



Baker- og Konditorbransjens  
Landsforening



# Baker & Konditor Campus

22. – 27. juni 2025

En arena hvor den enkelte deltaker skal:



**Bli inspirert**

**Opplive mestring**

**Bli motivert for Vg2 og fremtidig karriere**

**Baker & Konditor Campus**

**– for fremtidenes faglærte bakere og konditorer!**



# Ansvarlige

**Einar Martin Kålen** –  
bakermester og rektor på  
Campus

**Morten Dalevold Carlson** –  
sjefs-konditor på Condelica

**Kjetil Dale Aas** –  
hovedtrener BKL og bakermester  
på Mesterbakeren

**Lars Lindland** –  
Fag- og prosjektleder BKLF



# Baker & Konditor Campus



- For elever som har søkt Vg2 Baker og konditor i 2025
- 12 deltakere
- Felles aktiviteter med NKL Kokkecampus
- Foregår i Oslo og omegn



# Baker & Konditor Campus skal være:



- Til inspirasjon og motivasjon for fremtidens fagarbeidere
- En kickstart på Vg2 og karrieren
- En unik mulighet til å knytte bånd med
  - Andre elever
  - Etablerte bakere og konditorer
  - BKLF
  - Baker- og konditorlandslaget
  - Svenneklubben
  - Leverandører
  - Bransjen

# Baker & Konditor Campus blir:

- 5 intense dager med faglig innhold
- Teori og praksis
- Undervisning i klasserom og på bakeri og i konditori
- Innhold levert av BKLF, Norges konditor- og bakersvenner, Baker- og konditorlandslaget, BKLFs partnere med flere
- Temaer henter fra Vg2 læreplanen i baker- og konditorfaget



# Dagsplan



- Frokost
- Transport
- Undervisning
- Lunsj
- Undervisning
- Middag
- Transport
- Fritid/sosialt
- Samling på hotellet kl. 22.00



# MasterClass

- Baker & Konditor Campus avsluttes med MasterClass på Sørumsand videregående skole ledet av utøvere fra Baker- og konditorlandslaget
- Det settes sammen lag med 2 instruktører og 4 elever, og lages en utstilling med baker- og konditorvarer
- Utdeling av BKLFs pris «Årets baker- og konditortalent»



**Xiao Juan Peng**

Trener  
Konditorlandslaget



**Ingrid Knutsen**

Utøver  
Bakerlandslaget





**MasterClass-oppgaven  
blir delt på  
informasjonsmøtet**

# Årets baker- og konditortalent



Alle campus-deltakerne er kandidater til prisen «Årets baker- og konditortalent 2025», og tildeles den deltakeren som utmerker seg gjennom:

- Søknaden
- Presentasjonen av seg selv (film)
- Sitt engasjement under hele campusen
- Sine holdninger i den avsluttende felleskonkurransen
- Sine holdninger til de andre deltakerne



# Det viktigste

## på **Baker & Konditor Campus 2025**

Kan ikke planlegges, det bare oppstår.  
Sterke sosiale bånd og vennskap knyttes  
gjennom undervisningen  
og samarbeidet i bakeriet og konditoriet,  
og på fritiden





# Ønsker du å delta?

Fyll ut søknaden innen **11. mai 2025**

Send oss i tillegg:

1. En kort videopresentasjon (maks 45 sekunder) der du forteller hvorfor BKLF bør velge akkurat deg!
2. Bilde av siste karakterutskrift (Jan-25). Søker må dokumentere minimum ståkarakter/2 i alle fag.
3. Bilde av kvitteringen fra [vilbli.no/vigo.no](http://vilbli.no/vigo.no) som viser at du har søkt plass på VG2 baker og konditor.

