



NY  
UDDANNELSE

# Procesoperatør med bageprofil

En attraktiv uddannelse til  
fremtidens fødevarerbranche



# Hvad er en procesoperatør?

En procesoperatør arbejder med produktion af mange forskellige fødevarer og drikkevarer.

Mange fødevarer fremstilles i højteknologiske og computerstyrede procesanlæg, hvor forskellige kemiske og fysiske processer omdanner råvarerne til færdige produkter.

Det er ofte nogle anlæg, som kører døgnet rundt, og derfor er det vigtigt, at de hele tiden bliver styret og overvåget. **Det er her procesoperatøren kommer ind i billedet.**

Som *procesoperatør til bageindustrien* specialiserer du dig i at arbejde med mange forskellige typer produktion af brød og kage, og du lærer at sikre både kvalitet i produktet og i arbejdsprocessen.

En  
procesoperatør  
med speciale som  
bager har mange  
spændende  
opgaver

- Styrer produktionen
- Udtager prøver og foretager analyser og målinger
- Sikrer at kvaliteten er ensartet og korrekt
- Sørger for at dokumentationen er i orden
- Griber ind hvis der er afvigelser i produktionen
- Vedligeholder og retter op på eventuelle fejl i anlægget
- Kontrollerer kvaliteten af både råvarerne og de færdige produkter
- Deltager i optimering af produktionsforløb
- Kender de miljømæssige, sundhedsmæssige og etiske overvejelser i forbindelse med produktionen
- Arbejder med at reducere energi-, vand- og råvareforbrug
- Kender den relevante fødevarerlovgivning
- Sætter sikkerheden først

# Skole og praktik

*Kombinationen af praktik og skole betyder, at du får en bred og meget brugbar uddannelse, som der er stor efterspørgsel på i industrien.*



## Det lærer du i praktikken

- Styre, overvåge og gribe kontrollerende ind i produktionen
- Udskifte styringsmoduller, instrumenter, pumper, ventiler med videre
- Udarbejde rapporter om afvigelser fra normal drift
- Vedligeholde, smøre, justere og rengøre procesanlægget
- Indgå i samarbejde med kolleger og andre faggrupper

Du skal også lave praktikopgaver, hvor du bruger det, du har lært på skolen, til at løse konkrete problemer i virksomheden. På den måde er du i løbet af uddannelsen med til at gøre en konkret forskel

## Det lærer du på skolen

- Teorien og baggrunden for mange af de ting, du oplever i praktikken
- Almindelige skolefag som matematik, engelsk, kemi og fysik
- Hvordan er et produktionsanlæg bygget op og hvordan fungerer det?
- Deltager i projekter som giver praktisk erfaring
- Styre, regulere og overvåge produktionen

# Procesoperatør til bageindustrien

På uddannelsen procesoperatør til bageindustrien skal du vælge mellem en række fag, der giver en indføring i bageindustrien i teori og praksis.



## Varekendskab

Giver en bred grundviden om det bageritekniske område. Vi tager udgangspunkt i de gængse råvarer og typiske anvendelsesområder ud fra et produkt-, produktions- og kvalitetsmæssigt synspunkt. Du får også indsigt i relevant fødevarerlovgivning og de miljø- og sundhedsmæssige samt etiske aspekter, der gør sig gældende inden for det bageritekniske område.



## Brødproduktion

Giver en generel viden inden for produktion af brød. Der tages udgangspunkt i produktionsplanlægning af forskellige brødtyper såsom morgenbrød, lyst- og mørktbrød, specialbrød med syring og rugbrød, samt bolle- og kagetyper. Ved produktionen sættes også fokus på kvalitet og spild/svind.



## Kageproduktion

Giver en generel viden om produktion af kager. Der tages udgangspunkt i produktionsplanlægning af forskelle kagetyper såsom småkager, tørkager og snitter, kransekagebagværk, form og rammekager samt tilhørende cremer og fyldninger. Ved produktionen sættes også fokus på kvalitet og hygiejne samt efterfølgende opbevaring/holdbarhed.



## Melkemi

Giver en grundviden om mel og melets kemisk egenskaber. Du lærer at foretage sikkerhedsmæssige og faglige korrekte målinger, samt udføre tilhørende beregninger og efterfølgende bedømme melets egenskaber og kvalitet. Det skal dokumenteres og videreformidles til relevante personer i virksomheden.



