



Lovtidende A

2025

Udgivet den 15. januar 2025

8. januar 2025.

Nr. 18.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til baker og konditor

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 961 af 16. august 2024, og § 4, stk. 1 og 2, og § 7, stk. 3, i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v., jf. lovbekendtgørelse nr. 537 af 2. maj 2022, og efter bestemmelse fra, samråd med og inddragelse af Det Faglige Fællesudvalg for baker- og konditorfagene, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, nr. 15 og 16, i bekendtgørelse nr. 971 af 16. august 2024 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet og Styrelsen for It og Læring af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

§ 1. Uddannelsen til baker og konditor har som overordnet formål, at eleverne eller lærlingene gennem skoleundervisning og oplæring opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Produktion af et bredt sortiment af madbrød og små brødtyper, rullet bagværk, traditionelle kage typer og flerdagsbagværk, herunder at kunne kvalitetsvurdere og vejlede i forhold til indhold, holdbarhed, opbevaring og salg.
- 2) Produktion af et bredt sortiment af store og små kage typer, festkager til mærkedage samt konfekturer, desserter og rullet bagværk, herunder at kunne kvalitetsvurdere og vejlede i forhold til holdbarhed, opbevaring og salg.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven eller lærlingen har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1, bagværker, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller et af følgende specialer (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring:

- 1) Detailbaker.
- 2) Håndværksbager.
- 3) Konditor.

Stk. 5. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb. Uddannelsen tilrettelagt som eux-forløb er ikke trindelt og omfatter alle uddannelsens kompetencemål.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 3 år til 4 år og 6 måneder, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed er inklusive grundforløbets 1. og 2. del, på hver 20 uger, og hovedforløbet. For elever og lærlinge, der har gennemført en gymnasial uddannelse, varer grundforløbets 2. del 15 uger.

Stk. 2. For elever og lærlinge, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, bagværker, 2 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 8 uger fordelt på mindst to skoleperioder. Uddannelsens specialer, detailbaker og håndværksbager, varer yderligere 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 11 uger fordelt på mindst tre skoleperioder. Uddannelsens speciale, konditor, varer yderligere 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 13 uger fordelt på mindst tre skoleperioder.

