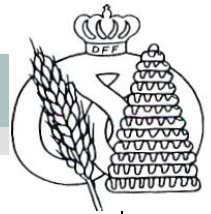


# Det Faglige Fællesudvalg

Bagere og konditorer • Islands Brygge, 26, 3. sal • 3. sal • 2300 København S • dffu@dffu.dk • opdateret 2011



## Virksomhedens oplysninger:


## Gengodkendelse til uddannelse af bagerlærlinge

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 BAGERFAGET

Virksomhed 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 bagerfaget? \_\_\_\_\_

Ja  Nej

Svendebrev eller uddannelsesbevis udstedt år \_\_\_\_\_ på teknisk skole \_\_\_\_\_

Antal beskæftigede fuldtids bagersvende: \_\_\_\_\_

Antal beskæftigede deltids bagersvende: \_\_\_\_\_

Ja  Nej

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? \_\_\_\_\_

Bageri og butik skal ligge umiddelbar i forbindelse med hinanden \_\_\_\_\_

Ja  Nej

Omsætning fordelt i ca. %:

Detail \_\_\_\_\_ % En gros \_\_\_\_\_ %

### 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 – Brødbager

### Produktions område for brødbager. (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/raske skab, kølefunktioner
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Tilberedning af deje, fordeje, surdeje, hævestykker iblødsætninger
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af lyse madbrødtyper
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af specialbrød og rugbrød
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af morgenbrødstyper.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af bløddeje
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Fremstilling af halv og helfabrikata til kage produktion og rulle deje.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Fremstilling af sæson specialiteter inden for brødprodukter, bløddeje, snitter samt europæiske brødspecialiteter inden for temaet mærkedage og Jul.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Fremstilling bagværk til fastelavn og andre højtidspecialiteter og temaprodukter
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	<b>På rutineniveau:</b> Fremstilling af rullede deje: fyldning, foldning, raskning, bagning samt klargøring til salg

### Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav  
opfylde af virksomheden?  
den uddannelsesansvarlige

Ja  Nej

Kan besigtiger bekræfte, at  
ovenstående er opfyldt?

Ja  Nej

**Underskrift af besigtiger**

**Underskrift:**

**Underskrift:**

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

**Besigtiger. Hvis nej hvorfor?**

## Trin 2 – Brødbager med profil

Rørte og piskede masser: (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 uddannelsesstiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for traditionelle form og rammekager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af halv og helfabrikata inden for makron og marengs lagkagebunde samt Fragilité-bunde.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af rørte og piskede bunde til roulader og andre sammenstykke kager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af bagte tærter og udportionerede rørte produkter som muffins, kokosmakroner og lignende.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af Cremer og fyldninger

### Godkendelse af ovenstående område/profil 1:

Kan ovenstående krav  
opfyldes af virksomheden?  
den uddannelsesansvarlige

Ja  Nej

Kan besigtiger bekræfte, at  
ovenstående er opfyldt?

Ja  Nej

**Underskrift af besigtiger**

**Underskrift:**

-----

**Underskrift:**

-----

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

**Besigtiger. Hvis nej hvorfor?**

-----  
-----  
-----  
-----

## Trin 2. Brødbager med profil:

### Kransekage og tørkager: (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 linse og mørdeje, snitter og andet 2 dags bagværk.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af mazarinmasser og andre rørte masser, der indgår i produktionen af tørkager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment indenfor traditionelle typer af tørkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af tørkager hvor nøddemasser indgår.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for kransekagebagværk, konfekt, småkagetyper, petitfour
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af store kransekagetyper til mærkedage samt dekorationsmaterialer af chokolade, marcipan og glasur.

### Godkendelse af ovenstående område/profil 3:

Kan ovenstående krav opfyldes af virksomheden?  
den uddannelsesansvarlige

Ja  Nej

Kan besigtiger bekræfte, at ovenstående er opfyldt?

Ja  Nej

**Underskrift af besigtiger**

**Underskrift:**

**Underskrift:**

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

**Besigtiger. Hvis nej hvorfor?**

### Trin 3 - Bagersvend:

**Rullede deje. (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 i fyld - og indlægsmasser til wienerbrød og andet rullet bagværk
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af store og små wienerbrødstyper.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af buttedeje til halv fabrikata og færdigvarer.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af halv wienerdeje til div. Morgenmads produkter
<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 rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder.

### Godkendelse af ovenstående område/profil 2:

Kan ovenstående krav Ja  Nej

opfyldes af virksomheden?

**den uddannelsesansvarlige**

Kan besigtiger bekræfte, at Ja  Nej

ovenstående er opfyldt?

**Underskrift af besigtiger**

**Underskrift:**

-----

**Underskrift:**

-----

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

**Besigtiger. Hvis nej hvorfor?**

-----  
-----  
-----  
-----

### Trin 3 - Bagersvend:

**Flødekager og lagkager: (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 et bredt sortiment af traditionelle flødekager, hvor der indgår mørdej, lagkagebunde eller butterdejsbunde osv.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment af Wales produkter med og uden fløde.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af traditionelle lagkager og simple festkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling store og små frugtkager med gelering.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af enkle, traditionelle standarddesserter.

#### Godkendelse af ovenstående område/profil 5:

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?**

Hvis alle profiler er godkendte så sæt venligst et kryds her

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