

KARRIERE

I BAKER- OG KONDITORBRANSJEN

Blir du glad av ferske brød
og gode kaker?

GJØR DET TIL JOBBEN DIN!



Baker- og Konditorbransjens Landsforening



MYE MER

ENN PEPPERKAKER...

Som ferdigutdannet baker vil du være i stand til å forvandle en tilsynelatende uformelig gjærdeig til de herligste brød, boller eller rundstykker.

Bakeren har også ansvar for rullede deiger som wienerbrød og kringler. Noen bakere velger å spesialisere seg i større industribakeri som styres av store automatiserte produksjonslinjer, mens andre velger mindre håndverksbakeri med mer varierte, håndlagde produkt. Bakerfaget er i stadig forandring, og innovasjonstakten er stor både innen norske og utenlandske trender. I et samfunn som i stadig større grad fokuserer på sunnhet, kosthold og klima, er det muligheter for å produsere velsmakende produkt med riktig sammensetning av nødvendige næringsstoff, både med hensyn til helse, og ikke minst god smak. Forutsetningen er økt kunnskap om råvarene. Bakerverer er også klimavennlig vegetarmat.

VANLIGE ARBEIDSOPPGAVER FOR BAKEREN

- Vurdere kvalitet, og ha kunnskap om råvarene
- Lage og tilpasse resepter og produksjonsprosesser
- Lage gjærdeiger til ulike brød og småbakstprodukt
- Kunnskap om riktig emballering og oppbevaring av produkta
- Beregne deklarasjon og næringsinnhold på ferdige produkt
- Ha kunnskap om mathygiene og lovverket som omhandler dette

PERSONLIGE EGENSKAPER SOM BAKER

Som baker bør du ha grunnleggende interesse for matlaging. Du må jobbe strukturert, være nøyaktig og effektiv.

KREATIV

KUNSTNER UTEN LERRET



HVA GJØR EN KONDITOR?

Som konditor vil du i likhet med mange tradisjonsrike yrker, være nødt til å beherske klassiske og utprøvde teknikker.

Du skal også forholde deg til moderne utstyr, strenge hygienekrav og delikate råvarer. Du må være i stand til å utnytte dyre råvarer på en økonomisk forsvarlig måte, og å sette sammen lekre utstillinger og ferdige varer. Arbeidet består av både håndverk og noe maskinell produksjon.

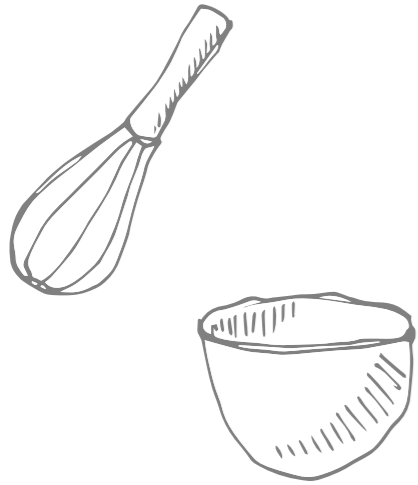
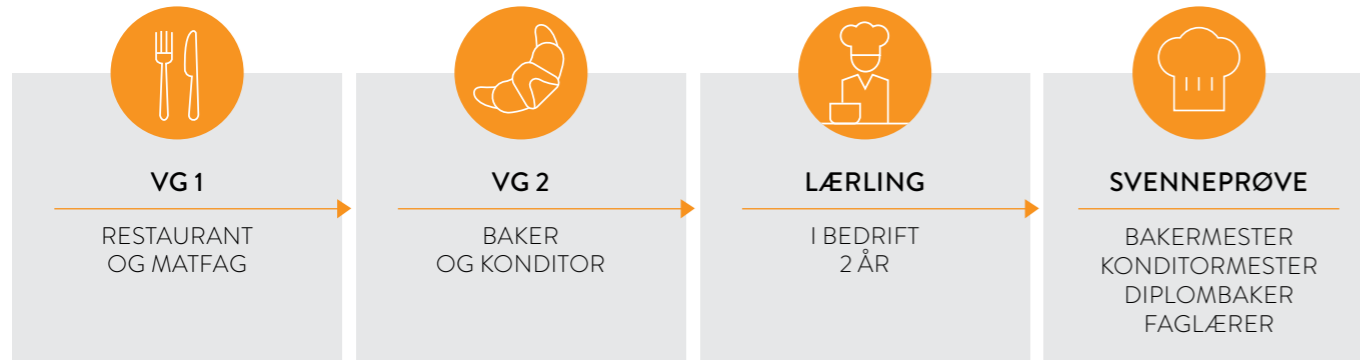
VANLIGE ARBEIDSOPPGAVER FOR KONDITOREN