Stk. 3. For elever og lærlinge, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens trin 1, bagværker, 2 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 7 uger. Uddannelsens specialer, detailbaker og håndværksbager, varer yderligere 1 år og 5 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 10 uger. Uddannelsens speciale, konditor, varer yderligere 1 år og 5 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 12 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i fem skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Stk. 5. Uanset bestemmelserne i stk. 2 og 3 varer uddannelsens hovedforløb for elever og lærlinge i eux-forløb 3 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 56,6 uger for specialerne, detailbaker og håndværksbager, og 58,6 uger for specialet, konditor. Skoleundervisningen er fordelt på tre skoleperioder. Alle skole- og oplæringsperioder, der ikke er afsluttende, skal have et omfang af ca. et halvt års varighed.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisningen i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven eller lærlingen kan vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige råvarer, udstyr og arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
 - 2) Eleven eller lærlingen kan inddrage bæredygtighedsprincipper i valg af råvarer.
 - 3) Eleven eller lærlingen kan forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagudtryk og -metoder samt deres relevans i konkrete sammenhænge.
 - 4) Eleven eller lærlingen kan under vejledning anvende og betjene det mest almindelige værktøj, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til dejltilberedning, raskning og udbagning.
 - 5) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til rullede deje, raskning og udbagning, med kendskab til effektivitet og teknologisk udvikling.
 - 6) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til piskede og rørte produkter, udbagning og simpel afpyntning.
 - 7) Eleven eller lærlingen har indblik i fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener i og fra fødevarer.
 - 8) Eleven eller lærlingen kan genkende bæredygtige, miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.
 - 9) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om kostberegning og kan under vejledning benytte metoder til beregning af kost- og fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
 - 10) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
 - 11) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om de gængse forretnings- og virksomhedsmodeller.
 - 12) Eleven eller lærlingen kan under vejledning kommunikere med og vejlede kunder i en salgssituation, med fokus på at formidle viden om bæredygtige og innovative produkter.
 - 13) Eleven eller lærlingen kan genkende og identificere udfordringer med ergonomi og arbejdsmiljø i en almindelig produktion og under vejledning bidrage med løsninger, der sker med inddragelse af teknologiske hjælpemidler.
 - 14) Eleven eller lærlingen kan inddrage brug af sensoriske egenskaber i valg af råvarer.
 - 15) Eleven eller lærlingen kan genkende og betjene systemer, der sikrer fødevarerens sikkerhed.
 - 16) Eleven eller lærlingen kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
 - 17) Eleven eller lærlingen kan medvirke til samarbejde med andre om løsning af opgaver, og på et grundlæggende niveau evaluere samarbejde, arbejdsprocesser, metoder og resultater.
 - 18) Eleven eller lærlingen kan deltage i enkle innovative opgaveløsninger i samarbejde med andre, og i den sammenhæng anvende almindeligt forekommende kommunikationsformer.
- Stk. 3.* Eleven eller lærlingen skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter: Naturfag på E-niveau, bestået.
- Stk. 4.* Eleven eller lærlingen skal have opnået følgende certifikater eller lignende:
- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
 - 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
 - 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.
- Stk. 5.* Eleven eller lærlingen skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:
- 1) Almindelige fejl i brød- og kageproduktion.
 - 2) Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bagerier og konditorier.
 - 3) Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.
- Stk. 6.* For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven eller lærlingen ud over kravene i stk. 2-5 have gennemført følgende grundfag:
- 1) Dansk på C-niveau.
 - 2) Engelsk på C-niveau.
 - 3) Samfundsfag på C-niveau.
 - 4) Matematik på C-niveau.
 - 5) Fysik på C-niveau.
 - 6) Kemi på C-niveau.
- Stk. 7.* For elever og lærlinge i eux-forløb træder fagene i stk. 6, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3 nævnte fag.
- Stk. 8.* For elever og lærlinge, der opnår de i stk. 6 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 6, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 6, nr. 4-6, være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.
- Stk. 9.* Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det niveau af grundfaget, som eleven eller lærlingen skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 6, uanset en eventuel forskel mellem de pågældende niveauer. Fag, der erstatter naturfag, jf. stk. 7, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagernes niveau.
- Stk. 10.* Elever eller lærlinge, der har gennemført grundforløbet til ernæringsassistentuddannelsen, gastronomuddannelsen eller gourmetslagteruddannelsen, har adgang til hovedforløbet på bager- og konditoruddannelsen.

Kompetencer m.v. i hovedforløbet

§ 4. Kompetencemålene for hovedforløbet er følgende:

