

Individuel erhvervsuddannelse

Uddannelsens titel: **Glutenfri kage og brød-mager**

- Uddannelsesstart den 1/10-2021
- Uddannelses slut den: 1/10-2023

Samlet varighed 2 år inkl. 20 ugers skoleophold.

Uddannelsesplan:

Skoleophold	periode	Fag	Antal uger	I alt
Bageri forløb 1	Gennemført tidligere	Brødproduktion 1	1	4 uger (merit)
		Varekendskab 1	0,5	
		Rullede deje 1	0,5	
		Kageproduktion 1	0,5	
		Køb, salg og kalkulation 1	0,5	
		Egenkontrol og APV	1	
Praktikophold	1/10-2021-27/10-2022			
Bageri forløb 2	28/2-2022-25/3-2022	Brødproduktion 1	1,5	4 uger
		Varekendskab 1	0,5	
		Rullede deje 1	0,5	
		Kageproduktion 1	0,5	
		Flødeproduktion	1,0	
Praktikophold	26/3-2022-1/4-2022			
Præsentationsteknik	4/4-2022 – 8/4-2022	Præsentationsteknik	1,0	1 uge
Praktikophold	9/4-2022-12/5-2022			
Bageri forløb 3 <i>Talentcamp bager</i>	16/5-2022-20/5-2022	Flødekager/kransekage	1	1 uge
Praktikophold				
Bageri forløb 4	12/9-2022-7/10-2022	Brødproduktion 2	1,0	4 uger
		Varekendskab 2	1,0	
		Rullede deje 2	1,0	
		Dekoration og sensorik	0,5	
		Køb, salg og kalkulation 2	0,5	
Praktikophold	8/10-2022			
Omnichannel	7/11-2022-11/11-2022	Omnichannel-markedsføring på flere platforme i forhold til kundebehovene	1	1 uge
Bageri forløb 5	9/1-2023-3/2-2023	Iværksætter og innovation	1	4 uger
		Varekendskab 2	1	
		Kageproduktion 2	1	

		Rørte kager og piskede masser	1	
Praktikophold				
Logistik	15/5-2023-23/5-2023	Logistik i forhold til salg og markedsføring og handel	1	1 uge
Uddannelse afslutning	Slut 1/10-2023	Skole og uddannelsesbevis sendes til eleven		I alt 20 ugers skoleophold

Praktikmål i uddannelsen

Praktikmålene gennemføres løbende under praktikopholdet hos Bladt Glutenfri Bageri ApS.

Virksomheden har ansvaret for at sikre at eleven erhverver sig kompetencerne til opfyldelse af praktikmålene.

- Fremstilling af gærdeje til glutenfrie brødprodukter
- Raskning og afbagning af glutenfrie brødprodukter
- Fremstilling af glutenfrie piskede og rørte masser
- Fremstilling af glutenfrie kager
- Eleven kan varetage pakning og emballering og mærkning af glutenfrie produkter
- Eleven kan forholde sig til lagerstyring, produktionsstyring og distribution
- Eleven kan anvende grundlæggende metoder til kontrol ved varemodtagelse og lagerstyring
- Eleven kan på basis af viden om Arbejdstilsynets krav til sikring, afskærmning og nødstopkontakter, betjene produktionsanlægget i bageriet sikkerhedsmæssigt korrekt
- Eleven kan korrigere produktionsanlægget i bageriet ud fra viden om råvare, udarbejde simple programmer på maskiner, samt genstarte anlægget korrekt efter driftsstop

Lovgivningen bag individuel erhvervsuddannelse

§ 16. Individuelle uddannelser, jf. § 15, stk. 3, i lov om erhvervsuddannelser, kan sammensættes således, at de omfatter dele af en eller flere erhvervsuddannelser samt andre relevante uddannelseselementer og skal bestå af skoleundervisning og praktikuddannelse i en virksomhed.

Skoleundervisningen og praktikuddannelsen skal udgøre et hele for den enkelte elev og skal være egnet til at give grundlag for beskæftigelse og fortsat uddannelse samt opfylde varighedskravet for optagelse i arbejdsløshedskasse.

Individuelle uddannelser efter grundforløbet skal normalt vare 2 år, hvoraf skoleundervisningen 20-40 uger. Uddannelsen kan i særlige tilfælde forlænges med indtil et års praktikuddannelse.

Stk. 2. En individuel uddannelse tilrettelægges af skolen i samarbejde med eleven og en eller flere praktikvirksomheder. Skolen skal gøre ikke-personfølsomme oplysninger om sine individuelle uddannelser tilgængelige for offentligheden på Internettet og sende et link til en af Børne- og Undervisningsministeriet anvist elektronisk postkasse eller lignende.