

## 1. Tittel på fagbeviset <sup>(1)</sup>

**Bakerfaget**

<sup>(1)</sup> på originalspråket.

## 2. Oversatt tittel på fagbeviset <sup>(1)</sup>

**Baking**

<sup>(1)</sup> hvis aktuelt. Den oversatte tittelen har ingen rettslig status.

## 3. Kompetanseprofil

Den faglærte bakeren har kompetanse til å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av bakervarer. Bakeren kan utvikle resepter og framstille alle typer bakervarer. Han/hun kan behandle og vurdere kvaliteten på råvarer, utnytte råvarenes egenskaper og handtere råvarer og produkter etter markedets krav til hygiene og kvalitet. Bakeren har kunnskap om bakervarenes betydning for kosthold og helse. Bakeren kan bruke og utføre daglig vedlikehold på verktøy og utstyr som brukes i produksjon av bakervarer. Han/hun har kunnskap om bransjens rammebetingelser og regelverk og har kompetanse innen service og kundebehandling. Bakeren kan følge regler for helse, miljø og sikkerhet.

## 4. Aktuelle stillinger eller yrker med dette fagbeviset <sup>(1)</sup>

Baker

<sup>(1)</sup> hvis aktuelt.

### (\*) Forklaring

Hensikten med dette dokumentet er å gi tilleggsopplysninger om det aktuelle fagbeviset, og dokumentet har ingen rettslig status i seg selv. Formatet på opplysningene er basert på følgende tekster: Rådsvedtak 93/C 49/01 av 3. desember 1992 om gjenkjenning av kvalifikasjoner, Rådsvedtak 96/C 224/04 av 15. juli 1996 om gjenkjenning av fag- og yrkesopplæringsbevis, Europaparlamentets anbefaling 2001/613/EC og Rådets anbefaling av 10. juli 2001 om mobilitet innenfor EU for studenter, personer under opplæring, volontører, lærere og instruktører.

Mer informasjon finnes på: <http://europass.cedefop.eu.int>

© De europeiske fellesskap 2002

## 5. Fagbevisets offisielle grunnlag

<b>Navn på og type organisasjon som tildeler fagbeviset</b> Svennebrevet utstedes av fylkeskommunen	<b>Navn på og type nasjonal/regional myndighet ansvarlig for akkrediteringen/godkjenningen av fagbeviset</b> Kunnskapsdepartementet
<b>Fagbevisets nivå (nasjonalt eller internasjonalt)</b> Nivå 4 i det nasjonale kvalifikasjonsrammeverket som tilsvarer nivå 4 i det Europeiske kvalifikasjonsrammeverket	<b>Karakterskala / Krav til bestått</b> Bestått meget godt, Bestått, ikke bestått
<b>Adgang til neste nivå i utdanning eller opplæring</b> Utdanningen sammen med påbygg til generell studiekompetanse kvalifiserer til opptak til høyere utdanning.	<b>Internasjonale avtaler</b> xxx
<b>Rettslig grunnlag</b> Lov 1998-07-17 nr 61: Lov om grunnskolen og den videregående opplæringa (opplæringslova), 1999-06-25 nr 708: Forskrift om utfylling av dei overordna måla og prinsippa for opplæringa i grunnskolen og i den vidaregåande opplæringa og 2006-06-23 nr. 724: Forskrift til opplæringsloven	

## 6. Godkjente måter å oppnå fagbeviset på

Beskrivelse av gjennomgått fag- eller yrkesopplæring	Andel av hele programmet (%)	Varighet (timer/uker/måneder/år)
Skole- eller treningssenterbasert	50%	2 år
Arbeidsplassbasert	50%	2 år
Godkjent/innpasset tidligere opplæring		
<b>Total varighet på utdanningen eller opplæringen som fører til fagbeviset</b>		
<b>Inntakskrav</b> Gjennomført grunnskole		
<b>Andre opplysninger</b> Opplæringsperioden er fire år og kan gjennomføres som 2 år i skole og 2 år i bedrift, 1 år i skole og 3 år i bedrift eller 4 år i bedrift. Kandidaten kan veksle mellom opplæring i skole og opplæring i bedrift i løpet av de 4 årene. 2 år av opplæringen omfatter 588 årstimer til fellesfag, 954 årstimer til felles programfag, 421 årstimer til yrkesfaglig fordypning. Voksne kandidater som kan dokumentere 5 års relevant praksis, kan melde seg opp til fag-/ svenneprøve etter å ha bestått en yrkesteoretisk prøve. Voksne kandidater som tar prøve etter § 3-5, er fritatt fra kravet til fellesfag.		
<b>Mer informasjon (inkludert en beskrivelse av nasjonalt kvalifikasjonssystem) finnes på:</b> <a href="http://www.europass.no/fagbeskrivelser">http://www.europass.no/fagbeskrivelser</a>		
<b>Nasjonalt kontaktpunkt</b>		