



# VIÐAUKI MEÐ PRÓFSKÍRTEINI (\*)



## 1. STARFSHEITI - HEITI STARFSGREINAR EÐA NÁMSBRAUTAR

**Bakari - bakaraiðn**

## 2. ÞÝTT HEITI SKÍRTEINISINS

**Baker**

Þessi þýðing hefur ekkert lagalegt gildi.

## 3. LÝSING Á KUNNÁTTU OG FÆRNI

### Handhafi

- vinnur að almennum og sérhæfðum verkefnum tengdum bakstri, s.s. brauða- og smábrauðabakstri, köku- og tertugerð, sætabrauðsbakstri, eftirréttagerð, sælgætisgerð, skreytingum, framleiðslu skyndirétta og kexbakstri
- setur saman og notar uppskriftir, getur breytt framleiðslumagni og notar vinnsluaðferðir við hæfi hverju sinni, s.s. hnoða, hræra eða þeyta deig, og velur hitastig og baksturstíma
- tekur á móti unnu og óunnu hráefni, flokkar það og metur ástand og gæði með hliðsjón af umbúðamerkingum, hitastigi og almennum gæðakröfum og gengur frá hráefninu til geymslu
- hefur umfangsmikla þekkingu á hráefni til baksturs, hefur tileinkað sér aðferðir til að hámarka nýtingu hráefnis og reiknar út rýrnun á bökuðum brauðvörum
- reiknar út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara
- sýnir þjónustulund og kynnir vörur fyrir viðskiptavinum
- sýnir sjálfstæð vinnubrögð, skipuleggur verkferla með tilliti til viðfangsefna, forgangsraðar verkefnum og undirbýr vinnusvæði. Hann gerir pöntunar- og verkefnalista, setur saman verklýsingar fyrir vörur og verk og vinnur að vörubrún
- þrífur og sóttthreinsar húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum og ber ábyrgð á gæðastöðlum um innra eftirlitskerfi vinnustaðar
- fer eftir öryggisreglum sem gilda um innra eftirlit í bakaríum hvað varðar viðmiðunarmörk svo sem hitastigsmörk og hreinlæti og vinnureglum um rekjanleikja vöru og þjónustu og afgreiðslu á vörum og þjónustu
- þekkir orsakir vinnuslysa, nýtir öryggisbúnað og fer eftir reglum um vinnuvernd, m.a. um rétta líkamsbeitingu
- hefur vald á íðorðum greinarinnar og getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni.

## 4. STARFSSVIÐ SEM SKÍRTEINISHAFI HEFUR AÐGANG AÐ

Bakari bakar brauð og kökur, gerir eftirrétti og sælgæti og framleiðir skyndirétti. Hann starfar í bakaríum, kökugerðarhúsum, á hótélum og veitingahúsum, í kexverksmiðjum og sælgætisgerðum. Rétt til starfa í bakaraiðn eiga þeir sem leyst hafa til sín sveinsbréf í bakaraiðn sem atvinnuvega- og nýsköpunarráðherra gefur út.

### (\*) Skýringar

Þessu skjali er ætlað að veita nánari upplýsingar um tilgreint skírteini en hefur sem slíkt ekkert lagalegt gildi. Framsetning þessarar lýsingar byggist á eftirtöldum textum: Ályktun ráðsins 93/C 49/01 hinn 3. desember 1992 um gagnsæi hæfnikrafna, Ályktun ráðsins 96/C 224/04 hinn 15. júlí 1996 um gagnsæi prófskírteina í starfsmenntun og Tilmælum Evrópuþingsins og ráðsins 2001/613/EC hinn 10. júlí 2001 um ferða- og dvalarfrelsi innan Evrópusambandsins fyrir námsmenn, þá sem eru í þjálfum, sjálfbóðaliða, kennara og leiðbeinendur.

Nánari upplýsingar fast hjá: [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

© Evrópusambandið 2002

## 5. LÖGFORMLEG ATRÍÐI

<b>Nafn og staða stofnunar er gefur út skírteinið</b> Framhaldsskóli á Íslandi sem starfar á grundvelli laga um framhaldsskóla og aðalnámskrár framhaldsskóla sem mennta- og menningarmálaráðherra gefur út.	<b>Nafn og staða stjórnvalds lands eða svæðis sem annast vottun eða staðfestingu skírteinisins</b>  Mennta- og menningarmálaráðuneytið
<b>Menntunarstig skírteinisins (í landinu eða alþjóðlega)</b> Framhaldsskólastig Isced 3 Íslenski hæfniramminn (ISQF) 3. þrep – EQF 4. þrep	<b>Einkunnakvarði/ Kröfur til að standast próf</b> 1-10 Lágmarkseinkunn 5.
<b>Dæmi um áframhaldandi nám</b> Nám til iðnmeistaraprófs, viðbótarnám til stúdentsprófs eða tækninám	<b>Alþjóðlegir samningar</b>
<b>Lagalegur grunnur</b> Lög um framhaldsskóla nr. 92/2008, reglugerð um sveinspróf nr. 698/2009. Iðnaðarlög nr. 42/1978, reglugerð um löggiltar iðngreinar nr. 940/1999.	

## 6. UMFANG OG SKIPULAG MENNTUNAR

Meðalnámstími er fjögur ár og á þeim tíma er námi og kennslu hagað sem hér segir: nám í skóla í þrjár annir, námstími samtals 54 vikur að próftíma meðtöldum. Vinnustaðanám er samtals 126 vikur. Námi lýkur með sveinsprófi.

### Inngönguskilyrði

Grunnskólapróf

### Viðbótarupplýsingar

Frekari upplýsingar er að finna á:  
[www.menntamalaraduneyti.is](http://www.menntamalaraduneyti.is)

### Upplýsingamiðstöð í landinu

Mennta- og menningarmálaráðuneytið, [www.menntamalaraduneyti.is](http://www.menntamalaraduneyti.is)