

Nemaleyfi í bakaraiðn

Bakarí fá heimild til taka nema á námssamning í bakaraiðn að uppfylltum ákveðnum skilyrðum sem eru nánar útfærðar í þessum reglum. Nemaleyfisnefnd í bakaraiðn metur umsóknir um nemaleyfi.

Forsendur:

1. Bakarameistari og bakari/bakarar skulu starfa í fullu starfi hjá fyrirtæki sem fær nemaleyfi. Meistari eða fagmaður í greininni, í umboði hans, kennir verkþætti vinnustaðanáms.
2. Verkbáttum vinnustaðanáms er lýst í námsferlibók í bakaraiðn. Bakarí sem óskar eftir nemaleyfi og þar með að vera kennslustaður fyrir nema í bakstri, þarf að uppfylla kröfur um þjálfun nema í þeim verkþáttum sem lýst er í námsferlibókinni. Lýsing á starfsemi fyrirtækja sem fær fullt leyfi, svokallað A-nemaleyfi, er útfært í þessum reglum. Fyrirtæki sem óskar eftir nemaleyfi en hafa ekki tök á að þjálfa alla verkþætti námsferlibókar innan fyrirtækisins geta sótt um afmarkað leyfi, svokallað B-nemaleyfi og hafa þá heimild til þess að taka nema á samning og þjálfa tiltekna verkþætti í afmarkaðan tíma. Í slíkum tilvikum þarf að koma til samningur og samvinna á milli fyrirtækja um vinnustaðanám nemans til loka.
3. Fjöldi nema sem fyrirtæki hefur heimild til þess að þjálfa ræðst af fjölda fagmanna sem starfar hjá viðkomandi fyrirtæki. Reglan er eftirfarandi:
Fyrirtæki með tvo fastráðna fagmenn þar af einn meistara getur þjálfað tvo nema. Fjórir fagmenn/meistari getur þjálfað fimm nema, fimm fagmenn/meistari getur þjálfað sex nema, o.sfrv. Fjölgun nema á stærri vinnustöðum er háð því að fyrirtækið hafi aðstöðu, búnað, fjölda fagmanna og nægjanlega fjölbreytta starfsemi til þess að þjálfa fleiri nema að mati nemaleyfisnefndar.
4. Í fyrirtækinu skal vera virkt gæðakerfi
5. Nemi má ekki vera einn á vinnustað
6. Fyrirtæki sem fær nemaleyfi þarf að hafa fullnægjandi aðstöðu til kennslu nema, búnað og tækjakost, sbr. gátlista sem fylgir með þessum reglum.

Fagmenn/meistari	Fjöldi nema
2	2
3	3
4	5
5	6
6	8
7	10

Eftirfarandi þættir eru metnir:

Aðstaða og tæki:

† Ofn	† Útrúllingsvél
† Hefskápur	† Kælir
† Hrærivél	† Uppþvottaaðstaða
† Frysti	† Frystihefskáp
† Eltikar	† Verslun
† Móttaka	† Lager
† Kefli	† Súkkulaðipottur
† Sprautupokar	† Form
† Plötur	† Deighitamælir
† Hnífar / Pallethnífar	† Vog / Vigt
† Þeytari / Pískari	† Eldavél

Verkefni

† Brauð	† Smábrauð
† Kökur	† Sætabrauð
† Tertur	† Innra eftirlit

Annað: _____

Meistari: _____

Fjöldi fagmanna () Nöfn: _____