- 1) Lærlingen kan arbejde i teams samt bidrage til løsning af produktionsmæssige opgaver.
- 2) Lærlingen kan udvise kreativitet, nysgerrighed og evne til at lære og tage ansvar, med særlig opmærksomhed på iværksætteri og innovation i bager- og konditorbranchen.
- 3) Lærlingen kan vælge materialer, arbejdsmetoder og værktøj med henblik på at minimere ressourceforbrug og reducere fødevarespild.
- 4) Lærlingen kan selvstændigt producere rorte og piskede produkter til kager, halvfabrikata samt indlægs- og fyldningsmasser.
- 5) Lærlingen kan selvstændigt producere mad- og småbrød, og assistere ved produktion og færdiggørelse af rullede produkter.
- 6) Lærlingen kan overholde og implementere gældende hygiejne-, egenkontrols- og sikkerhedsforskrifter, samt betjene og vedligeholde maskiner, til fremstilling af bageri- og konditorprodukter.
- 7) Lærlingen kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
- 8) Lærlingen kan udarbejde produktkalkulationer, prissætte medgåede driftsomkostninger og under vejledning udarbejde basale regnskaber under anvendelse af it.
- 9) Lærlingen kan inddrage de i tiden tilgængelige it- og AI-teknologier i arbejdet med produktudvikling, produktbeskrivelser og promovring på SoMe-platforme.
- 10) Lærlingen kan rådgive salgspersonale med fokus på bæredygtig emballage, opbevaring og salg, samt overholde gældende hygiejne- og mærkningsregler.
- 11) Lærlingen kan producere bageri- og konditorprodukter med hensyntagen til virksomheders og kunders krav til ernæring, fødevarer sikkerhed, arbejdsmiljø, bæredygtighed, egenkontrol og APV.
- 12) Lærlingen har indsigt i lovgivningsmæssige krav ved opstart af egen virksomhed, og er opdateret på nyeste teknologier og metoder inden for faget.
- 13) Lærlingen er i stand til at udvikle og kreere produkter i tråd med forbrugerønsker, og tilpasse til særlige mærkedage og events.
- 14) Lærlingen kan planlægge, producere og dekorere et sortiment af rullede deje med anvendelse af køle- og fryseteknikker, herunder med kendskab til energiforbrug.
- 15) Lærlingen kan planlægge, producere og kvalitetsvurdere et bredt bagerisortiment, sortiment af madbrød, små brødtyper, traditionelle kagetyper og flerdagsbagværk, med fokus på traditionelle og bæredygtige ingredienser og produktionsmetoder.
- 16) Lærlingen kan fremstille piskede produkter til halvfabrikata.
- 17) Lærlingen kan selvstændigt fremstille traditionelle store og små kagetyper der indgår i et konditorsortiment, med blik for æstetik.
- 18) Lærlingen kan planlægge, producere og kvalitetsvurdere et sortiment af små og store kagetyper, festkager

og desserter, som indgår i konditorsortiment, med fokus på traditionelle og bæredygtige ingredienser og produktionsmetoder.

- 19) Lærlingen kan planlægge, producere, anrette og præsentere et sortiment inden for fest- og bryllupskager, med kendskab til traditionelle materialer. Herunder forarbejdning af ægte chokolade, karamel og marzipan.
- 20) Lærlingen kan produktudvikle, justere, kvalitetsvurdere og teste brød og brødrecepter med inddragelse af innovative og bæredygtige tilgange.
- 21) Lærlingen kan anvende Lean i forbindelse med processoptimering, drift og planlægning i en produktion.
- 22) Lærlingen kan planlægge og identificere optimeringsmuligheder for produktionen med inddragelse af bæredygtige metoder.
- 23) Lærlingen kan planlægge og producere et bredt sortiment af små og store hvede- og rugbrødtyper, traditionelle kagetyper og flerdagsbagværk, i stordriftsproduktioner.

Stk. 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-13, gælder for trin 1 og alle specialer på trin 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 14-16, gælder for specialet håndværksbager. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 16-19, gælder for specialet konditor. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 20-23, gælder for specialet detailbager.

Stk. 3. I eux-forløb skal følgende fag gennemføres ud over de i stk. 2 fastsatte mål:

- 1) Dansk på A-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 175 timer svarende til 7 uger.
- 2) Engelsk på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 130 timer svarende til 5,2 uger.
- 3) Matematik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 140 timer svarende til 5,6 uger.
- 4) Fysik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 105 timer svarende til 4,2 uger.
- 5) Kemi på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 90 timer svarende til 3,6 uger.
- 6) Teknikfag på B-niveau, proces, levnedsmiddel og sundhed, jf. læreplanen udviklet til brug for tekniske eux-forløb, dog med undervisningstiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Erhvervsområdeprojekt, jf. læreplanen om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske eux-forløb, med undervisningstiden 20 timer og fordybelsestiden 30 timer svarende til 2 uger.
- 8) Valgfag i form af et fag på C-niveau med undervisningstiden 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag med undervisningstiden 125 timer svarende til 5 uger.

Stk. 4. Skolen skal som valgfag mindst udbyde følgende:

- 1) Matematik på A-niveau.
- 2) Teknologi på B-niveau.

3) Teknologi på C-niveau.

