

**Nummer:** 2267  
**Titel:** Brød-, kage-, dessert- og konfekturfremstilling  
**Kort titel:** Brød & kager  
**Status:** GOD  
**Godkendelsesperiode:** 06-03-2013 og fremefter

## Beskrivelse af jobområdet

### Definition af jobområdet

Jobområdet omfatter fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur. Processen dækker sortimentsplanlægning, varebestilling og varemodtagelse, kvalitetssikring og egenkontrol samt produktion og klargøring til salg.

Flertallet af butikker inden for jobområdet kendetegnes ved relativt små arbejdspladser, typisk med to til ti medarbejdere. Der er dog i de senere år sket en udvikling inden for jobområdet hen imod flere større bagerier. En følgevirkning af øget konkurrence og teknologisk udvikling, hvor mange mindre bagerier har måttet lukke.

Udvikling betyder, at der er kommet relativt flere ansatte pr. virksomhed, hvilket stiller større krav til kompetencer inden for fx ledelse, økonomistyring og samarbejde mellem medarbejdergrupper i bageri og butik. Med udviklingen er der også kommet yderligere fokus på produktudvikling, salg, service og markedsføring for at tiltrække kunder.

Jobområdet beskæftiger overvejende faglærte bagere, konditorer samt ganske få chokolade- og konfekturassistenter. Dertil kommer et begrænset antal ikke-faglærte medarbejdere, der som regel er ansat til at varetage afgrænsede arbejdsfunktioner i relativt store produktioner. Antallet af ikke-faglærte medarbejdere forventes at stige i takt med strukturudvikling inden for branchen og deraf afledte ændringer i organiseringen af arbejdet.

### Typiske arbejdspladser inden for jobområdet

Der er følgende typiske arbejdspladser indenfor jobområdet:

- Bagerforretninger bestående af et bageri med tilhørende salg over disken. Den primære produktion er fremstilling af brød. En anden type bagerforretning, som er i vækst, er supermarkedsbageren, der er kendetegnet ved et relativt standardiseret produktsortiment.
- Virksomheder, som fremstiller og leverer rådej til bagerier, hvor dejen viderefremstilles og bages
- Konditorier som både har servering og salg over disken samt salg ud af huset. Fremstilling af kager, desserter og finere brød udgør den primære produktion.
- Konfekturbutikker som fremstiller chokolade og konfektur til salg i egen butik og til salg ud af huset.

Endelig arbejder stadig flere konditorer med kage- og dessertfremstilling i hotel- eller restaurationskøkkener.

### Medarbejderne på arbejdspladserne inden for jobområdet

### Medarbejderne på arbejdspladserne inden for jobområdet

Jobområdet er kendetegnet ved følgende medarbejdergrupper:

- Faglærte bagere: Typisk ansat i bagerier, men et voksende antal ansættes i hotel og restaurationskøkkener.
- Faglærte konditorer: Arbejder sædvanligvis i konditorier samt i større bagerier, hvor de er ansvarlige for fremstillingen af kager. Mange konditorer arbejder som bagere uden specielle konditoropgaver. Et mindre antal konditorer arbejder i konfekturbutikker samt i større hotel- og restaurationskøkkener med fremstilling af kager og desserter.

Medarbejder i konfekturbutikker: Overvejende ikke-faglærte medarbejdere, som kan inddeles i to typer: Ildsjæle, der selv har tilegnet sig den nødvendige ekspertise ud fra en passion for chokolade og konfektur, og sæsonansatte, der hovedsageligt indgår som ekstra arbejdskraft i højsæsoner. Derudover er der få chokolade- og konfekturassistenter i beskæftigelse inden for jobområdet. De arbejder primært i butikkernes produktionsdel samt i mindre omfang i konditorier. Da uddannelsen ophørte i 2007-08 er tilgangen af denne kategori af faglærte til jobområdet også ophørt.

- Ikke-faglærte: Der er relativt få ikke-faglærte ansat i bagerier og konditorier til varetagelse af afgrænsede opgaver.

Medarbejderne i jobområdet er karakteriseret ved kun i meget begrænset omfang at have benyttet efter- og videreuddannelsestilbud. I stedet udvikler medarbejderne deres faglige kompetencer via læring og avancement på jobbet og via jobskifte.

