



Virksomhedens oplysninger:

Gengodkendelse til uddannelse af konditorlærlinge

I henhold til vores oplysninger, skal din virksomhed gengodkendes til at uddanne lærlinge, gengodkendelsen kan skyldes ændring af CVR nr., tidligere godkendelse er udløbet, eller der er sket et ejerskifte.

Såfremt du ingen godkendelse har, kan de indgåede uddannelses aftaler ikke godkendes, registreringen er samtidig vigtig fordi oplysningerne anvendes ved lønrefusion og giver lærlingen ret til at komme på skole.

I henhold til gældende lovbestemmelser påhviler det Det Faglige Fællesudvalg for Bagere og konditorer at træffe afgørelse om uddannelsesmulighederne på virksomheder, der vil beskæftige lærlinge inden for bager-, konditor fagene.

Det Faglige Fællesudvalg anvender vedlagte besigtigelseskema som grundlag for sin vurdering.

Vi skal derfor bede dig om, snarest muligt at udfylde besigtigelseskemaet og sende det til sekretariatet.

Det Faglige Fællesudvalg
Islands Brygge 26, 3. sal
2300 København S
dffu@dffu.dk

Oplysningerne i besigtigelseskemaet gives af virksomhedens ansvarshavende på tro og love og behandles fortroligt.

Når sekretariatet har modtaget besigtigelseskemaet retur, vil Det Faglige Fællesudvalg sende en ny og opdateret godkendelse af din virksomhed.

Skulle der være spørgsmål til ovenstående, kan du kontakte sekretariatet.

Erik Jensen • Uddannelseskonsulent •
Direkte tel: +45 3263 0417 •

Det Faglige Fællesudvalg, DFFU •
www.dffu.dk • Erik@dffu.dk

VIRKSOMHEDSOPLYSNINGER KONDITORFAGET

Virksomhedens navn:

Ejer:

Adresse:

CVR Nr.:

Postnr. :

By:

Telefon nr.:

Mobil nr.:

Ansvarlig faglig leder, navn:

Medlem af faglig organisation:

Mail adresse på ejer eller ansvarlig person (skal udfyldes):

Må vi sende vores nyhedsbrev på mail:

Ja Nej

PERSONALEOPLYSNINGER

Er den ansvarshavende udlært i konditorfaget?

Ja Nej

Svendebrev eller uddannelsesbevis udstedt år _____ på teknisk skole _____

Antal beskæftigede fuldtids konditorsvende:

Antal beskæftigede deltids konditorsvende:

Ja Nej (ved ja, vedlæg

Antal beskæftigede deltids konditorsvende:

Foreligger der dokumentation for svendenes uddannelse?

Ja Nej

Har retten til at uddanne lærlinge tidligere være frataget virksomheden?

Ja Nej

ARBEJDSMÆSSIGE FORHOLD

Er der butik direkte ved virksomheden?

Ja Nej

Bageri og butik skal ligge umiddelbar i forbindelse med hinanden

Omsætning fordelt i ca. %:

Detail _____ % Engros _____%

Hygiejnekontrol:

😊 helt i orden, yderligere kommentarer:

😐 acceptabel, yderligere kommentarer:

☹ ikke acceptabel, yderligere kommentarer:

Besigtiger, indstiller til en godkendelse
Underskrift/dato

Besigtiger. Hvis nej Hvorfor?

Trin 1 - Kagekonditor

Produktions område for Kagekonditor. (Sæt kryds hvis ja)

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Instruktion og betjening af maskiner, ovne/raskeskab, kølefunktioner
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af halv- og hel fabrikata, der indgår i sammenstykning af tørkager og flødekager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af Wales produkter inden for flødekager og store typer samt mini til ostefyld
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af traditionelle flødekager samt kager med specialfyldninger og frugtkager med gele.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af traditionelle tørkager samt de til enhver tid trendsættende kagespecialiteter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af traditionelle tærte/lagkagetyper/frugtkager samt traditionelle desserter
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Eleven kan producere virksomhedens sortiment inden for småkager, mørdeje, snitter og andet flerdagsbagværk
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	På rutineniveau: Fremstilling af rullede deje: fyldning, foldning, raskning, bagning samt klargøring til salg

Godkendelse af ovenstående:

