



Vedrørende godkendelse til uddannelse af bagerlærlinge

Så er det tid til en besigtigelse/godkendelse af virksomheden.

Virksomhedens navn, adr., m.v.:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Du skal inden for 8 dage besigtige virksomheden.

I henhold til gældende lovbestemmelser påhviler det Det Faglige Fællesudvalg for Bagere og Konditorer, DFFU, at træffe afgørelse om uddannelsesmulighederne på virksomheder, der vil beskæftige lærlinge inden for bager-, konditor fagene.

Det Faglige Fællesudvalg anvender vedlagte besigtigelsesskema som grundlag for sin vurdering.

1. **Proceduren er lavet således, at besigtiger og virksomhed får tilsendt samme materiale.**
2. **Virksomheden udfylder hele skemaet.**
3. **Besigtiger og virksomhed gennemgår skemaet sammen og underskriver.**
4. **Besigtiger indsamler skemaet med alle de nødvendige underskrifter/notater og sender det samlet til sekretariatet:**

**Det Faglige Fællesudvalg
Islands Brygge 26, 3. sal
2300 København S
Eller på mail dffu@dffu.dk**

Der skal gøres opmærksom på, at De ifølge Bekendtgørelse om Lov om Erhvervsuddannelser § 42 har ret til uden retskendelse og mod behørig legitimation adgang til virksomheder der har ansat lærlinge.

Oplysningerne i besigtigelsesskemaet skal gives af virksomhedens ansvarshavende på tro og love og behandles fortroligt.

Når sekretariatet har modtaget besigtigelsesskemaet retur, vil Det faglige fællesudvalg foranledige, den endelige godkendelse af virksomheden.

på Udvalgets vegne

**Erik Jensen • Uddannelseskonsulent •
Direkte tel: +45 3263 0417 •**

**Det Faglige Fællesudvalg, DFFU •
www.dffu.dk • Erik@dffu.dk**

VIRKSOMHEDSOPLYSNINGER BAGERFAGET

Virksomhed navn: _____

Ejer: _____

Adresse: _____

CVR NR. _____

Postnr. : _____

By: _____

Telefon nr.: _____

Mobil nr.: _____

Ansvarlig faglig leder, navn: _____

Medlem af faglig organisation: _____

Mail adresse på ejer eller ansvarlig person (skal udfyldes): _____

Må vi sende vores nyhedsbrev på mail: _____

Ja Nej

PERSONALEOPLYSNINGER

Er den ansvarshavende udlært i bagerfaget? _____

Ja Nej

Svendebrev eller uddannelsesbevis udstedt år _____

på teknisk skole _____

Antal beskæftigede fuldtids bagersvende: _____

Antal beskæftigede deltids bagersvende: _____

Ja Nej (ved ja, vedlæg arbejdsplan)

Foreligger der dokumentation for svendenes uddannelse? _____

Ja Nej

Har retten til at uddanne lærlinge tidligere være frataget virksomheden? _____

Ja Nej

ARBEJDSMÆSSIGE FORHOLD

Er der butik direkte ved virksomheden? _____

Bageri og butik skal ligge umiddelbar i forbindelse med hinanden _____

Ja Nej

Omsætning fordelt i ca. %:

Detail _____ %	En gros _____ %
----------------	-----------------

Hygiejnekontrol:

😊 helt i orden, yderligere kommentarer: _____

😐 acceptabel, yderligere kommentarer: _____

😞 ikke acceptabel, yderligere kommentarer: _____

Besigtiger, indstiller til en godkendelse

Underskrift/dato

Besigtiger. Hvis nej hvorfor? _____

Trin 1 – Brødbager

Produktions område for brødbager. (Sæt kryds hvis ja):

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder:

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Instruktion og betjening af maskiner, ovne/raske skab, kølefunktioner
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Tilberedning af deje, fordeje, surdeje, hævestykker iblødsætninger
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af lyse madbrødtyper
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af specialbrød og rugbrød
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af morgenbrødstyper.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af bløddeje
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Fremstilling af halv og helfabrikata til kage produktion og rulle deje.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Fremstilling af sæson specialiteter inden for brødprodukter, bløddeje, snitter samt europæiske brødsspecialiteter inden for temaet mærkedage og Jul.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	Fremstilling bagværk til fastelavn og andre højtidspecialiteter og temaprodukter
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk	På rutineniveau: Fremstilling af rullede deje: fyldning, foldning, raskning, bagning samt klargøring til salg

Godkendelse af ovenstående område/profil:

Kan ovenstående krav opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at ovenstående er opfyldt?

