

**ØVELSE GØR
MESTER**



Vil du være bager?

I denne brochure kan du læse om bageruddannelsen på Food College Aalborg, hvad en bager laver, og hvordan uddannelsen foregår. Desuden kan du læse om praktikpladser, økonomi under uddannelsen, videreuddannelse, vejledning m.m.

Bageruddannelsen er en erhvervsuddannelse, som du kan bruge med det samme. Den er en af flere forskellige uddannelser på Food College Aalborg, som alle hører under området Mad til mennesker.

Ingen kommer sovende til succes. For at blive bager skal du have lyst til at skabe resultater og vilje til at udvikle dig fagligt og personligt. Du skal kunne fordybe dig i detaljer og have tålmodighed til at øve dig igen og igen... Men øvelse gør mester! Er du parat?

Hvad arbejder en bager med?

Bagere arbejder mest i traditionelle bagerforretninger eller i supermarkedernes brødafdelinger. Og bagere begynder tit arbejdet om natten, så du skal være indstillet på at møde meget tidligt på jobbet. Som bager fremstiller du alle former for brød med et varieret indhold af kornsorter og fibre, fx franskbrød, grovbrød og rugbrød, diverse boller og pålægsboller. Franske og især italienske brødtyper er blevet populære i Danmark på grund af deres gode smag og konsistens. Men bagere fremstiller naturligvis også traditionelt dansk morgenbrød, wienerbrød og forskellige slags kager. Generelt lærer du at blande de moderne bagemetoder med fagets gamle håndværkstraditioner. Bagere er også uddannede i at betjene kunder, føre egenkontrol med mere.

Bageruddannelsen varer 3 år og 7 måneder. Er du interesseret i en kortere uddannelse, kan du vælge at stoppe uddannelsen efter 2 år og 1 måned eller efter 2 år og 10 måneder. Så er du uddannet hhv. brødbager eller brødbager med profil.

Grundforløbet på Food College Aalborg giver også adgang til specialet kagekonditor (3 år og 7 måneder), som du kan tage på Zealand Business College. Konditorer arbejder bl.a. med lagkager, flødekager, kransekager og forskellige former for konfekt, tørkager og skærekager.

Mesterlære – en anden vej gennem uddannelsen

Du har mulighed for at tage bageruddannelsen som mesterlære. Det betyder, at du bliver oplært i en virksomhed det første år i stedet for at gå på uddannelsens grundforløb. Du skal indgå en uddannelsesaftale med virksomheden. Sammen med din mester og en faglærer fra Food College Aalborg laver du en personlig uddannelsesplan, og i slutningen af det første praktikår bliver du fagligt vurderet. Hovedforløbet følger du på samme måde som de elever, der har gennemført grundforløbet på Food College Aalborg.

”

På skolen har vi bedre tid til at være kreative. Det er noget af det bedste ved at være på skoleforløbene.

Mia, bagerelev



Din vej gennem uddannelsen



1.

Tilmeld dig grundforløbet Mad til mennesker på Food College Aalborg.

Der findes forskellige versioner af grundforløbet, som du kan vælge imellem: det obligatoriske grundforløb, erhvervsklar og karrierelinjen. De varierer i forhold til længde, fag og niveau i fagene. Sammen finder vi det grundforløb, som passer bedst til dig. Se evt. brochuren "Grundforløb" på techcollege.dk/brochurer

2.

Gennemfør grundforløbet, som varer 20 til 60 uger.

Grundforløbet foregår på skolen og består af teoretisk og praktisk undervisning. Du kan afprøve flere forskellige fag inden for Mad til mennesker, inden du bestemmer dig for, hvilken uddannelse du helst vil have.

3.

Indgå en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed.

For at fortsætte din uddannelse med et hovedforløb skal du have en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed, der kan lære dig op i dit fag. Vores praktikpladskonsulenter hjælper dig med at finde et godt sted.

4.

Gennemfør hovedforløbet, hvor du for det meste er i praktik.

Når du går på hovedforløbet, har du skiftevis perioder med undervisning på skolen og perioder med praktik i virksomheden. Langt den største del af tiden er du i virksomheden.

5.

Bestå svendepøven og få et svendebrev som bevis på din faglige dygtighed.

Bageruddannelsen afsluttes med en svendepøve, som du skal bestå. Svendepøven er projektorienteret. Den består af en teoretisk opgave og en praktisk prøve.