- Vurdere kvalitet og ha kunnskap om råvarene
- Lage og tilpasse resepter og produksjonsprosesser
- Lage alle typer kaker og søte bakervarer, glasurer og kremer
- Lage dekor og figurer i marsipan, sukker og sjokolade
- Betjene produksjonsutstyr
- Kunnskap om riktig emballering og konservering av produktene
- Beregne deklarasjon og næringsinnhold på ferdige produkt
- Ha kunnskap om mat hygiene og lovverket som omhandler dette

PERSONLIGE EGENSKAPER SOM KONDITOR!

Vil du bli konditor, bør du ha stor interesse for matlaging. Som konditor må du være kreativ, og du må være glad i form, farge og smak. Samtidig må du kunne planlegge arbeidet godt, være hygieniske og nøyaktig. Du bør være effektiv, strukturert og ha kunstneriske og estetiske anlegg.

UTDANNINGSLØPET



Yrket har røtter flere tusen år tilbake, men dagens konditor er likevel moderne og nysgjerrig, og alltid på jakt etter nye spennende smaker og kreasjoner.

Etter 2 år på videregående, er det en toårig læretid ute i bedrift. Når læretiden er gjennomført, avlegger du svenneprøven og får tildelt ditt svennebrev. Ønsker man å ta utdanning som baker eller konditor som voksen, må fagopplæringskontoret gjøre en vurdering av oppnådd formal-kompetanse for å fastsette læretid i bedrift. Når svenneprøven er bestått kan du etter to år velge å gå videre for å bli baker- eller konditormester. Da tar du videreutdanning med kurs i ledelse, økonomi, markedsføring og yrkesteori.



ERLEND LØKEN VOLDEN

Diplombaker

BLI KJENT

MED NOEN I BRANSJEN

Stor variasjon i arbeidshverdagen er det jeg liker best med jobben min. Jeg jobber med produktutvikling og opplæring, og jobber både i hovedbakeriet og i butikkene, og får utfoldet meg kreativt.

Jeg har arbeidstiden min på dagen. Det er mange stillinger i min bransje hvor det er mulig. Du behøver ikke å være nattarbeider for å være baker.

Målet mitt har forandret seg etter hvert som jeg har lært nye ting. De først årene var målet å jobbe på steder hvor jeg kunne utvikle meg faglig. Min erfaring er at dersom du har det fokuset fra starten, vil de morsomme jobbmulighetene dukke opp senere – det var slik jeg fikk plass på bakerlandslaget. Det å konkurrere med flagget på brystet mot internasjonale motstandere er kjempespennende, og ikke minst veldig stas.

Hvis du spør etter et konkret mål, så blir det noe så åpent som å kunne få være med på å skape noe. I jobben min får jeg være med å forme fremtida. Vi utvikler nye produkt og nye konsept, og vi reiser ut i verden og henter inspirasjon. Kjempegøy!

Diplombakerutdanningen var en viktig del av den faglige utviklingen min. Jeg hadde lært mye forskjellig opp gjennom årene, og gjennom diplombakerutdanningen fikk jeg flere knagger å henge kunnskapen min på, og jeg fikk lære sammenhengen mellom de ulike elementene i faget. Virkelig et faglig dyptykk.

