konditor



En bager og konditor bager brød og kager. På skolen lærer du at vurdere råvarer og at planlægge produktionen på arbejdspladsen. En vigtig del af arbejdet går ud på at fremstille et produkt, der tiltrækker kunderne. Som bager/konditor lærer du også om beregning af indkøb og salg. En bager/konditor kan arbejde på brød- og kagefabrikker eller i bagerier/bagerafdelinger eller konditorier. Der er også mulighed for at starte egen virksomhed.



### Om uddannelsen

Uddannelsen giver en grundlæggende viden om bagning samt fremstilling af kager og desserter. Du lærer at blande de moderne metoder ved bagning med fagets gamle håndværkstraditioner. Du lærer også, hvordan man betjener kunder.

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik. På skolen skal du alt efter speciale have undervisning i brødproduktion, dessertproduktion, flødekager og lagkager, rullede deje samt rørte kager og piskede masser.

Men du skal også have fag som egenkontrol og arbejdspladsvurdering, varekendskab samt salg og service.

Du kan afslutte som bager eller konditor med forskellige typer af specialer.

Som brødbager og brødbager med profil lærer du at fremstille de almindelige og traditionelle brødtyper. Du lærer også at assistere ved arbejdet med rullede deje. Uddannelserne er trin til bagerspecialet.

På specialet bager lærer du om råvarer, dejproduktion og brødfremstilling. Du får desuden undervisning i kageproduktion og rullede deje.

Som kagekonditor og kagekonditor med profil lærer du at fremstille de almindelige og traditionelle kagetyper. Du lærer også at assistere ved arbejdet med rullede deje. Uddannelserne er trin til konditorspecialet. På specialet konditor, trin 3, lærer du blandt andet om desserter, is og marcipan. Du lærer også at fremstille dekorationer og figurer i bagværk og konditori.

Da en bager ofte begynder sit arbejde om natten, skal du være indstillet på at skulle møde meget tidligt på jobbet.

### Adgangskrav

Afsluttet folkeskole eller tilsvarende

### Kan jeg læse videre?

Du kan blandt andet videreudanne dig til proces teknolog og serviceøkonom.

### Yderligere oplysninger

Kontakt:

Jan Nielsen

E-mail: [jvni@selandia-ceu.dk](mailto:jvni@selandia-ceu.dk)

Tlf.: 28 44 22 46

Kontakt:

Laila Hansen

E-mail: [laha@selandia-ceu.dk](mailto:laha@selandia-ceu.dk)

Tlf.: 28 44 25 11

### Specialer og varighed

Brødbager: 2 år og 1 måned (trin 1)

Brødbager med profil: 2 år og 10 mdr. (trin1+2)

Kagekonditor med profil: 2 år og 10 mdr (trin 1+2)

Konditor: 3 år og 7 måneder (trin1+2+ 3)

Bager: 3 år og 7 måneder (trin1+2+ 3)

Kagekonditor: 2 år og 1 måned (trin 1)

■ = grundforløb  
■ = praktik  
■ = skoleperiode

[www.selandia-ceu.dk](http://www.selandia-ceu.dk)

Selandia CEU • Bredahlsvej 1 • 4200 Slagelse



Muligheder med mere...

# Kokke- og Tjenerskolen



**Kokke- og Tjenerskolen på Selandia er del af et af Danmarks største erhvervsskolecentre, og det giver et spændende studiemiljø med mange valgmuligheder.**

Der lægges vægt på et godt studiemiljø med mulighed for at komme på studierejser.

Jobmulighederne i servicesektoren bliver hele tiden større, og en faglig uddannelse giver dig gode muligheder. Du skal være indstillet på yde god service og på at arbejde under pres. Og ikke mindst skal du være parat til at arbejde, når andre har fri.

At arbejde som fx kok, tjener eller slagter stiller store krav til dine evner. Et restaurantbesøg er ikke en vare, der bare kan hentes på en hyld.

Når du vælger et grundforløb inden for mad til mennesker, har du mulighed for at uddanne dig inden for følgende uddannelser:

- Tjener
- Selskabstjener
- Kok
- Cater
- Gastronomassistent
- Serviceassistent

- Receptionist \*
- Hotel- og fritidsassistent \*
- Ernæringsassistent \*
- Smørrebrødsjomfru \*
- Detailslagter - butik \*
- Bager \*
- Konditor \*

*\* Uddannelsen startes på Selandia, men afsluttes på en anden skole.*

Hvordan gennemfører du uddannelsen  
Uddannelsen er opdelt i et grundforløb og et hovedforløb. Grundforløbet er stort set fælles for alle uddannelser. Når du har gennemført et grundforløb, vælger du et hovedforløb, hvor du kan afslutte din uddannelse.

## **Grundforløb**

På grundforløbet kan du vælge mellem forskellige grundforløbspakker.

Det giver dig chance for at vælge den vej gennem grundforløbet, som passer bedst til dine forudsætninger, mål og måder at lære på.

Alle grundforløbspakkerne giver adgang til de videre hovedforløb i den uddannelse, du vælger.

