

Kökugerð/ konditori

Kökugerð/Konditori er löggilt iðngrein hér á landi og námi í greininni lýkur með sveinsprófi. Námi í kökugerð í Danmörku tekur um fjögur og hálft ár. Sveinar í bakaraiðn sem vilja öðlast réttindi í kökugerð/konditor þurfa að ljúka sérgreinum kökugerðarfagsins og viðeigandi vinnustaðanámi í greininni til viðbótar sínu fyrra námi. Viðbótarnám í kökugerð fyrir sveina í bakaraiðn tekur alla jafna eitt og hálft ár.

Námi í kökugerð fer fram við ZBC skólann í Ringsted og er hann eini skólinn í Danmörku sem býður nám í kökugerð. Vakin er athygli á því að dönsk menntamálayfirvöld gera þær kröfur til nema sem stefna að sveinsprófi í kökugerð að þau ljúki, auk skólanámsins, viðeigandi vinnustaðanámi hjá viðurkenndum fyrirtækjum í kökugerð í Danmörku.

Skilyrði til að þreyta sveinspróf í kökugerð í Danmörku er að hafa lokið bæði skólanámi og vinnustaðanámi í greininni hjá viðurkenndu fyrirtæki í kökugerð í Danmörku.

Helstu námsgreinar

Sérgreinar kökugerðarnámsins eru m.a. eftirréttagerð, kökubakstur, konfektgerð, ísgerð, fag- og hráefnisfræði, næringarfræði, framleiðslutækni, þjónusta o.fl. Gerð er krafa um að vinnustaðanám fari fram hjá viðurkenndum fyrirtækjum í kökugerð í Danmörku.

Sjá nánar

[Bliv bager eller konditor. Tag uddannelsen på Sjælland](#)

[Det Faglige Fællesudvalg | Uddannelse til Bager- & Konditorbranchen](#)

Framhaldsmenntun

Meistaránám í iðninni í MK, nám í tækni- og/eða háskólum ásamt fjölmörgum endurmenntunarnámskeiðum.

Starf

Konditor/Kökugerðarmaður