

Uddannelsplan Individuel erhvervsuddannelse

Uddannelsens titel: Glutenfri kage og brød-mager

- Uddannelsesstart den 22/1-2024
- Uddannelses slut den: 22/7/2026

Samlet varighed 2½ år inklusiv 20 uger grundforløb og 20 ugers hovedforløbs skoleophold.

Personlig Uddannelsesplan

Skoleophold	Periode start	Periode Slut	Fag	Antal uger
Grundforløb 2	29-01-2024	21-06-2024	Råvarekendskab Naturfag (merit 2 uger) Første hjælp Brand Hygiejne Fødevarerlære Brød produktion Piskede og rørte masser Kager Afsluttes med grundforløbsprøve	20
Praktikperiode				
Digital salg og forretningsforståelse fag: 16921	30-09-2024	04-10-2024	Digital-salg og forretningsforståelse	1
Praktikperiode				
e-commerce drift og kundeservice fag nr 16923	24-02-2025	28-02-2025	e-commerce drift kundeservice	1
Praktikperiode				
Præsentations teknik	31-03-2025	04-04-2025	Præsentationsteknik	1
Praktikperiode				
Bager forløb 1	28-04-2025	23-05-2025	Brødproduktion, Varekendskab, Rullede deje, kageproduktion, køb-salg og kalkulation, egenkontrol og APV	4
Praktikperiode				
Bager forløb 2	01-09-2025	03-10-2025	Brødproduktion 1 Varekendskab 1 Rullede deje 1 Kageproduktion 1 Flødeproduktion Afsluttes med prøve	4

Praktik periode				
Digital markedsføring 1 fag nr 17015	20-10-2025	25-10-2025	Digital markedsføring 1	1
Omnichannel	27-10-2025	31-10-2025	Markedsføring på flere platforme	1
Praktik periode				
Logistik ved salg	11-05-2026	18-05-2026	Logistik ved slag, markedsføring og handel	1
Praktik periode				
Bager forløb 3	16-02-2026	13-03-2026	Brødproduktion 2 Varekendskab 2 Rullede deje 2 Dekoration og sensorik Køb, salg og kalkulation 2	4
Praktikperiode				
Digital markedsføring 2	26-01-2026	06-02-2026	Digital markedsføring 2	2

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

Skolebevis udstedes

Når den skolemæssige del af uddannelsen er gennemført, herunder afsluttende prøve i skoleundervisningen, udsteder skolen et samlet bevis (skolebevis) til eleven. Når oplæringstiden i virksomheden er afsluttet, udsteder oplæringsvirksomheden en afsluttende erklæring om oplæring.

Når skolebevis og afsluttende erklæring om oplæring er udstedt, udsteder skolen et uddannelsesbevis, jf. § 96 og 97 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.