Der forudses tilgang i jobområdet af flere ikke-faglærte medarbejdere samt medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk.

### Arbejdsorganisering på arbejdspladserne inden for jobområdet

På alle arbejdspladser er der generelt et fast flow af jobfunktioner, der omfatter:

- Sortimentplanlægning
- Varebestilling og varemodtagelse
- Kvalitetssikring og egenkontrol
- Produktion
- Klargøring til salg
- Afrydning

Derudover er der visse forskelle arbejdspladserne imellem.

I bagerierne har de fleste faglærte bagere natarbejde, mens de faglærte konditorer har dagarbejde men stadig flere, især større bagerier, er begyndt også at have faglærte bagere i dagarbejde.

I bagerier og konditorier er produktionen kendetegnet ved relativt faste rutiner. Selv om der er kommet en større fokus på sortimentsudvikling, skiftes der sjældent ud i sortimentet. Det medfører, at medarbejderne har et indgående kendskab til hvilke varer, der skal produceres hvordan og hvornår. Pga. regelmæssigheden i produktionen er medarbejderne i høj grad selvfungerende og tilrettelægger selv deres arbejde under overordnet ansvar af bagermester/konditorchef.

Arbejdet i konfekturbutikkerne er karakteriseret ved, at produktionen er meget sæsonbetonet. De fleste produktionsvirksomheder har derfor kun få fastansatte medarbejdere og benytter sig i høj grad af sæsonansatte. Produktionen styres af en leder, der kan have en række assistenter under sig. Produktionsteamet skal følge de udstukne opskrifter, og arbejdet er ofte præget af en vis ensidighed.

Produktionen i jobområdet er kendetegnet ved at kræve håndværksmæssig kunnen. Den foregår i vid udstrækning stadig manuelt, men der anvendes i stigende omfang moderne teknologi og maskiner i produktionen. Køl- og frostmetoder er med til at muliggøre en øget omlægning fra nat- til dagproduktion.

Det forventes, at fornyelse af råvarer, processer og teknikker vil blive et konkurrenceparameter, som vil komme til at spille en stadig større rolle for produktionen inden for jobområdet.

I relation til planlægning og produktionsstyring bliver anvendelsen af IT stadig mere og specialiseret. Brug af internettet, sociale medier mv. i salgs- og markedsføringsøjemed er i kraftig vækst inden for jobområdet.

Det forventes, at den stigende fremstilling af ”bake off”-produkter samt øget brug af ny teknologi vil medføre, at ikke-faglærte fremover vil kunne overtage dele af arbejdet i fremstillingsprocessen, primært på arbejdspladser med store produktioner.

Bagerier og konditorier udvider også sortimentet med forskellige former for fastfood, herunder take away. Flere af disse butikker/bagerier har endvidere indrettet et caféhjørne for derved at supplere salg ud af butikken med salg til fortæring på stedet.

## Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

### Brød-, kage- og dessertfremstilling

#### Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Fremstillingen af brød, kager og desserter kræver indgående kendskab til de friske råvarer, hel- og halvfabrikata, der anvendes i produktionen. Endvidere forudsættes indsigt i de mekaniske, biologiske og kemiske processer i fremstillingsprocessen, herunder hvordan maskiner og råvarer interagerer.

I bagerier udgør brødfremstilling den primære produktion. I konditorier er det kagefremstilling og i mindre omfang desserter. Endvidere fremstilles i begrænset omfang pynt og dekorationselementer af sukker, marcipan mv.

Ved fremstilling af kager og desserter er sans for form, farve og kreativitet en nødvendig forudsætning for at kunne udforme de færdige produkter med æstetisk raffinement.

Arbejdet skal udføres i henhold til gældende regler for tilvirkning af fødevarer og egenkontrol, herunder hygiejneforskrifter.