Kan ovenstående krav
opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at
ovenstående er opfyldt?
besigtiger

Ja Nej

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og
love, jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

Trin 1 kagekonditor:

Rørte og piskede Specialiteter. (Sæt kryds hvis ja)

Der skal på avanceret niveau finde oplæring sted i følgende:

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling et bredt sortiment inden for traditionelle og europæiske rørkage specialiteter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af specialiteter til forskellige højtider inden for rørte kager og sammenstykkede kager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for rørte og piskede bunde til koldt og varmt rullede roulader og kageprodukter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af specialbunde til lagkager og tærter samt dekorationsbunde
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af kagespecialiteter så som: muffins, brownies og andre udportionerede rørkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af hel - og halvfabrikata af krokant, hippenmasser og marengstyper.

Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at ovenstående er opfyldt?
besigtiger

Ja Nej

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love, jf. straffelovens § 161 – 163

Underskrift:

Besigtiger. Hvis nej hvorfor? -----

Trin 2 – Kagekonditor med profil:

Chokolatier: Chokolade konfektur: (Sæt kryds hvis ja)

Der skal på avanceret niveau finde oplæring sted i følgende:

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden, oplæringen kan også være placeret omkring påske og andre højtider.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Marcipan modellering af figurer, blomster og sammensætning af dekorationer
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af chokoladeæg og andre temaspecialiteter
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af virksomhedens sortiment inden for skumboller og karameller samt foretage karamellisering af nøddeprodukter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af dekorations materialer og blikfang i chokolade og andre spiselige produkter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et sortiment inden for støbt og fyldt konfektur samt sortiment inden for modelleret og skåret konfekt.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af dekorationsmaterialer i chokolade, dragant, marcipan og karamel.

Slut mål eleven skal opnå avanceret niveau.

Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav
opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at
ovenstående er opfyldt?
besigtiger

Ja Nej

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og
love, jf. straffelovens § 161 – 163

Underskrift:

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

.....
.....
.....

Trin 2 – Kagekonditor med profil:

Rullede deje, pies og tærter. (Sæt kryds hvis ja)

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af store og små wienerbrødstyper.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af fyld - og indlægsmasser til wienerbrød og andet rullet bagværk
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af butterdeje til halv fabrikata og færdigvarer.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af snacks, mini butterdejs petitfours, pironger og ostebagværk
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af pies og bagte tærter til desserter og frokost.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden

Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at ovenstående er opfyldt?
besigtiger

Ja Nej

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love, jf. straffelovens § 161 – 163

Underskrift:

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

Trin 2 – Kagekonditor med profil:

Dessert Produktion: (Sæt kryds hvis ja)

Der skal på avanceret niveau finde oplæring sted i følgende:

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af tunge og lette fromage typer.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling kogte, bagte og stegte desserter til kold og varm servering.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Håndtering af udstyr, der anvendes til fremstilling af isprodukter og fremstilling af isdesserter og portionsanretninger.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Eleven kan kreere desserter til festlige lejligheder. Eleven kan fremstille, sammenstykke og komponere desserter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden

Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav Ja Nej

opfyldes af virksomheden?

den uddannelsesansvarlige

Kan besigtiger bekræfte, at

ovenstående er opfyldt?

besigtiger

Ja Nej

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love, jf. straffelovens § 161 – 163

Underskrift:

Besigtiger. Hvis nej hvorfor? _____

Trin 3 - Konditorsvend:

Etage og Bryllupskager (Sæt kryds hvis ja)

Der skal på avanceret niveau finde oplæring sted i følgende:

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af eleven kan selvstændigt producere et sortiment inden for bryllups og festkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af cremer og fyldninger samt specialbunde, der indgår i store kagetyper.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af dekorationsmaterialer og garneringer - filigran.til dekoration af festkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af traditionelle bryllupskager og moderne fest- og bryllupskager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af festkranssekager i forskellige udformninger og til særlige lejligheder.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af modellerede figurer og blomster til dekoration.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden

Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav Ja Nej

opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Kan besigtiger bekræfte, at Ja Nej

ovenstående er opfyldt?
besigtiger

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love, jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor? _____

Hvis alle profiler er godkendte så sæt venligst et kryds her

Ved godkendelse til hele uddannelsen – arbejdes der med alle områder, gennem hele uddannelsen.