Ja Nej

Underskrift af besigtiger

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love, jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

Trin 2 – Brødbager med profil

Rørte og piskede masser: (Sæt kryds hvis ja):

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsesstiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for traditionelle form og rammekager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af halv og helfabrikata inden for makron og marengs lagkagebunde samt Fragilité-bunde.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af rørte og piskede bunde til roulader og andre sammenstykke kager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af bagte tærter og udportionerede rørte produkter som muffins, kokosmakroner og lignende.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af Cremer og fyldninger

Godkendelse af ovenstående område/profil 1:

Kan ovenstående krav
opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at
ovenstående er opfyldt?

Ja Nej

Underskrift af besigtiger

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love,
jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

Trin 2. Brødbager med profil:

Kransekage og tørkager: (Sæt kryds hvis ja):

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

:

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af linse og mørdeje, snitter og andet 2 dags bagværk.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af mazarinmasser og andre rørte masser, der indgår i produktionen af tørkager
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment indenfor traditionelle typer af tørkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af tørkager hvor nøddemasser indgår.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for kransekagebagværk, konfekt, småkagetyper, petitfour
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af store kransekagetyper til mærkedage samt dekorationsmaterialer af chokolade, marcipan og glasur.

Godkendelse af ovenstående område/profil 3:

Kan ovenstående krav
opfyles af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at
ovenstående er opfyldt?

Ja Nej

Underskrift af besigtiger

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og
love, jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

Trin 3 - Bagersvend:

Rullede deje. (Sæt kryds hvis ja):

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden.

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling i fyld - og indlægsmasser til wienerbrød og andet rullet bagværk
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af store og små wienerbrødstyper.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af butterdeje til halv fabrikata og færdigvarer.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af halv wienerdeje til div. Morgenmads produkter
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder.

Godkendelse af ovenstående område/profil 2:

Kan ovenstående krav Ja Nej

opfyldes af virksomheden?

den uddannelsesansvarlige

Kan besigtiger bekræfte, at Ja Nej

ovenstående er opfyldt?

Underskrift af besigtiger

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love,
jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor?

Trin 3 - Bagersvend:

Flødekager og lagkager: (Sæt kryds hvis ja):

Mål for uddannelsen:

Eleven skal selvstændig og i samarbejde med andre kunne planlægge og udføre opgaver indenfor nedenstående produktionsområder.

Ugentlig beskæftigelse indenfor profilet er minimum ca. 3-5 arbejdstimer fordelt over hele uddannelsestiden..

<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment af traditionelle flødekager, hvor der indgår mørdej, lagkagebunde eller butterdejsbunde osv.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af et bredt sortiment af Wales produkter med og uden fløde.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af traditionelle lagkager og simple festkager.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling store og små frugtkager med gelering.
<input type="checkbox"/> Notat besigtiger/virk:	Fremstilling af enkle, traditionelle standarddesserter.

Godkendelse af ovenstående område/profil 5:

Kan ovenstående krav opfyldes af virksomheden?
den uddannelsesansvarlige

Ja Nej

Kan besigtiger bekræfte, at ovenstående er opfyldt?

Ja Nej

Besigtiger

Underskrift:

Underskrift:

Foranstående oplysninger er afgivet på tro og love, jf. straffelovens § 161 – 163

Besigtiger. Hvis nej hvorfor? _____

Hvis alle profiler er godkendte så sæt venligst et kryds her

Ved godkendelse til hele uddannelsen – arbejdes der med alle områder, gennem hele uddannelsen.