



## Bagare och Konditor, klassrum

**Anmälningsskod** ASTBK1

**Beskrivning** Som utbildad Bagare och Konditor får du enkelt jobb. Du lär dig bemästra yrket genom praktiskt arbete tillsammans med erfarna handledare, och en stor del av utbildningen sker på ett riktigt bageri eller konditori. När du kan grunderna, som att hantera maskiner, råvaror och olika tekniker som chokladtemperering, får du jobba med den mer kreativa delen. En deg kan bli alla möjliga sorters bröd och du får själv skapa dina egna delikata bakverk med trendsättande look. Glöm heller inte att du får provsmaka alla frallor, praliner och andra läckerheter. Det här är yrket för dig som är praktiskt lagd, skapande och har en "sockertand".

**Förkunskaper** Svenska/svenska som andraspråk grundläggande eller motsvarande.

**Innehåll kurspaket**

- Bageri 1 (BAGBAG01) 100 poäng
- Bageri 2 (BAGBAG02) 200 poäng
- Bageri 3 (BAGBAG03) 100 poäng
- Choklad och konfektyr (BAGCHO0) 100 poäng
- Konditori 1 (BAGKON01) 100 poäng
- Konditori 2 (BAGKON02) 200 poäng
- Konditori 3 (BAGKON03) 100 poäng
- Hygien (HYGHYG0) 100 poäng
- Livsmedels- och näringskunskap 1 (LIVLIV01) 100 poäng
- Service och bemötande 1 (SEVSEV01) 100 poäng

**Skolform** Gymnasial utbildning

**Ämnesområde** Hotell, livsmedel, restaurang och turism

**Kurskod** KURSPAKET

**Poäng** 1200

**Studieform** Klassrum, dag

<b>Startdatum</b>	<b>Sökbar</b>	<b>t.o.m</b>	<b>Skola</b>
2019-10-14	2019-03-28	2019-08-19	Astar