

## Har du lyst til at blive bager?

Bagerens arbejdsområde er fremstilling af forskellige brødtyper såsom grovbrød, rugbrød, wienerbrød, kransekagebagværk, butterdej, franskbrød samt morgenbrød m.m. Endvidere fremstiller den uddannede bager tørkager.

### Opbygning:

Bageruddannelsen varer 3 år og 7 måneder

Den er delt op i 3 trin:

- trin 1 Brødbager 2 år 1 mdr.
- trin 2 Brødbager med profil 2 år 10 mdr.
- trin 3 Bagersvend 3 år 7 mdr.

Du kan starte på grundforløb eller i praktik hos arbejdsgiveren.

Grundforløbet tager du gennem indgangen "Fra jord til bord" og det varer 20 – 60 uger afhængigt af dine behov og valg.

Læs mere om grundforløb i Erhvervsuddannelser.

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik.

- For at starte i praktik skal du have en uddannelsesaftale med en arbejdsgiver.
- For at få adgang til grundforløbet skal du have gennemført grundskolens 9. klasse.
- Hvis du er fyldt 25 år og har 4 års beskæftigelse inden for levnedsmiddelområdet, kan du gennemføre uddannelsen på 2 år og 6 måneder.

### Trin 1 Brødbager

På denne del skal du på skole 2 x 4 uger. Hvis du har kontrakt som brødbager skal du aflægge en fagprøve på skolen og er færdiguddannet efter 2 år 1 mdr. inkl. grundforløbet.

### Trin 2 Brødbager med profil

Har du kontrakt som brødbager med profil, skal du på skole i yderligere 5 uger, uddannelsen varer 2 år 10 mdr. Profilerne vælger du sammen med din arbejdsgiver og du skal have to profiler. Du aflægger fagprøve på skolen.

### Trin 3 Bagersvend

På denne del skal du have de sidste 3 profiler og du kommer på skole i 5 uger og uddannelsen varer i alt 3 år 7 mdr. Du aflægger bagerfagets svendeprøve.

## Profiler:

### Rørte kager og piskede masser:

Halvfabrikata, lagkagebunde, rørte bunde, makron- og marengsmasser, muffins, fragilitebunde, kokosmasser samt bagte tærter, diverse cremer, kræmmerhuse, vafler, dekorationsbunde, rørkager alle former, ramme kager, kager til højtider osv.

**Denne profil er valgfri.**

### Sæson specialiteter og Fastfood:

Fremstilling af halvfabrikata til fastfood og take-away produkter, færdiggørelse af disse.

Fremstilling af julebagværk som honningdej, klejner, berliner, stollen osv. og fastelavns og andre sæson specialiteter.

**Denne profil er valgfri.**

### Flødekager og lagkager:

Traditionelle flødekager, frugtkager – tærter med årstidens frugter. Fremstilling af almindelige desserter. Fremstilling af Wales produkter med og uden fløde.

Lagkager traditionelle og bestillinger.

**Denne profil er valgfri.**

### Kransekage og tørkager:

Fremstilling af store og små typer kransekage til højtider og fest, fremstilling af bagte - og sammenstykkede tørkager, samt typer af florentiner - og berlinervaffelmasse osv.

Fremstilling af småkager og Petitfours.

**Denne profil er valgfri.**

### Rullede deje:

Fremstilling af Wiener brød store og små typer, samt Halvwienerdej Tebirkes, overskåret, crossiants osv. Fremstilling af butterdej til halvfabrikata og færdigvarer.

Tilbehør til forretter vafler osv.

Sveskestænger og lignende

Styring af køl og frost.

**Denne profil er obligatorisk, når du vælger uddannelsen som bagersvend**

## Skoleuddannelsen på EUC Ringsted.

Undervisningen på skolen er tilrettelagt som temaundervisning og foregår i skolens moderne bageri og konditori.

Ved oplæringen i de praktiske færdigheder inden for bagerfaget indgår også fag som: Produktudvikling, virksomhedslære og innovation, køb, kalkulation og salg, planlægning og produktion samt varekendskab.

1. år		2. år		3. år		7 mdr.	
20	4	4	5	5			
Brødbager 2 år 1 mdr.		Brødbager med profil 2 år 10 mdr.		Bagersvend 3 år 7 mdr.			

skole	praktik
-------	---------

### Uddannelsen i virksomheden:

Det du har lært på skolen indøves og udbygges i den praktiske uddannelse i virksomheden, hvor du skal være med til at planlægge produktionen og deltage i fremstillingen af virksomhedens sortiment.

### Praktik uddannelsen

Grundforløbet "Fra jord til bord" kan gennemføres uden uddannelsesaftale med en virksomhed, men der skal indgås en praktikaftale med en godkendt virksomhed inden hovedforløbet kan påbegyndes.

Det er elevens eget ansvar at skaffe sig en praktikaftale, men skolen er gerne behjælpelig.

Der er 3 måneders prøvetid. Prøvetiden gennemføres i virksomheden. Inden for prøvetiden kan du og virksomheden opsige uddannelsesaftalen uden varsel.

### Løn

Minimumslønnen for en uddannet bagersvend er pr. 1. marts 2006 godt 110 kr. pr. time.

Under uddannelsen er startlønnen for lærlinge pr. 1. marts 2006: Ca. 1950 kr. pr. uge stigende til ca. 2750 kr. i sidste læreår.

Beskæftigelsesmulighederne er gode i øjeblikket.

### Yderligere oplysninger

Ring til EUC Ringsted på tlf. 5768 2500 og bed om tilmeldingsskema eller hør nærmere. Du kan også e-maile på [EUCRingsted@eucr.dk](mailto:EUCRingsted@eucr.dk) eller besøge vores hjemmeside på [www.eucr.dk](http://www.eucr.dk) for flere oplysninger.

# Bager uddannelsen