




BAGERI OCH KONDITORI



STRESSED
SPELLED
BACKWARDS IS
DESSERTS

Kursöversikt	Poäng
GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN	900
ÄMNEN SOM DU LÄSER PÅ PROFILEN:	
Bageri 1-4	500
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	100
Choklad och konfektyr	100
Entreprenörskap/Engelska 6	100
Hygien	100
Konditori – specialisering	100
Konditori 1-3	400
Livsmedels- och näringskunskap 1	100
Service och bemötande 1	100
TOTALT	2 500

Yrkestitel
<ul style="list-style-type: none"> • Bagare • Konditor • Restaurangkonditor • Specialist på konfektyrer och choklad



**Några exempel om du vill
plugga vidare**

PÅBYGGNADSUTBILDNING
YRKESHÖGSKOLA

- Bagare och konditor

EFTERGYMNASIAL UTBILDNING

- The Culinary Arts Academy (Schweiz)

Allmän Kursöversikt	Poäng
GYMNASIEGEMENSAMMA ÄMNEN	900
Engelska 5	100
Historia 1a1	50
Idrott och hälsa 1	100
Matematik 1a	100
Naturkunskap 1a1	50
Religionskunskap 1	50
Samhällskunskap 1a1	50
Svenska/Svenska som andraspråk 1	100
ÖVRIGT	
Gymnasiearbete	100
Individuellt val	200



Vill du plugga vidare efter gymnasiet?
Samtliga utbildningsprofiler är förberedda för fortsatta studier på högskolan