

Det Faglige Fællesudvalg – DFFU

Men – hvad laver en bagværker?

En bagværker skal lave alt – på et basis niveau.

- Køb, salg & kalkulation
- Egenkontrol & arbejdspladsvurdering
- Varekendskab 1
- Flødeproduktion
- Brødproduktion
- Kageproduktion

Så en bagværker laver alt det der bliver fremstillet i 90 % af alle virksomheder.

Det stilles ikke yderlige krav til en bagerivirksomhed der vil uddanne bagværker, og som efter 2 år vil i lære i anden virksomhed, hvor de kan færdiggøre deres speciale som evt. konditor.

Det samme gør sig gældende, hvis det er en konditorvirksomhed lærlingen starter i.

Dog vil der i nogle virksomheder være mere fokus på kagerne end på brødet eller omvendt.



[LÆS MERE HER](#)

Our mailing address is:
dffu@dffu.dk

Har du fået ny mailadresse eller andet - så tilføj det her [update subscription preferences](#)