Stk. 5. Fordybelsestiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af reglerne om de gymnasiale uddannelser. Dele af fordybelsestiden kan afvikles i forbindelse med fag i grundforløbet.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens eller lærlingens erhvervserfaring og tidligere uddannelse, er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve og svendeprobe

§ 6. Skolen afholder følgende afsluttende prøver:

- 1) I uddannelsens trin 1, bagværker, som en del af den sidste skoleperiode. Prøven udgør en fagprøve, og består af et praktisk orienteret projekt og en mundtlig prøve. Prøven løses inden for en varighed af 0,5 uge, heraf afsættes 1 dag til den praktiske del af projektet. Den mundtlige prøve varer 20 minutter. Trinprøven aflægges af alle lærlinge, uanset om lærlingene fortsætter til næste trin, dog ikke af lærlinge, der gennemfører uddannelsen som et eux-forløb. Til prøven medvirker en censor, der udpeges af skolen. Lærlingens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige eksamination. Prøven bedømmes efter 7-trinskalaen.
- 2) I uddannelsens trin 2, specialerne håndværksbager, detailbager henholdsvis konditor, som en del af den sidste skoleperiode i specialerne. Prøven er en teoretisk, skriftlig prøve, der tager udgangspunkt i skoleundervisningen. Prøven skal afdække lærlingens opnåede teoretiske kompetencer inden for uddannelsen. Opgaven stilles af skolen i samråd med en opgavekommission, der er nedsat af det faglige udvalg. Prøven bedømmes efter 7-trinskalaen.

Stk. 2. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk.

1, nr. 1, er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter lærlingen skal demonstrere opnåede kompetencer inden for uddannelsens trin 1, med udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag.
- 2) Eksaminationsgrundlag, som tager udgangspunkt i det praktisk orienteret projekt.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som udgør lærlingens individuelle og samlede præstation i udførelse af projektopgaven og den mundtlige prøve.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. De lokalt fastsatte bedømmelseskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan. Lærlingens præstation bedømmes på følgende generelle kriterier:
 - a) Planlægning og prisfastsættelse.
 - b) Valg af tilberedningsmetoder.
 - c) Kreativitet og faglighed.
 - d) Hygiejne og omgang med råvarer.

Stk. 3. Grundelementer for prøven, der aflægges efter stk. 1, nr. 2, er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter lærlingen skal demonstrere opnåede teoretiske kompetencer inden for uddannelsens uddannelsesspecifikke fag.
- 2) Eksaminationsgrundlag, som tager udgangspunkt i den teoretisk skriftlige prøve.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som udgør lærlingens individuelle og samlede præstation i udførelse af den teoretisk skriftlige prøve.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. De lokalt fastsatte bedømmelseskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan. Lærlingens præstation bedømmes på følgende generelle kriterier:
 - a) Kendskab til råvarer.
 - b) Kendskab til omregning og dosering af råvarer.
 - c) Kendskab til arbejdsmiljø.
 - d) Kendskab til udstyr og værktøj.

Stk. 4. For at der kan udstedes skolebevis, skal lærlingen have opnået mindst karakteren 02 i alle grundfag og i hvert enkelt af de uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Endvidere skal prøven efter § 6, stk. 1, være bestået. For lærlinge, der afslutter uddannelsen med et speciale, skal den skriftlige prøve efter § 6, stk. 2, endvidere være bestået. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået". Ved afslutning af uddannelsen med trin 1 udsteder skolen et uddannelsesbevis.

§ 7. I uddannelsens trin 2, specialerne håndværksbager, detailbager henholdsvis konditor, afholder det faglige udvalg en afsluttende prøve efter afslutningen af sidste skoleperiode. Prøven udgør en svendeprobe. Prøven skal afdække lærlingens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven bedømmes efter 7-trinskalaen. Det er en betingelse for at deltage i svendeproven, at der er udstedt skolebevis, jf. § 6, stk. 4. Oplæringsvirksomheden indstiller lærlingen til svendeprobe ved fremsendelse af erklæring om oplæring til det faglige udvalg. Det faglige udvalg fastsætter nærmere retningslinjer for prøvens afholdelse.

