

# Bagarutbildning

*Utbildningen riktar sig främst till dig som tycker om att baka. Bagare arbetar oftast nätter eller tidiga morgnar. Bagare kan söka jobb i hela världen, och det efterfrågas arbetskraft i hela Sverige för den som har kunskap och intresse.*



## **Utbildningsstart:**

28 augusti 2017

## **Plats/Studier**

Sotenäs Symbioscentrum 100% 1 år,

CSN berättigat, sök på [www.csn.se](http://www.csn.se)

## **Förkunskaper:**

Påbörjat SFI D

## **Ansökan**

Sista ansökningsdag i första urvalet 9 juni.

Till ansökan ska bifogas betyg och personligt brev.

## **Ansök via**

[www.kompetenscentrum.nu](http://www.kompetenscentrum.nu)

## **Besöksadress:**

Sotenäs Symbioscentrum

Hagbergs industrigata 1

456 31 Kungshamn

## **Kursinnehåll**

### **Höst 2017**

Livsmedelshygien	100p
Livsmedels och näringskunskap	100p
Måltids och branschkunskap	100p
Bageri 1	100p
Konditori 1	100p

### **Vår 2018**

Service och bemötande	100p
Bageri 2	200p
Konditori 2	100p
Choklad och konfektyr	100p

Bagare kan arbeta på ett industribageri, ett mindre bageri med tillhörande butik eller på ett konditori. Arbetsuppgifterna skiljer sig åt beroende på var man arbetar men det som tillverkas i en process från ax till limpa är matbröd, vetebröd och kakor. Det är viktigt att kunna arbeta både självständigt och i grupp. I dag produceras en del matbröd av ett antal stora industribagerier. Men en ökande del bröd bakas även i lokala, närproducerade bagerier. Du som inte slutfört Svenska på grundnivå behöver läsa detta för att slutföra din utbildning.

Utbildningen är kostnadsfri, men du ansvarar själv för kostnader gällande litteratur,

## **Låter det intressant?**

Kontakta studie- och vägledare för mer information, Tel: 0523-66 46 75 eller maila: [sara.froberg@sotenas.se](mailto:sara.froberg@sotenas.se)