KARRIERE-

MULIGHETER

Håndverket har skutt fart igjen de siste 15 årene. Det har dukket opp mange renspikkede håndverksbakerier av høy kvalitet. Disse har kommet som en motsats til industrialiseringen som dominerte bransjen vår i mange år. Det har løftet kvaliteten i hele bransjen; de store lærer av de små, og motsatt.

I dag har norske bakerier mer spennende produkter enn tidligere. Det er heldigvis plass til begge deler, både store og små, og det gir selvfølgelig flere jobbmuligheter for nyutdannede bakere og konditorer som skal ut i arbeidslivet. Man kan f. eks. jobbe kreativt hos et lite, trendy gatebakeri, er du en systematiker kan du jobbe med store anlegg på en brødfabrikk, liker du å reise kan du jobbe for en råvareleverandør, eller du kan bake hipster-skolebrød i New York.

Som baker eller konditor har også store muligheter for videreutdanning; diplombaker, mesterbrev, faglærer eller annen kursing. Matteknolog, næringsteknolog eller fag innen ernæring er også relevante videreutdanninger.

Dersom du ikke ønsker videreutdanning, men vil litt videre etter noen år i faget, kan du kan starte for deg selv og drive god butikk.

Husk, mange av de mest velstående personene vi har i Norge, startet som håndverkere og lærte verdien av å skape noe!

NETTSIDER MED INFORMASJON OM UTDANNING

www.bakerkonditor.no
www.jobbimatbransjen.no
www.vilbli.no
www.mittyrke.no
www.utdanning.no
www.ndla.no



KONKURRANSER

I BAKER- OG KONDITORFAGET



REGIONALE KONKURRANSER

Rogalandsmesterskapet for bakere og konditorer gjennomføres hvert år i begynnelsen av februar. Mesterskapet arrangeres av Stavanger og omegn baker- og konditormesterlag i samarbeid med Jåttå videregående skole. Konkurransen er beregnet for yrkesskoleelever fra VG2, og lærlinger frem til fylte 22 år.

Lærlingekompaniet og Kokkenes mesterlag arrangerer Oslo/ Akershuscup for baker- og konditorlærlinger i august hvert år.

WORLD SKILLS YRKESFAGKONKURRANSE

WorldSkills Norway har ansvar for den norske yrkesfagkonkurransen som hvert annet år arrangeres i samarbeid med en fylkeskommune under YrkesNM. Utøvere kan også delta i de internasjonale konkurransene WorldSkills Competition (YrkesWM) og EuroSkills (YrkesEM). I tillegg arbeider organisasjonen aktivt for å få skolekonkurranser (yrkeskonkurranser for elever i skolen) inn som en metode, spesielt i videregående skole. Gjennom nevnte aktiviteter inspireres og motiveres ungdom til å strebe etter yrkeskompetanse i verdensklasse.

NM UNG BAKER

Konkurransen arrangeres annethvert år, og er åpen for deltakere som er under godkjent utdanning til svennebrev i baker- eller konditorfaget, og er under 23 år.

NM UNG KONDITOR

Konkurransen arrangeres annethvert år, og er åpen for deltakere som er under godkjent utdanning til svennebrev i baker- eller konditorfaget, og er under 23 år.

NM BAKER

Konkurransen arrangeres annethvert år, og er åpen for deltakere som har svennebrev i baker- eller konditorfaget.

NM KONDITOR

Konkurransen arrangeres annethvert år, og er åpen for deltakere som har svennebrev i baker- eller konditorfaget.

NORDIC BAKERY & PASTRY CUP

Konkurransen arrangeres hvert år, og er beregnet for landslagene til Norge, Sverige, Danmark, Finland og Island.



Baker- og Konditorbransjens Landsforening

Baker- og Konditorbransjens Landsforening
Middelthunsgt. 27, 0368 Oslo

Postboks 5472 Majorstua, 0305 Oslo

Tlf.: 970 19 591, e-post: gunnar@bakerkonditor.no

Følg BKLF og BKL på Facebook
bakerkonditor.no