#### Teknologi og arbejdsorganisering

Bagermesteren eller konditorchefen har det overordnede ansvar for produktionen, men de faglærte tilrettelægger i stort omfang selv deres arbejde inden for de givne produktionsrammer. Den løbende produktion sker på grundlag af forud fastlagt sortiment, kalkulation og vareindkøb. I den daglige fremstilling produceres til umiddelbart salg og produkter til køl og frost, der først skal anvendes/sælges på et senere tidspunkt. Medarbejderen skal derfor være i stand til at planlægge og udføre langsigtet produktion sideløbende med den aktuelle.

Selv om brød-, kage- og dessertfremstilling i bagerier og konditorier må betegnes som håndværksmæssig produktion, anvendes i stadig større grad avanceret teknologi i produktionen.

På nogle typer arbejdspladser ses en tendens til øget anvendelse af industrielle hel- og halvfabrikata. Ved denne type fremstilling kan ikke-faglærte i højere grad indgå i produktionen.

#### Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

For ikke-faglærte stiller Fødevedirektoratet krav om gennemførelse af uddannelsen ”Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikatuddannelse”.

#### Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt i alle bagerier og konditorier.

## Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

### Chokolade- og konfekturfremstilling

#### Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Fremstilling af chokolade- og konfekturer forudsætter specialiseret indsigt i produktion ingredienser; friske råvarer, halv- og helfabrikata, og hvordan de indbyrdes påvirker hinanden. Kendskab til opbevaring, emballering og transport er ligeledes afgørende, da produkterne er følsomme overfor bl.a. temperatursvingninger.

Håndværksmæssig kunnen og håndlag er en forudsætning for fremstilling af chokolade og konfekturer. Æstetik og præsentation er afgørende i salgsøjemed, hvorfor kreativitet og forståelse for form og farve er nødvendig.

Der fremstilles ikke rå chokolade i håndværksmæssig produktion. Kendskab til leverandører og produkter er derfor en væsentlig forudsætning for at kunne lave en selvstændig produktion. De fleste konditorier anvender industrielt fremstillede chokoladeprodukter som grundlag for egen videre forarbejdning.

Arbejdet skal udføres i henhold til gældende regler for tilvirkning af fødevarer og egenkontrol, herunder hygiejneforskrifter.

#### Teknologi og arbejdsorganisering

Fremstillingen af chokolade og konfekturer baseret på råchokolade er bundet til mindre lokalt forankrede produktioner. Selve produktionen er kendetegnet ved en arbejdsdeling mellem produktionslederen og produktionsteamet. Produktionslederen er hovedansvarlig for produkternes kvalitet og udviklingen af nye produkter, mens produktionsteamet skal følge de udstukne opskrifter.

I konditorierne udgør chokolade- og konfekturfremstilling en mindre del af den samlede produktion. Konditorchefen er hovedansvarlig for produktionen og samarbejder med eventuelt øvrige faglærte konditorer, hvor enkelte kan have valgt at specialisere sig i chokolade- og konfekturfremstilling.

Fremstilling af højtforædlede chokolade- og konfekturer kræver stor håndværksmæssig kunnen. En del af produktionen foregår manuelt, mens der ved andet benyttes også specielle maskiner, som medarbejderen skal kunne betjene.

#### Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

For ikke-faglærte stiller Fødevaredirektoratet krav om gennemførelse af uddannelsen ”Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikatuddannelse”.

#### Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes i konfekturerbutikker og i stort omfang på konditorier og i hotel- og restaurationskøkkeneres dessertfremstilling.

## Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

### Fremstilling af fastfood

#### Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Flere bagerier og konditorier udvider deres sortiment med forskellige former for fastfood med salg til fortæring på stedet eller i form af take-away.

Her er hovedsageligt tale om fastfood med brød som hovedingrediens i kombination med produkter uden umiddelbar tilknytning til arbejdspladsens primære produktion.

Kompetencen stiller krav til medarbejderen om at kunne anvende en række nye ingredienser og varer (friske råvarer, hel- og halvfabrikata) i fremstillingen. Eksempelvis forskellige former for salat, pålæg, pølser, rejer m.m.. Endvidere skal man kunne opbevare og emballere fastfoodprodukter korrekt.

Det er et område, som er genstand for produktudvikling, og hvor der tænkes i potentialer for mersalg.

Arbejdet skal udføres i henhold til gældende regler for tilvirkning af fødevarer og egenkontrol, herunder hygiejneforskrifter.