Fag og forløb – få et overblik

Trindeling	Trin 1 Brødbager	Trin 2 Brødbager med profil	Trin 3 Bager
Speciale			Bager
Varighed inkl. grundforløb	2 år og 1 måned inkl. 20 ugers grundforløb	2 år og 10 måneder inkl. 20 ugers grundforløb	3 år og 7 måneder inkl. 20 ugers grundforløb
Skoleperioder	2 x 4 uger	2 x 4 uger (trin 1) 1 x 5 uger	2 x 4 uger (trin 1) 1 x 5 uger (trin 2) 1 x 5
Grundfag	· Materialeforståelse · Salg og service	· Produktudvikling, produktion og service	· Iværksætteri og innovation
Områdefag	· Varekendskab 1 · Planlægning og produktion · Egenkontrol og arbejdspladsvurdering	· Varekendskab 2 · Køb, salg og kalkulation	
Bundne specialefag	· Brødproduktion	· Kransekager og tørkager · Rørte kager og piskede masser	· Flødekager og lagkager · Sæsonspecialiteter og fastfood · Rullede deje
Valgfrie specialefag			· Kage og bagværk, sensorik · Kemi og fysik i produktionen · Etage- og bryllupskager · Dessertproduktion · Chokolatier · Rullede deje, pies og tærter · Rørte kager og piskede specialiteter
Valgfag	· Udbydes lokalt		

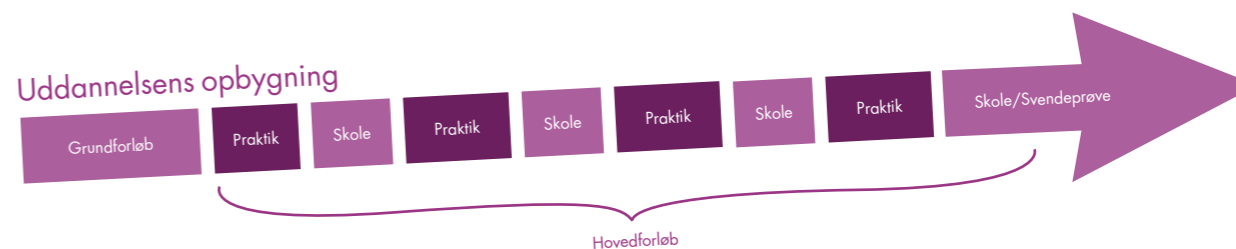


”

Jeg kan bedst lide at arbejde i weekenden. Det er hyggeligt på en anden måde. Jeg synes, det er sjældent, at jeg ikke har en god dag på arbejde.

Mia, bagerelev

Uddannelsens opbygning



På bageruddannelsen er størstedelen af dine skematimer tilrettelagt som traditionel undervisning, enten i teorilokaler eller i praktiske værksteder. Herudover er nogle af timerne tilrettelagt som projekttimer, hvor du arbejder med forskellige temaer, ugeopgaver og projekter i de åbne læringsmiljøer på skolen.

Skolens faciliteter

Bageruddannelsen foregår på Food College Aalborg på Rørdalsvej i Aalborg, en moderne skole med alle de faciliteter, maskiner m.m., som hører til faget. Vi har også gode it-faciliteter med trådløst internet, et godt studiemiljø og en god kantine.

Økonomi under uddannelsen

Når du har indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed, får du løn både i praktikperioderne og under skoleperioderne. På grundforløbet kan du søge om SU, hvis du ikke har indgået en uddannelsesaftale og er over 18 år.

Skolehjem

Tech College Aalborg har et skolehjem, der er fælles for alle colleger. Her kan du bo, hvis du har mindst fem kvarter til skole med offentligt transportmiddel. På skolehjemmet er der pejsestue, elevcafé, computercafé, tv-stue, bordtennis, billard, motionscenter mv. Du kan også deltage i fællesaktiviteter og få hjælp til lektierne. Er du under 18 år og uden uddannelsesaftale, kan du bo gratis på skolehjemmet. Har du en uddannelsesaftale, og er du fyldt 18 år, gælder den aktuelle pris, som du finder på www.techcollege.dk/skolehjem

Praktikplads

Den største del af uddannelsen foregår i virksomheden. Det er dit eget ansvar at finde en godkendt virksomhed, som kan være din praktikplads, men Food College Aalborg hjælper dig så meget, vi kan. Vi har ansat praktikpladskonsulenter, som opsøger

virksomheder for at skaffe flere praktikpladser. De kan hjælpe dig med at finde den helt rigtige praktikplads.

Praktik i udlandet

Du har mulighed for at gennemføre hele eller dele af din praktiske uddannelse i udlandet. Food College Aalborg har mange gode kontakter i andre lande, og vi hjælper dig gerne med at finde en praktikplads i udlandet.

Videreuddannelse

Når du er færdig med din bageruddannelse og har arbejdet nogle år, får du måske lyst til at læse videre. Så kan du videreudanne dig til fx proces teknolog. Mange vælger også at kombinere forskellige specialer fra områdets uddannelser for at starte egen virksomhed.

Vejledning

Hvis du har spørgsmål om uddannelsen, kan du altid kontakte

Henry Purkær
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5290 / 2526 6290
E-mail: hpu@foodcollege.dk

Frits Lindner
Uddannelses- og erhvervsvejleder
Telefon: 7250 5387 / 2526 6387
E-mail: fl@foodcollege.dk

Tilmelding

Du finder tilmeldingsskemaet til bageruddannelsen på vores hjemmeside www.foodcollege.dk
Du er også altid velkommen til at ringe på telefon 7250 5300.