

Ny utformning av praktiskt gesällprov i bageri/konditori från och med 2023

Beskrivning

Provet är uppdelat på två dagar med granskare på plats båda dagarna.

Upplägget är följande:

Dag 1

Nio timmar bakning. Gesällkandidaten ska ta en paus på 15 minuter under provet då tiden för provet stoppas. Man bestämmer själv i vilken ordning man vill baka. Surdeg, fördeg och skållningar får vara klara och förberedda av gesällkandidaten. Remonser till vete- och wienerdeg får också vara klara. Dessa produkter räknas inte in i produktionstiden. Gesällkandidaten ska tydligt visa vad som är färdigt och kunna redogöra för innehållet i surdegarna, fördegarna och skållningarna samt även i remonserna.

Ett separat bord förbereds för granskarna där det ska finnas skärbrädor, våg, knivar, skedar, tallrikar, servetter samt glas och vatten. Detta ska användas av granskarna för inspektion och avsmakning av produkterna. Detta bord ska finnas tillgängligt bägge dagarna.

Dag 2

Nio timmar bakning+ en timmes uppdukning (ev. förflyttning av produkterna räknas inte in i tiden)

Gesällkandidaten ska ta en paus på 15 minuter då tiden för provet stoppas.

Produktionsbordet ska vara avplockat och städat innan tiden för provet går ut. Överstiger arbetet nio timmar ges poängavdrag på 100p de första 15 minuterna. Om gesällkandidaten inte klarar att färdigställa provet med 15 minuters tillägg till ordinarie tid så avbryts provet och gesällkandidaten blir underkänd i den praktiska delen av gesällprovet.

Tiden som är avsedd för uppdukning (en timme) får ej utnyttjas till färdigställandet av något bakverk.

Granskarnas roll.

Granskarna är utsedda av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Granskarna innehar mästarbrev och har utbildats i granskning och bedömning av gesällkandidaternas praktiska arbete/prov. Granskarna bedömer gesällkandidatens yrkesskicklighet, planering, hygien och även uppdukningen och naturligtvis hur bakverken och bröden smakar. De sätter poäng efter en 100-gradig poängskala. Smak ger 30% av poängen, yrkesskicklighet/professionellt hantverk ger 60%, presentation & finish ger 10%.

Anvisning för de blivande gesällerna (gesällkandidaterna):

Recepthäfte inklusive teknikbeskrivning ska finnas och överlämnas till granskarna innan starten går, dag 1

Det är viktigt att skriva ett tidschema på vad och i vilken ordning man ska baka de olika momenten under det praktiska provet.

Blir det för små satser att blanda, exempelvis biskvibottnar får eleven göra en större sats och spritsa upp det som ska användas. Överbliven massa paketeras, märks och förvaras i kyl/frys.

Råvaruhantering är en viktig del av arbetet och minimalt spill tillåts.

Alla råvaror får vara uppvägda och markerade när provet startar för båda dagarna.

Tänk på att granskarna ska kunna följa ditt arbete utifrån planering (ditt recepthäfte) och hur du organiserar ditt arbete. Det är centralt att du arbetar med hantverksmässiga metoder och att du gör allt från grunden inom *rimliga gränser.

Dina tillverkningsmetoder skall baseras på effektiv produktionsteknik.

Granskarna kommer att vara observanta på att du arbetar yrkesmässigt vid gesällprovet.

Poängavdrag kommer att ske vid långsamma och onödig tillverkningsmetod.

Exempelvis är det otillåtet att efter att ha vägt första och andra deg-remsan till bullarna fortsätta att väga varje remsa efter uppskärning. Att arbeta på ovan nämnda sätt är ineffektivt och sådana metoder sker inte ute i arbetslivet.

Även användningen av linjal varje gång en bakelse skärs upp är otillåtet, använd till exempel en dragspelssporre till att mäta storleken på dina bakelser.

*mandelmassa, marsipan, fondant etc. är naturligtvis tillåtet. Färdigblandade mixer eller halvfabrikat avsedda för att underlätta arbetet för storskalig verksamhet är däremot inte tillåtet.

