

Baker og Konditor



Velkommen til linjen som gir deg opplevelser og venner for livet!

Jeg - linjelærer Marit B. Wiestad - vil først få gratulere deg med skoleplass på linjen Baker & Konditor. Det er en kreativ linje med fokus på å bake søte kaker og glede andre med god bakst. Stemningen på skolekjøkkenet er alltid bra, og et godt klassemiljø gjør at elevene trives.

Variasjon er et stikkord for skolen generelt da, du velger 2 linjer og mange valgfag - og variasjon er også fokus når det gjelder aktivitetene på linjen. Her er noe av det vi skal lage:

- Ostekake
- Pavlova
- Gulrotkake
- Bløtkake
- Marsipankake
- Eplekake
- Karmøykake
- Verdens beste
- Pikekyss
- 3D kaker
- Marsipanarbeid
- Temperere sjokolade
- Grov gjærbakst

- Søt gjærbakst
- Oreokake
- Smashkake
- Croissanter
- Franske makroner
- Baguetter
- Cupcakes
- Cookies
- Desserter
- Julekaker
- Prosjekter

Linjeturer:

Spennende studietur til Oslo og Paris. I Oslo har vi pleid å besøke diverse bedrifter for inspirasjon og opplevelser. Det blir også ulike dessert- og bakekurs i løpet av turen. Noen av de plassene vi skal besøke i Oslo er Pascal, Freia sjokoladefabrikk og Mathallen. På studieturen til vakre Paris skal vi lære å lage franske makroner, baguetter og croissanter. Dette blir en spennende og lærerik tur med mange søte godbiter og opplevelser

Nødvendig utstyr på linjen:

Det er ikke store krav til utstyr på linjen. Dere trenger et forkle og gode innesko.

Annet:

Du kan ha bakt en del før eller du kan være helt ny innen faget. Det er elevsammensetningen på linja som i stor grad avgjør hva som vektlegges. Passer for både gutter og jenter.

Linjelærer - litt om meg selv:

Har verdens beste jobb som linjelærer på Baker & Konditor og Puls Trening og Helse. Jeg er 35 år, gift og har 3 små barn. Har jobbet på Karmøy Folkehøgskule siden 2012.

HVA SIER TIDLIGERE ELEVER OM LINJEN:

Baker og konditor var en supergøy linje, vi var på en måte en liten barnehage gjeng med mye lek og gøy. Også bakte vi også da, og det ble noen fantastiske bakerverk! Det var også gøy å få servere til de andre elevene og få skryt.

'Vetle Tangset

Jeg lærte meg mye forskjellige teknikker og enkle oppskrifter jeg kan bruke i hverdagen, i tillegg til litt mer kompliserte kaker og å bruke redskap jeg ikke kunne navnet på en gang. Høydepunktet var kurset med selveste Pascal! Det var lærerikt, og vi fikk spise kaker til vi holdt på å sprekke!

Jenny Otelie Drag Mikalsen



Utdannet som idrettslærer med Master i idrettsvitenskap. Fritiden tilbringer jeg sammen med familie og venner. Her blir det mye aktivitet sammen med store og små. Liker å reise, være ute i naturen og bake. Er positiv, engasjert og snill.

Velkommen til skolen. Og velkommen til et felleskap innen baking og kakesmaking.

Kontaktinfo/spørsmål:

Ta kontakt med linjelærer Marit på telefon 97681653 eller marit.wiestad@karmoy.fhs.no

*Karmøy Folkehøgskule
- skolen hvor en velger 2 linjer!*