



**STARTAR I
SEP 2020
60 VECKOR
HELSINGBORG**

Yrkesvux

Bagare - Konditor

Som bagare eller konditor arbetar du med att baka allt från matbröd till tårter och andra bakverk. Båda är kreativa yrken där känsla för smak, färg och form är viktig. Bagaren är specialiserad främst på matbröd och vetebröd medan konditorn främst bakar tårter, finare bakverk och dekorerar bakverk. Möjligheten till arbete efter utbildningen är stor, det råder brist på både bagare och konditorer.

Aktuella datum

Start: 7 september 2020
Längd: 60 veckor
Sista ansökan: 9 augusti 2020

Utbildningsort

Rönnowska skolan
Bredgatan 22, Helsingborg

Förkunskaper

För att du ska ha förutsättning att tillgodogöra dig utbildningen behöver du ha godkänt betyg från grundskolan i svenska/svenska som andraspråk eller motsvarande.

Bifoga kopior på dina betyg när du ansöker.

Informationsmöte

För att kunna bli antagen till utbildningen måste du gå på ett **obligatoriskt** informationsmöte.

Detta äger rum i aulan på Rönnowska skolan, den 11 augusti 2020 kl 15:00, ingång I.



HELSINGBORG



Bagare - Konditor

Du får lära dig baka matbröd och kaffebröd, arbeta med kavlade degar och att tillverka konditorivaror som bitar, bakelser och tårter. Som konditor är det viktigt att ha en kreativ förmåga, att utforma och dekorera bakverk kräver blick för färg och form. Arbetet som bagare och konditor sker tidvis under högt tempo, därför är det viktigt att du är stresstålig. Yrket innebär också en del tunga lyft och obekväma arbetstider.

Som vuxenstudrande är minst 15% av din utbildning arbetsplatsförlagd (APL). Övrig tid kommer du att vara på Rönnowska skolan för att läsa de teoretiska delarna av utbildningen, lära dig grunderna samt göra alla teoretiska och praktiska prov.

Kursinfo

Utbildningen är på heltid och du kan ha rätt till studiestöd från CSN.

Utbildningen är avgiftsfri men du får själv bekosta kurslitteratur och skaffa dig godkända arbetsskor. Du behöver ett godkänt hälsointyg för att få arbeta med livsmedel och kommer därför få göra en hälsoundersökning innan få kan få påbörja det praktiska arbetet.

Kurskod	Kursnamn	Poäng
LIVLIV01	Livsmedels- och näringskunskap1	100
HYGHYG0	Hygien.....	100
MÄTBRC0	Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
SEVSEV01	Service och bemötande	100
BAGBAG01	Bageri 1.....	100
BAGBAG02	Bageri 2.....	200
BAGBAG03	Bageri 3.....	100
BAGKON01	Konditori 1	100
BAGKON02	Konditori 2.....	200
BAGKON03	Konditori 3.....	100
BAGCHO0	Choklad och konfektyr.....	100
BAGBAG04	Bageri 4.....	100
eller		
BAGKON04	Konditori 4.....	100
Totalt		1400
GRNORI11G	Digital kompetens.....	50
KGYORI11F	Yrkessvenska.....	50

Validering

Har du redan yrkeskunskap, erfarenhet eller tidigare utbildning inom detta utbildningsområde? Då kan vi validera och pröva dina kunskaper. Det betyder att du inte behöver läsa om det du redan kan och att du snabbare kan bli klar med din utbildning.

Arbetsplatsförlagt lärande (APL) - Praktik

15% av utbildningen är arbetsplatsförlagd (APL). Då följer du en handledares arbetstider.

APL ger dig erfarenheter och kontakter som du kan ha nytta av när du söker jobb.

Ansökan

Du ansöker via webbansökan helsingborg.se/vuxansokan

Du behöver fylla i en enkät som ligger i webbansökan.

Du ska **bifoga kopior på alla** dina tidigare betyg.

Är du folkbokförd i Helsingborgs kommun och vill få kontakt med en studie- och yrkesvägledare gå in på helsingborg.se/vuxenutbildning.

Är du folkbokförd i en annan kommun och behöver vägledning, ta kontakt med vuxenutbildningen i din hemkommun.

I mån av ledig plats tar vi emot ansökningar även efter att ansökningstiden gått ut.

Denna utbildning erbjuds förutsatt av nödvändiga nationella beslut och tillräckligt antal studerande.

Vill du veta mer? Kontakta:

Ulrika Eriksson, samordnare
ulrika.eriksson@helsingborg.se
Studie- och yrkesvägledningen
syv.amf@helsingborg.se
Antagningen: vux.antaget@helsingborg.se



HELSINGBORG