#### Teknologi og arbejdsorganisering

Fremstilling af fastfood varetages nogle steder af bagere og konditorer og produktionsledere andre steder af ikke-faglærte.

#### Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

For ikke-faglærte stiller Fødevarerdirektoratet krav om gennemførelse af uddannelsen ”Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikatuddannelse”.

#### Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen øges i takt med, at fastfood vinder indpas på arbejdspladserne inden for jobområdet.

## Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

### Kommunikation og samarbejde i bagerier og konditorier

#### Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

I bagerier og konditorier er der ofte en skarp arbejdsdeling mellem medarbejdere inden for produktion og salg. Der er et stigende behov for øget kommunikation og samarbejde mellem medarbejderne i de forskellige funktioner for at kunne opfylde kundernes ønsker om service og vejledning. Det er område, som forventes at få meget større bevågenhed i branchevirksomheder fremover.

Det er behov for at styrke kompetencer hos medarbejderne i forhold til at fremme kommunikation- og samarbejdsrelationer i bageri- og konditorivirksomheder.

Ved oplæring af ikke-faglærte medarbejdere, der indgår i produktion og/eller salg-service, er der behov for, at ledere og erfarne medarbejdere kan formidle deres viden på en hensigtsmæssig og forståelig måde.

#### Teknologi og arbejdsorganisering

Hvor produktion, salg og service hidtil har fungeret adskilt, stiller sammenfaldet mellem produktion og afsætning i tid og rum krav om øget samarbejde og kommunikation.

Indførelsen af ny teknologi og/eller halvfabrikata muliggør øget omlægning til dagproduktion. Herved kommer produktions- og salgsmedarbejdere til at arbejde mere sammen (samtidig), ligesom de i et vist omfang kan varetage de samme typer opgaver.

Kommunikations- og samarbejdskompetencer er en afgørende forudsætning for at kunne opnå en optimal produktion og servicering af kunder.

#### Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

-

#### Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er central for udførelsen af jobområdet i alle typer virksomheder. Den forventes at få stor udbredelse og betydning inden jobområdet fremover.

## **Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer**

### **Kvalitetssikring og egenkontrol i bagerier og konditorer**

#### **Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet**

Ved modtagelse, opbevaring og forarbejdning af råvarer til brød-, kage-, dessert- chokolade- og konfektrefremstilling og færdigprodukter i relation hertil, skal der foretages kvalitets- og egenkontrol i henhold til gældende lovgivning for området.

Det stiller derfor krav til medarbejderens evne til at efterleve gældende lovgivning for systematisk udførelse af egenkontrol, hygiejne- og opbevaringsforskrifter. Endvidere kræves evne til at kvalitetsvurdere friske råvarer, hel- og halvfabrikata samt indsigt i lagerstyring.

#### **Teknologi og arbejdsorganisering**

Alle medarbejdere indgår i arbejdsfunktioner relateret til kvalitetssikring og egenkontrol.

#### **Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav**

For ikke-faglærte stiller Fødevarerdirektoratet krav om gennemførelse af uddannelsen ”Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikatuddannelse”.

#### **Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet**

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.



## Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

### Salg og service i bagerier og konditorier

#### Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

I salgs- og servicearbejdet skal medarbejderne kunne vejlede og kommunikere med kunder vedrørende køb af produkter i bageriet og konditoriet.

Der er stigende efterspørgsel om vejledning af kunder i relation til sortimentet, specialprodukter, ernæring og allergi, hvilket stiller krav til medarbejdernes evne til at formidle viden og information herom. Det er derfor vigtigt, at medarbejdere i butikken og i bageriet løbende kommunikerer og deler viden med hinanden.

I salgssituationen får medarbejderen mulighed for at indhente viden om kundernes ønsker og behov, der efterfølgende kan indgå i sortimentsplanlægning og markedsføring. Dette kan være afgørende i et marked med hård konkurrence og stiller krav til medarbejdernes kompetencer med hensyn til service, salgsteknik og kommunikation.

Arbejdets udførelse med klargøring og opfyldning af salgsmontre, emballering af produkter m.v. skal udføres i henhold til gældende regler for kvalitetssikring og egenkontrol ved håndtering af fødevarer.

