

Restaurang- och livsmedel

Bageri och konditori

Vill du skapa nya maträtter som kock eller starta en egen restaurang med sikte på att få stjärnor i Guide Michelin?

Vårt Restaurang- och livsmedelsprogram ger dig alla förutsättningar att vara kreativ inom matlagningskonsten och ge människor nya gastronomiska upplevelser. Sällan har intresset för mat och dryck varit så stort som nu, så du utbildar dig för ett utvecklande, kreativt och roligt yrke i ett högt tempo där du får arbeta med service och möta många människor.

Som elev på Restaurang- och livsmedelsprogrammet har du många vägar att välja mellan efter examen. Möjligheterna att få jobb direkt är mycket goda i en framtidsbransch som bara växer – oavsett om du vill arbeta i Sverige eller göra karriär utomlands. Du blir också väl rustad för att bli egen företagare om det är dina. Vill du gå vidare till högskolestudier efter dina tre år hos oss så erbjuder vi givetvis den möjligheten.

Inriktningen bageri och konditori är en utbildning för dig som vill baka bröd, bullar, kakor, tårter och bakelser på ett traditionellt och modernt sätt som ständigt utvecklas.

Arbetsplatsförlagt lärande

Delar av utbildningen är APL, arbetsplatsförlagt lärande, då praktiserar du på en arbetsplats. Skolan samarbetar med ett antal företag i och runt Norrköping och tillsammans ger vi dig en bra grundutbildning och branschvana.



I inriktningen får du lära dig olika sorters metoder. Som till exempel:

- Kaffebröd (wienerbröd, kanelbullar, vetelängd).
- Matbröd (brytbröd, kavring, focaccia).
- Surdegsbak (bullar och bröd).
- Konditori metoder (tårter, bakelser, moderna dessert).
- Choklad och konfektyr (praliner, marsipanfigurer).

Efter utbildningen

Efter utbildningen kan du arbeta i bageri, konditori eller på kafé eller som konditor i en finrestaurang. Som bagare eller konditor är du efterfrågad inom branschen. Det betyder att du har stor möjlighet att få jobb efter utbildningen.

Har du frågor och vill veta mer?

Hör av dig till Per Djervf Notklev, lärare
Tel: 0722-354 632
E-post: per.djervfnotklev@norrkoping.se

Bageri och konditori

Poängplan 2022/2023

Kurser	Åk 1	Åk 2	Åk 3
Engelska 5	100		
Historia 1a1		50	
Idrott o hälsa 1	50	50	
Matematik 1a	100		
Naturkunskap 1a1		50	
Religionskunskap 1		50	
Samhällskunskap 1a	50		
Svenska 1/SvA 1	100		
Branschkunskap	100		
Hygien	100		
Livsmedels- & näringskunskap 1	100		
Service och bemötande 1	100		
Bageri 1		100	
Bageri 2		100	100
Bageri 3			100
Bageri 4			100
Konditori 1		100	
Konditori 2		200	
Konditori 3			100
Choklad och konfektyr			100
Bageri specialisering			100
Konditori 4			100
Individuellt val		100	100
Gymnasiearbete			100
	800	900	800
Totalt			2500

APL i årskurs 1, årskurs 2 och årskurs 3

För högskolebehörighet läses Svenska 2 och Svenska 3 på Individuella valet samt Engelska 6 som utökad kurs i årskurs 2.

Poängplanen är preliminär