Stk. 2. Prøven består af praktiske delopgaver, som det faglige udvalg sammensætter med udgangspunkt i kompetencemålene for det pågældende speciale. Prøven er individuel. Opgaven tildeles ved lodtrækning og bedømmes enkeltvist.

Stk. 3. Grundelementer for prøven er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter lærlingen skal demonstrere opnåede kompetencer inden for uddannelsen og pågældende speciale.
- 2) Eksaminationsgrundlag, som tager udgangspunkt i den udleverede opgave og lærlingens skriftlige produktionsredegørelse.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som udgør lærlingens individuelle og samlede præstation i udførelse af de praktiske delopgaver og det fremstillede produkt.

4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Det faglige udvalg fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. Lærlingens præstation bedømmes på følgende generelle kriterier:

- a) Detailbager:
 - i) Planlægning og produktion.
 - ii) Produktudvikling.
 - iii) Hygiejne.
 - iv) Varekendskab.
- b) Håndværksbager:
 - i) Planlægning og produktion.
 - ii) Produktudvikling.
 - iii) Hygiejne.
 - iv) Varekendskab.
- c) Konditor:
 - i) Planlægning og produktion.
 - ii) Produktudvikling.
 - iii) Hygiejne.
 - iv) Varekendskab.

Stk. 4. Prøven bedømmes af to skuemestre, der hver afgiver én karakter. Højest tre delopgaver kan af hver skuemester være bedømt med en karakter under 02. Den endelige karakter for prøven er gennemsnittet af skuemesterenes karakter og skal være mindst 02 for, at prøven er bestået.

Stk. 5. Hvis lærlingen ikke består svendepróven, skal det faglige udvalg tilbyde en ny svendepróve, eventuelt efter supplerende oplæring.

Stk. 6. Ved afslutning med trin 2 udsteder det faglige udvalg et svendebrev til lærlingen som dokumentation for, at lærlingen har opnået kompetence inden for uddannelsen. For lærlinge, der afslutter uddannelsens specialer detailbager,

håndværksbager og konditor, kan det faglige udvalg påtegne svendebrevet om tildelt udmærkelse med betegnelserne "Bestået", "Bestået med ros", bronze-, sølv- eller guldmedalje.

Stk. 7. Klager i forbindelse med en svendepróve kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, at karakteren er meddelt den pågældende. Lærlingen skal orienteres om klagefristen. §§ 39-42 i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

§ 8. Afsluttende standpunktskarakterer og prøver i fag på gymnasialt niveau indgår i eux-bevis efter reglerne herom i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. og bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 9. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2025.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 165 af 19. februar 2024 om erhvervsuddannelsen til bager og konditor ophæves.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for elever eller lærlinge, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen før bekendtgørelsens ikrafttræden. For sådanne elever eller lærlinge finder de hidtil gældende regler i bekendtgørelse nr. 165 af 19. februar 2024 om erhvervsuddannelsen til bager og konditor anvendelse.

Stk. 4. Elever eller lærlinge, som nævnt i stk. 3, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle oplæringsvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 8. januar 2025

P.D.V.
CHRISTIAN VESTERGAARD SLOTH
KONTORCHEF

/ Mikkel Jakobsen

Bilag 1**Kriterier for godskrivning****1. Kriterier for vurdering af, om eleven eller lærlingen har 2 års relevant erhvervserfaring^{*)}, jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser**

Eleven eller lærlingen skal have arbejdet i et bageri eller konditori med produktion af brød, kager eller lignende i et omfang, der svarer til mindst 2 år fuldtidsbeskæftigelse inden for de seneste 5 år før påbegyndelsen af uddannelsen.

Det forudsættes, at erhvervserfaringen er opnået i jobfunktioner med produktion af brød, kager og lignende, der omfatter anvendelse af:

- a) korrekte råvarer, materialer, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bagerier og konditorier,
- b) arbejdsteknikker inden for rullede deje,
- c) arbejdsteknikker inden for dejtilberedning,
- d) arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning,
- e) arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter,
- f) arbejdsteknikker inden for dekoration af bageri- og konditoriprodukter og
- g) systemer, der sikrer fødevarer sikkerheden.

