

Bager



Som bager er du nysgerrig på bagerfaget og kan lide at skabe nye trends inden for fx bagværk. Under uddannelsen til bager lærer du at skabe klassisk bagværk og kager på nye måder.

Du kommer til at arbejde med dine hænder og får en grundlæggende viden om fremstillingen af brød og kager.

Uddannelsen til bager kombinerer teori og praksis, og du får viden inden for bagværk, køb og salg, varer og egenkontrol. Du kan specialisere dig til håndværksbager og detailbager.

[Tag også uddannelse til bager med EUX](#)

Bager - job og videreuddannelse

Job:

De fleste uddannede bagere får job på i bagerier eller bagerforretninger, hvor håndværket er i fokus. Som bager kan du også arbejde i restauranter samt specialisere dig som håndværksbager eller detailbager.

Videreuddannelse:

Når du er færdiguddannet som bager, kan du søge optagelse på udvalgte professionsbachelor og erhvervsakademi uddannelser. [Det kan du læse mere om her.](#)

Sådan kommer du i gang

En erhvervsuddannelse består af **Grundforløb** og et **hovedforløb**, som skifter mellem **oplæring** (**praktik**) og **skole**.

Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse, skal du tage **Grundforløb 1** først.

Du tager **Grundforløb 2** på skolen. Det varer 20 uger. Et **hovedforløb** varer ca. 2-4 år alt efter uddannelse, og du afslutter med en svendeprøve.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.
20/1-25. Grundforløb+ &
Grundforløb 2: 12/8-24.
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.
grundforløb)

4 år og 6 måneder

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:
Roskilde, Slagelse,
Næstved, Ringsted,
Vordingborg og Køge.
Hovedforløb: Ringsted**

Økonomi
SU og løn

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i
dansk og matematik.**

Vejleder:

Dorte Johansen

Ring:

+45 2273 5003

E-mail:

doj@zbc.dk

Se mere om
uddannelsen på
zbc.dk



Bager



Skal du starte på grundforløb 1?

Nå du starter på en erhvervsuddannelse på grundforløb 1, kan du ikke tilmelde dig en specifik uddannelse. Du skal i stedet tilmelde dig den fagretning, som uddannelsen hører under. Grundforløb 1 er en mulighed for at snuse til de forskellige uddannelser, der findes inden for det område, du har tilmeldt dig. Grundforløb 1 tager 20 uger, hvorefter du fortsætter på grundforløb 2.

Vores fagretninger er forskellige i alle byer.

[Læs mere om, hvilke grundforløb 1 fagretninger du kan starte på i alle vores byer her.](#)

Læreplads med løn

Oplæring (praktik) med løn

Det er din opgave at finde din læreplads, men ZBC har studievejledere, der kan hjælpe dig. Oplæringsvirksomheden og du skal indgå en skriftlig uddannelsesaftale.

Oplæring (praktik) i udlandet

Drømmer du om at tage dele af din uddannelse i udlandet, kan vi hjælpe dig med at realisere din drøm.

[Læs mere om oplæring i udlandet](#)

Fag på bageruddannelsen

Her er nogle af de fag, du får på uddannelsen til bager:

- Brødproduktion
- Dessertproduktion
- Flødekager og lagkager
- Rullede deje
- Rørte kager
- Piskede masser
- Egenkontrol
- Varekendskab
- Salg og service

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.
20/1-25. Grundforløb+ &
Grundforløb 2: 12/8-24.
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.
grundforløb)

4 år og 6 måneder

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:
Roskilde, Slagelse,
Næstved, Ringsted,
Vordingborg og Køge.
Hovedforløb: Ringsted**

Økonomi
SU og løn

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i
dansk og matematik.**

Vejleder:

Dorte Johansen

Ring:

+45 2273 5003

E-mail:

doj@zbc.dk

Se mere om
uddannelsen på
zbc.dk



Bager



Specialer bager

Når du uddanner dig til bager, kan du afslutte som bagværker med trin 1 eller specialisere dig som detailbager, håndværksbager eller konditor:

- **Detailbager:** Ud over bagerhåndværket lærer du også om driften af et bageri og om produktudvikling og optimering.
- **Håndværksbager:** Du lærer om råvarer, dejproduktion og brødfremstilling. Du får desuden undervisning i kageproduktion og rullede deje.
- **Bagværker** (trin 1): Du lærer at fremstille de almindelige og traditionelle brødtyper. Du lærer også at assistere ved arbejdet med rullede deje.
- **Konditor:** Du lærer at fremstille alle typer kager. Du lærer også om desserter, is og marcipan og at fremstille dekorationer og figurer i bagværk og konditori.

Din økonomi under uddannelsen

Du kan søge SU på grundforløb, hvis du er over 18 år. [Læs mere om SU](#)

På hovedforløb får du elevløn. Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, altså både i oplærings- og skoleperioderne.

Elevlønnen er aftalt mellem arbejdsgivere og den faglige organisation på området. Begyndelseslønnen for elever i erhvervsuddannelserne varierer fra branche til branche.

Hvis du har en uddannelsesaftale, der dækker grundforløbet, får du også elevløn på grundforløbet. Har du ikke det, kan du søge SU, hvis du er fyldt 18 år.

Du kan på visse betingelser få tilskud til dækning af dine transportudgifter.

Startdatoer:

**Grundforløb 1: 12/8-24.
20/1-25. Grundforløb+ &
Grundforløb 2: 12/8-24.
28/10-24. 20/1-25.**

Ansøgningsfrister:

**GF1: 11/8-24 (12/8-24). 18/1-
25 (20/1-25). GF2: 11/8-24
(12/8-24). 27/10-24 (28/10-
24). 18/1-25 (20/1-25).**

Varighed (inkl.
grundforløb)

4 år og 6 måneder

Studiested:

**Grundforløb 1 og 2:
Roskilde, Slagelse,
Næstved, Ringsted,
Vordingborg og Køge.
Hovedforløb: Ringsted**

Økonomi
SU og løn

Adgangskrav

**9. eller 10. klasse med 02 i
dansk og matematik.**

Vejleder:

Dorte Johansen

Ring:

+45 2273 5003

E-mail:

doj@zbc.dk

Se mere om
uddannelsen på
zbc.dk