Sendes til [campus@bakerkonditor.no](mailto:campus@bakerkonditor.no)

Søk her



# Kostnader



- Egenandel 2990,- pr. deltaker (dekker ca. 1/3)
- BKLF, partnere og medlemsbedrifter dekker resterende
- Deltakerne kan søke BRL om støtte til å dekke deler av egenandelen
- Egenandel må betales på forhånd med Vipps, og kvittering sendes til rektor Einar Martin / [campus@bakerkonditor.no](mailto:campus@bakerkonditor.no)
- Den enkelte dekker reiseutgifter til Oslo
- Søk også om støtte i lokale foreninger – spør læreren din

# Søk støtte

- Bakerbransjens Råvare Leverandørforening (BRL) gir støtte til å dekke deler av egenandelen
- Send en egen søknad om støtte til [campus@bakerkonditor.no](mailto:campus@bakerkonditor.no) innen 11. mai
- Alle søknader vil bli vurdert

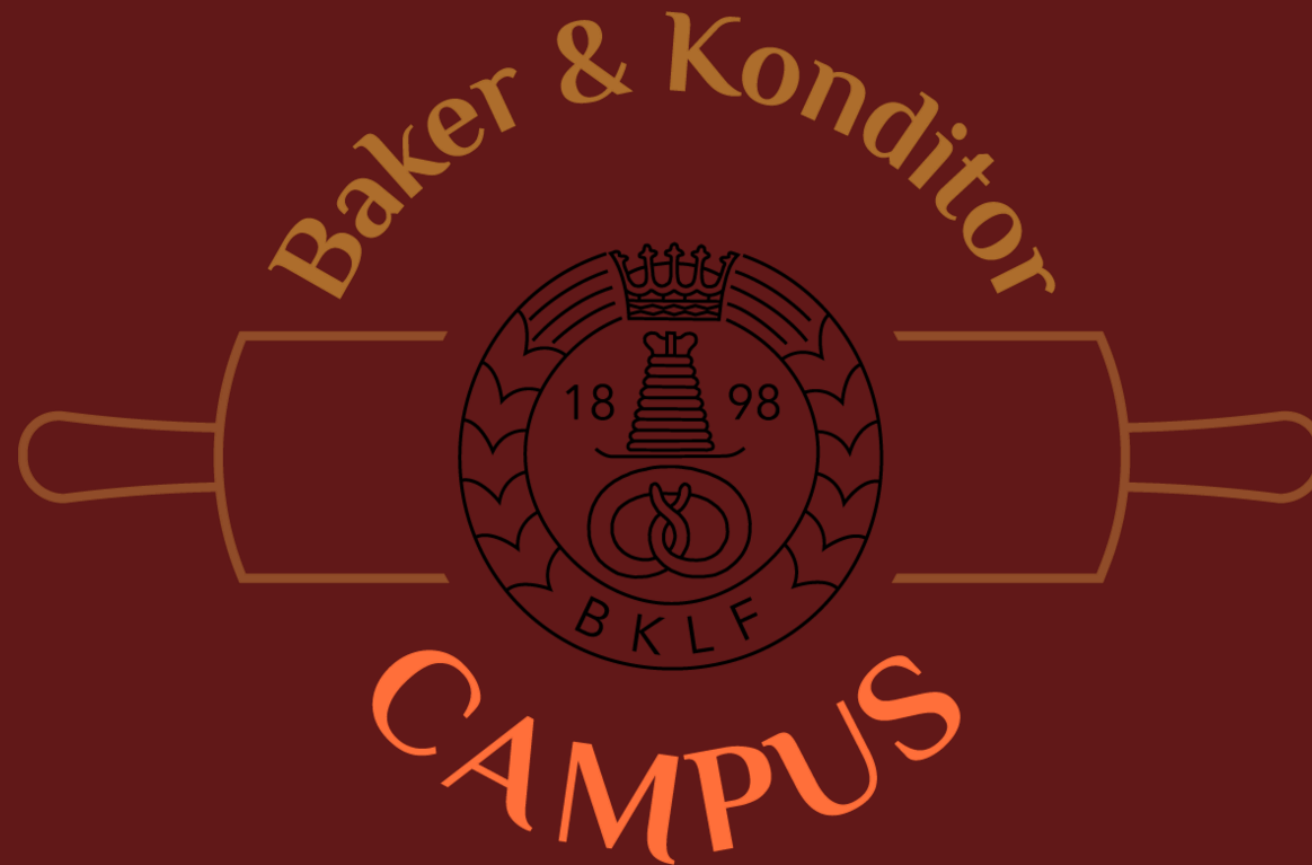


# Oppmøte

- Søndag 22. juni kl. 14.00 møtes vi ved avtalt plass på Oslo S.
- Vi reiser samlet til Scandic Sjølyst
- Hjemreise samme rute fra Oslo S







– for fremtidenes faglærte bakere og konditorer!