Medarbejderen skal kunne betjene betalingsfunktioner og modtage betalingsmidler.

I relationen til kunder er det vigtigt, at salgsmedarbejderen er i stand til at aflæse gæstens ønsker og forventninger og afstemme sin betjening og service hermed.

#### Teknologi og arbejdsorganisering

Ved salg anvendes typisk forskellige former for betalingsfunktioner, som medarbejderen skal kunne betjene. Data herfra anvendes som regel i økonomi- og lagerstyring.

De fleste arbejdspladser har faste- og deltidsansatte medarbejdere, der har salgsfunktionen som deres primære arbejdsområde, men det øger arbejdspladsens strukturelle fleksibilitet og medarbejderens mulighed for afvekslende opgaver, såfremt medarbejdere fra produktion kan indgå i salg og service.

#### Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

For ikke-faglærte stiller Fødevarerdirektoratet krav om gennemførelse af uddannelsen ”Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikatuddannelse”.

#### Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

## Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

### Sortimentsplanlægning, varebestilling og økonomistyring i bagerier og konditorier

#### Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Bagerier og konditoriers sortiment ligger relativt fast, kun et begrænset antal produkter fornyes løbende, fjernes eller tilføjes. Konfekturbutikkers sortiment er meget sæsonbestemt.

Produktsortimentet fastlægges under hensyntagen til kundernes efterspørgsel og rentabilitetskrav, hvori også indgår arbejdets organisering.

Sortimentsplanlægning stiller krav om varekendskab, økonomiske indsigt og evne til rationel styring af produktionen. Det indebærer endvidere kendskab til kundernes efterspørgsel, behov og vaner hos forskellige typer af kunder samt trends og tendenser i samfundet.

Varebestilling i jobområdet bærer præg af regelmæssighed samt hensyntagen til råvarernes holdbarhed og omsætning af varer.

Anvendelsen af IT til samordning af sortimentsplanlægning, kundeanalyser, øg kalkulation og økonomistyring er i konstant udvikling. IT er et anvendeligt værktøj til at bestille de rigtige varer i de rigtige mængder på de rigtige tidspunkter til den rette pris. Anvendelsen af IT-baserede programmer stiller krav til, at medarbejdernes generelle og branchespecifikke IT-kompetencer løbende understøttes og opdateres.

#### Teknologi og arbejdsorganisering

Grundet et relativt fast sortiment følger varebestillingen i udstrakt grad også faste rutiner, dog med en løbende sondering af hvilke leverandører, der kan levere den ønskede kvalitet til den rette pris. Der indgås typisk længerevarende aftaler med leverandører, og de tages typisk op til revurdering årligt.

Hver arbejdsplads er organiseret med en ansvarlig leder for området, hvor de øvrige medarbejdere bidrager til løsningen af opgaverne.

Der anvendes IT-systemer til varebestilling, økonomi-, ordre- og lagerstyring, kalkulation, opbygning af opskriftsbank, produktionsplanlægning og udarbejdelse af leverancelister mv.

#### Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

-

#### Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Planlægning af produktsortiment, varebestilling og økonomistyring er en væsentlig kompetence i jobområdet og indgår fast på alle arbejdspladser.

## Aktuelt tilkoblede mål

Niveau kan angives ved enkeltfag.

