

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

- Uddannelsesstart den 22/1-2024
- Uddannelses slut den: 21/1/2027

Samlet varighed 3 år inklusiv 29 ugers skoleophold.

Eleven

Virksomheden.

Aftale underskrifter

Dato:

Dato:

Virksomheden

Lærlingen /værgen

Personlig Uddannelsesplan for

Skoleophold	Periode start	Periode slut	Fag	Antal uger	I alt
Grundforløb	29-1-2024	21-6-2024	<ul style="list-style-type: none"> • Råvarekendskab • Naturfag • Første hjælp • Brand • Hygiejne • Fødevarelære • Brød produktion • Piskede og rørte masser • Kager • Afsluttes med grundforløbsprøve 	18	
Praktikperiode	22/6-2024	21/3-2025			
Præsentationsteknik	24/3-2025	28/3-2025	Præsentationsteknik	1	
Praktikperiode	31/3-2025	25/4-2025			
1 HF Bager	28/4-2025	23/5-2025	<ul style="list-style-type: none"> • Brødproduktion, • Varekendskab, • Rullede deje, • kageproduktion, • køb-salg og kalkulation, • egenkontrol og APV 	4	
Praktikperiode	26/5-2023	24/10-2025			
Omnichannel	27/10-2025	31/10-2025	markedsføring på flere platforme i forhold til kundebehovene	1	
Praktikperiode	3/11-2025-				
Logistik ved salg	10/5-2026	15/5-2026	Logistik i forhold til salg og markedsføring og handel	1	
Praktikperiode	18/5-2026	16/10-2026			
2 HF bager	19/10-2026	6/11-2026	<ul style="list-style-type: none"> • Brødproduktion 1 • Varekendskab 1 • Rullede deje 1 • Kageproduktion 1 • Flødeproduktion Afsluttes med prøve	4	
Praktikperiode	9/11-2026	21/1-2027			

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