^{*)} Note:

Elever eller lærlinge, der er fyldt 25 år, når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervserfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden oplæring, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 4, hvilke certifikater og lignende eleven eller lærlingen skal have opnået i denne uddannelse.

2. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever eller lærlinge

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning af eud for unge (oplæring mdr.)	Afkortning af standardiseret euv forløb (oplæring mdr.)
Dokumenteret ufaglært arbejde i bageri- eller konditoriproduktion, svarende til fuldtidsbeskæftigelse	12 - 16 måneder 17 - 20 måneder 21 - 24 måneder	4 måneder 6 måneder 8 måneder	4 måneder 6 måneder 8 måneder
Dokumenteret ufaglært arbejde i anden relevant fødevarerproducerende virksomhed, svarende til fuldtidsbeskæftigelse	12 - 24 måneder	1 måned	1 måned

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever eller lærlinge

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning af eud for unge (oplæring mdr.)	Afkortning af standardiseret euv-forløb (oplæring mdr.)
Erhvervsuddannelse (EUD)	Bager	1720	24 måneder	24 måneder
EUD	Håndværksbager	1720	24 måneder	24 måneder
EUD	Detailbager	1720	24 måneder	24 måneder
EUD	Konditor	1720	24 måneder	24 måneder
EUD	Brødbager (BB)	1720	16 måneder	16 måneder
EUD	Kagekonditor (KK)	1720	16 måneder	16 måneder
EUD	KK m. profil	1720	18 måneder	18 måneder
EUD	BB m. profil	1720	18 måneder	18 måneder
EUD	Detailslagter – Butik	1670	3 måneder	3 måneder
EUD	Detailslagter – Andre trin/specialer	1670	1 måned	1 måned
EUD	Gastronom – Kok	1715	6 måneder	6 måneder
EUD	Gastronom Andre trin/ specialer	1715	1 måned	1 måned
EUD	Ernæringsassistent	1680	3 måneder	3 måneder
EUD	Ernæringshjælper	1680	1 måned	1 måned
AMU	FKB-nr.: 2267 Gældende nedenstående fag		1 til 1, under forudsætning af, at kurset er gennemført inden for de seneste 2 år	1 til 1, under forudsætning af, at kurset er gennemført inden for de seneste 2 år
AMU	Rullede deje - Bager	12072-4		
AMU	Varekendskab 1 - Bagværker.	17205-2		
AMU	Råvarekendskab 1,0	19783-1		
AMU	Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	40781		
AMU	Produktkendskab for salgspersonale - bager/konditor	45252		
AMU	Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori	45253		
AMU	Markedsføring af bageri og konditori	45295		
AMU	Konceptudvikling for bageri og konditori	45527		
AMU	Europæiske brødtyper og produktudvikling	45609		
AMU	Marcipan og kransekage	45615		
AMU	Innovationsværksted for bage-re og konditorer	45723		
AMU	Almen Fødevarerhygiejne	45818		

AMU	Almen Fødevarehygiejne for F/I	45902		
AMU	Chokoladefremstilling til professionel brug	46930		
AMU	Smagsudvikling og salg af chokolade	46931		
AMU	Moderne flødekager	46933		
AMU	Chokolade som blikfang og salgsobjekt	47070		
AMU	Salg- og servicekompetencer i bagerbutikken	47400		
AMU	Sortimentsudvikling i bagerier	47401		
AMU	Signaturbrød	47404		
AMU	Fødevarehygiejne og egenkontrol	47481		
AMU	Sæson- og temaprodukter i bagerier	47620		
AMU	Varmt brød hele dagen	47621		
AMU	Moderne frugttærter	48035		
AMU	Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet	48036		
AMU	Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet 2	48207		
AMU	Diæt- og allergivenligt brød	48373		
AMU	Biokemiske processer ved fremstilling af brød	48413		
AMU	Convenience food i bagerier/konditorier	48708		
AMU	Fremstilling af desserter og festkager	49434		
AMU	Brød med surdej	49448		
AMU	Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser	49830		
AMU	Bæredygtig produktion af mad og fødevarer	49843		
AMU	Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik	49845		