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
25000	RKV før erhvervsuddannelse for voksne	AP	10,0	01-01-2017 og fremefter
40041	Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	09-09-2014 og fremefter
40137	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	03-04-2013 og fremefter
40392	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	01-07-2013 og fremefter
40503	Praktikvejlederens kommunikation med elev/lærling	AD	2,0	01-07-2013 og fremefter
40532	Introduktion til arbejdsmarkedsuddannelserne (F/I)	AP	3,0	03-04-2013 og fremefter
40533	Introduktion til et brancheområde (F/I)	AP	40,0	03-04-2013 og fremefter
40534	Arbejdsmarked, it og jobsøgning (F/I)	AP	40,0	03-04-2013 og fremefter
40781	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
42751	Markedsføring af bageri og konditori	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
43343	Praktik for F/I	AP	48,0	03-04-2013 og fremefter
44337	Oprettelse af database til jobbrug	AD	2,0	03-04-2013 og fremefter
44350	Standardisering af virksomhedens dokumenter	AD	1,0	03-04-2013 og fremefter
44371	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	AD	2,0	03-04-2013 og fremefter
44978	Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd	AD	5,0	01-07-2013 og fremefter
44979	Jobrelateret fremmedsprog med basalt ordforråd	AD	5,0	03-05-2013 og fremefter
45215	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	09-01-2015 og fremefter
45347	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	09-01-2015 og fremefter
45511	Faglig læsning	AP	2,0	09-01-2015 og fremefter
45536	Faglig skrivning	AP	3,0	09-01-2015 og fremefter
45545	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	09-01-2015 og fremefter
45565	Brug af pc på arbejdspladsen	AD	3,0	03-04-2013 og fremefter
45567	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	09-01-2015 og fremefter
45569	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	09-01-2015 og fremefter
45571	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	09-01-2015 og fremefter
45572	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	03-04-2013 og fremefter
45573	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	03-04-2013 og fremefter
45574	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	03-04-2013 og fremefter
45609	Europæiske brødtyper og produktudvikling	AJ	3,0	08-03-2013 og fremefter
45615	Marcipan og kransekage	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
45616	Desserter inden for bager og konditorbranchen	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
45617	Etage- og bryllupskager	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
45818	Almen fødevarerhygiejne	AJ	3,0	19-01-2015 og fremefter
45902	Almen fødevarerhygiejne for F/I	AJ	5,0	19-01-2015 og fremefter
45917	Praktikvejledning af eud-elever/lærlinge	AF	1,0	01-07-2013 og fremefter
45924	Salgsstyring i detailhandlen	AD	3,0	08-04-2013 og fremefter
46491	Anvend informationer fra internettet til jobbrug	AD	1,0	03-04-2013 og fremefter
46930	Chokoladefremstilling til professionel brug	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
46931	Smagsudvikling og salg af chokolade	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
46933	Moderne flødekager	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47070	Chokolade som blikfang og salgsobjekt	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47215	Opstillinger og layout i tekst	AD	2,0	30-04-2013 og fremefter
47217	Indskrivning og formatering af mindre tekster	AD	2,0	03-04-2013 og fremefter
47256	Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	AJ	3,0	25-03-2015 og fremefter
47400	Salg- og servicekompetencer i bagerbutikken	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47401	Sortimentsudvikling i bagerier	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47403	Rugbrød med surdej	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47404	Signaturbrød	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47480	Ledelse af hygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	03-04-2013 og fremefter
47481	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	03-04-2013 og fremefter
47489	Konceptudvikling for bager og konditor	AJ	4,0	02-02-2015 og fremefter
47620	Sæson- og temaprodukter i bagerier	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden
47621 Varmt brød hele dagen	AJ	2,0	08-03-2013 og fremefter
47632 Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	01-01-2018 og fremefter
47668 Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	01-07-2013 og fremefter
47669 Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	01-07-2013 og fremefter
47670 Faglig læsning	AP	2,0	01-07-2013 og fremefter
47671 Faglig skrivning	AP	3,0	01-07-2013 og fremefter
47822 Bake off for professionelle bagere	AJ	2,0	19-12-2013 og fremefter
48035 Moderne frugttærter	AJ	1,0	02-02-2015 og fremefter
48036 Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet	AJ	2,0	02-02-2015 og fremefter
48049 Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	20-04-2015 og fremefter
48050 Arbejdsmiljø 2 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	20-04-2015 og fremefter
48132 Kvalitetssikring i bagerier	AJ	3,0	03-06-2015 og fremefter
48207 Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2	AJ	2,0	23-10-2015 og fremefter
48373 Diæt- og allergivenligt brød	AJ	2,0	08-06-2016 og fremefter
48397 Patogene mikroorganismer i risikoanalyse	AJ	1,0	23-06-2016 og fremefter
48413 Biokemiske processer ved fremstilling af brød	AJ	2,0	30-06-2016 og fremefter
48569 Introduktion til det danske arbejdsmarked (F/I)	AP	5,0	29-06-2017 og fremefter