Samtliga fyllningar, remonser och krämer ska vara tillverkade av eleven.

Endast smör och vegetabiliska oljor som tex raps- och olivolja får användas som fett i samtliga bakverk.

Produkterna ska vara jämnstora i samma produktgrupp.

Gesällkandidaten ska noggrant följa det antal produkter som ska tillverkas inom respektive produktgrupp. Detta ska göras för att granskarna ska kunna bedöma att gesällkandidaten kan beräkna sina recept utifrån de produkter som ska tillverkas.

Granskarna kommer att sätta betyg på det praktiska provet på en skala 1-5, där 3,0 är godkänt. Betyg under 3,0 är underkänt.

- Om en produktgrupp ej blir godkänd, dvs att gesällkandidaten inte har uppnått betyget 3,0 kan gesällkandidaten ändå bli godkänd om det totala betyget på samtliga produktgrupper är över 3,0.
- Däremot om två produktgrupper blir underkända, dvs att gesällkandidaten inte har uppnått betyget 3,0 blir man underkänd på det praktiska provet även om det totala betyget överstiger 3,0.
- Om gesällkandidaten inte arbetar på ett hygieniskt och felfritt sätt enligt regler, föreskrifter och rutiner i livsmedelslagen blir man underkänd på det praktiska gesällprovet.

Produktgrupper

Valfritt arbete/showpiece

Gesällkandidaten ska tillverka ett valfritt arbete i någon av följande kategori: skådebröd, showpiece i socker eller choklad, våningstårta eller krokan.

- **Skådebrödet** ska tillverkas av ätbar deg varav minst 30% är jäsdeg. Det ska vara tydligt vad som är jäsdeg. Basen ska vara maximalt 40x60 cm och höjden minst 40 cm. Fritt val av tema och utformning. För sammansättning efter avbakning ska tillbehör användas som är ätbart, till exempel socker eller isomalt. Enbart brödfärger får användas (*se färgskala i slutet av dokumentet).
- **Showpiece i socker**—max höjd 80 cm där draget, gjutet och blåst socker ska ingå. Temat är valfritt och allt ska vara ätbart. Högst 30% av skulpturen får vara pastillage.
- **Showpiece i choklad** – max höjd 80 cm där endast vit, ljus och mörk couventyr får användas, max 30% modelleringschoklad får ingå i uppsättningen. Temat är valfritt och allt ska vara ätbart.
- **Våningstårta** – minst tre våningar. Tema, ställning och val av tårta helt valfritt. Stommen till våningstårten behöver inte vara i ätbart material.^[1] Ståltråd får användas i buketter och blommor som är gjorda av sugarpaste.
- **Klassisk Krokan** -tre våningar + topp. Krokanen ska monteras ihop med socker/isomalt. Valfri dekoration och allt ska vara ätbart.

Valfritt arbete görs klart innan det praktiska provet startar och tas med färdigt till granskningen. Valfritt arbete kan bedömas innan slutprovet startar och är även med i helhetsbedömningen på det uppdukade bordet.

Vetebröd

Varje elev ska av 4500 gram vetedeg tillverka tre olika sorters bullar samt tre klippta kransar (allt ska bakas fristående, dvs. utan form eller kapsel).

De fyllda bullarna ska ha olika fyllningar och de ska bakas med bullen. Fyllningen ska även bakas med de klippta kransarna.

Vetebrödet ska vara jämnstort och hålla samma vikt i respektive kategori. De ofyllda arbetade bullarna ska storleksmässigt vara lika de fyllda bullarna.

Allt vetebröd får äggstrykas före avbakningen. Topping som t.ex. socker, nötter eller mandel innan avbakning är tillåten. Efter avbakningen får brödet aprikoteras eller strykas med sockerlag om så önskas. Övrig dekor eller efterdekorering av vetebrödet är ej tillåtet.