## Rugbrød & Specialbrød

Giver en specifik viden i produktion af brød inden for brødgrupperne rugbrød, specialbrød med syring og mørke/grove brødtyper. I forhold til nuværende produktion, og ved udvikling af nyt brød, er der fokus på såvel det næringsmæssige som på de bageritekniske problemstillinger samt efterfølgende opbevaring/holdbarhed. Derudover er der fokus på den direkte målbare kvalitet og synsindtryk, brødsmag med videre.



## Kransekage

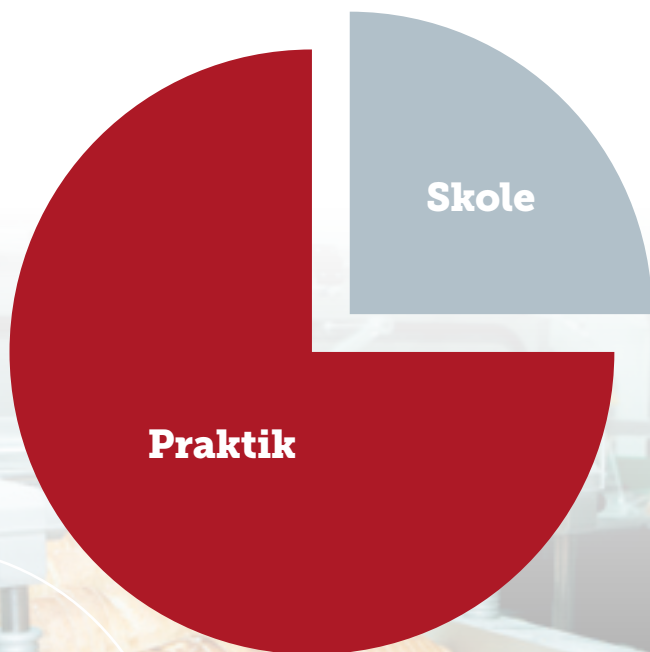
Giver dig en specifik viden inden for produktion af kransekagebagværk, konfekt, småkagetyper og petitfour. Udover selve produktionen, med tilhørende hygiejne, er der også fokus på dekoration og fremstilling af dekorationsmaterialer af chokolade, marcipan, glasur med videre.

# Uddannelsens opbygning

*Uddannelsen til procesoperatør tager fire år, hvor du skifter mellem at lære teori på en skole og være i praktik i en virksomhed.*

Når du er halvvejs i forløbet, er du procesarbejder. Her kan du stoppe uddannelsen, eller du kan tage den sidste del med, så du bliver procesoperatør.

Under størstedelen af uddannelsen arbejder du som elev i en praktikvirksomhed. Det gør du i cirka tre år, og praktikken udgør derfor langt den største del af uddannelsen.



# Praktisk



## Merit

Hvis du i forvejen har arbejdet indenfor procesindustrien, har bestået en studentereksamen eller har bestået andre kurser, som kvalificerer til uddannelsen, kan du søge om at korte uddannelsesforløbet ned, eller få undervisning på et højere niveau.



## Svendeprøven

Uddannelsen afsluttes med en svendeprøve, som består af tre delprøver: en skriftlig opgave, samt to praktiske opgaver i produktion i henholdsvis fejlfinding, fejlretning og vedligeholdelse.

De to praktiske prøver udføres på et procesanlæg med tilkoblede styrings og reguleringsfunktioner.



## Løn

Du får løn under din uddannelse. Lønnens størrelse er afhængig af din uddannelse, men typisk ligger startlønnen på 11.000-13.000 kr. pr. måned. Lønnen stiger hvert år.



## Økonomi

Du får løn under uddannelsen, og praktikvirksomheden får refusion fra AUB i de perioder, hvor du er på skole. Spørgsmål om overenskomsten kan for elever og ansatte besvares af Fødevareforbundet NNF og for virksomheder af DI.

Du bliver *procesoperatør med bageprofil*  
på erhvervsskolen EUC Lillebælt

**EUC Lillebælt**

Teknikervej 2 · 7000 Fredericia

7920 1111 · [www.eucl.dk](http://www.eucl.dk)



Fødevareforbundet NNF  
Molestien 7  
2450 København SV  
3818 7272  
[www.nnf.dk](http://www.nnf.dk)



DI  
1787 København V  
3377 3377  
[www.di.dk](http://www.di.dk)