- 15 knutar (2 för avsmakning 13 till uppdukning).
- 15 snäckor (2 för avsmakning 13 till uppdukning). ^[L]_[SEP]
- 15 ofyllda arbetade bullar, (inget smör får inkavlas) (2 för avsmakning 13 till uppdukning).
- 3 fyllda, korsklippta, kransar valfri vikt (1 för avsmakning 2 till uppdukning).

Wienerbröd

Varje elev ska av 4500g wienerdeg tillverka fyra olika slags fyllda wienerbröd (15 av var sort) Wienerbröden ska vara jämnstora i respektive kategori. Fyllning och dekor får läggas på antingen före eller efter avbakningen.

Efter avbakningen får wienerbröden aprikoteras eller strykas med sockerlag om så önskas. Två sorters wienerbröd ska dekoreras med fondant.

Wienerbröden får efterdekoreras med t.ex. färsk eller inkokt/syltad frukt.

Florsocker är inte tillåtet som dekor.

- 15 spandauer (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
- 15 wieneråttor (2 för avsmakning 13 till uppdukning) ^[L]_[SEP]
- 15 valfria wienerbröd (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
- 15 danska wienerbröd, dessa görs på ihoppressad spilldeg och kubbas upp som en snäcka (2 för avsmakning 13 till uppdukning)

Franskbröd

Franskbrödsdegen ska vara bakad på 100% vetemjöl.

Varje gesällkandidat ska av 6000g deg tillverka:

- 3 olika slags ofyllda franskbröd 15 av varje sort. De ska väga ca 60g/st. Sort och utförande efter eget val, dock skall franskbröden vara arbetade, ej bara rundrivna -eleven ska visa sin kreativitet. (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
- 3 flätade franskbröd med valfri vikt (1 för avsmakning 2 till uppdukning). De ska ha samma vikt.
- 3 långfranska med valfri vikt (1 för avsmakning och 2 till uppdukning). Långfranskan får endast beströs med vallmo och ska snittas.^[1]_{SEP} De tre långfranskorna ska ha samma vikt.

Valfritt surdegsbröd

Varje gesällkandidat ska av 6000g deg baka valfritt surdegsbröd.

0,2% jäst får användas i degen.

Form och utförande efter eget val. Bröden får innehålla frukt, nötter, fröer, eller korn om så önskas. Det är fritt att använda vilket mjöl man vill. Bröden får jäsas i korg men ska bakas fristående, dvs utan form.

- 8 bröd i 2 olika uppslagningar med valfri vikt (2 för avsmakning och 6 för uppdukning). Samtliga bröd ska ha samma vikt (inom respektive kategori).
-

Svenska klassiska matbröd

Varje gesällkandidat ska av 6000g deg baka sirapslimpa eller vörtbröd. Skållning ska ingå i receptet.

Bröden ska vara fristående levar med klassisk uppslagning.

- 8 bröd med samma uppslagning ska tillverkas. (1 för avsmakning och 7 för uppdukning).
- Bröden ska hålla samma storlek och vikt.

Klassisk tårta

Varje gesällkandidat ska tillverka 2 prinsesstårter med storleken 18-24cm.

De ska endast innehålla anslag, vaniljkräm, grädde och eventuellt sylt. En marsipanros och ev. blad samt en text med minst två ord ska ingå, (texten ska pikeras direkt på tårtan), i övrigt fri dekor. Eventuell sylt får medtagas.

- 1 för avsmakning och 1 för uppdukning

Moussetårta

Varje gesällkandidat ska tillverka 2 moussetårtor med storleken 18–22 cm i diameter.

Val av ingredienser är valfritt. Utseendet såsom glasering, sprayning eller inslagning är valfritt. Färdiga eller medförda garneringsmaterial såsom choklad- eller sockerdekorer, krämer eller bottenar får inte göras i förväg utan ska tillverkas på plats.

Det enda som får medtagas som dekoration är färsk frukt. All övrig dekor måste göras på plats. Dekorationen är i övrigt helt fri.

- 1 för avsmakning och 1 för uppdukning

Chokladbiskvier, mazariner och chokladdoppad bit

Varje gesällkandidat ska tillverka chokladbiskvier, mazariner och en chokladdoppad bit.

All chokladdoppning och chokladtemperering ska ske för hand. Färdiga eller medförda garneringsmaterial, krämer eller bottenar får inte användas.

- 10 chokladbiskvier, färdig vikt ca 50g. Smörkrämen ska strykas upp för hand. (2 för avsmakning 8 för uppdukning).
- 10 mazariner, de ska vara fodrade med egentillverkad mördeg samt aprikoterade och glaserade med fondant. (2 för avsmakning 8 för uppdukning).
- 10 valfria chokladdoppade bitar gjord på mjuk kaka bakad i kapsel, vikt ca 50g, exempelvis mintbitar, toscabitar eller trekantsbitar. (2 för avsmakning 8 för uppdukning).

Klassiska bakelser

Varje gesällkandidat ska tillverka Napoleonbakelser och Budapestbakelser.

Smördegen ska vara kavlad av gesällkandidaten och får tas med färdig men obakad.

Budapestbotten ska tillverkas från grunden under produktionstiden. Bakelserna får inte ha stöd av plastark eller annan form utan skall vara fristående.

- 10–12 Napoleonbakelser (2 för avsmakning 8 för uppdukning).
- 10–12 Budapestbakelser (2 för avsmakning 8 för uppdukning).

Småkakor (småbröd)

Varje gesällkandidat ska tillverka 3 sorters valfria småkakor (20 stycken av var sort).

Vikten ska hållas inom intervallet 10g-15g, dock måste alla småkakor ha samma vikt inom respektive kategori. Småkakorna skall vara av klassisk stil, minikondis-bitar eller liknande räknas inte som småkakor.

- 20 spritsade småkakor (5 för avsmakning och 15 för uppdukning).
- 20 kubbade småkakor (5 för avsmakning och 15 för uppdukning).
- 20 rullade småkakor (5 för avsmakning och 15 för uppdukning).

Vid uppdukning

Om inte alla produkter får plats på uppdukningbordet ställs en ren stickvagn med alla produkter på plåtar, dessa produkter tas också med vid bedömningen.

Granskningen

Fördelning av poäng:

Område	Del av totalpoäng
Smak	20%
Yrkesskicklighet/professionellt hantverk	70%
Presentation/innovation och kreativitet	10%
Hygien	Godkänd /icke godkänd

Perfekt	Utmärkt	Mycket bra	Bra	Tillfredsställande/godkänd	Underkänd
100	90	80	70	60	50

Betygsskala: Maxpoäng är 1100 poäng och i varje kategori är 100 poäng max (se bedömningsprotokoll ovan)

1100–1075 p är betyg 5

1074p-990 p är betyg 4,5

989p-880 p är betyg 4

879p-715 p är betyg 3,5

714–660 p är betyg 3.0

659-000 Underkänt prov

För godkänt prov krävs

Minst 3,0 i betyg enligt skalan ovan.

Om en kategori är underkänd, dvs att man inte har uppnått 3,0 kan eleven ändå bli godkänd om totalbetyget är över 3,0.

Om två kategorier är underkända, dvs att man inte har uppnått 3,0 blir man underkänd på provet även om slutbetyget är över 3,0.

Omprov

Praktiskt prov

Om gesällkandidaten blir underkänd på det praktiska provet får hela provet göras om efter en period av sex månader. Provet kan eventuellt komma att ske i annan lokal om det är fler som vill göra om gesällprovet. Om eleven fått godkänt på sin showpiece får poängen från den produktgruppen föras över till omprovet. Även poängen från det teoretiska provet kvarstår till året därpå. Gesällkandidaten får själv bekosta granskare, lokalhyra, råvaror och alla andra eventuella kostnader om eleven vill göra om det praktiska provet.

Teoretiskt prov

Om gesällkandidaten behöver göra om det teoretiska provet så får gesällkandidaten infinna sig efter avtalad tid på Sveriges bagare & konditorers kansli i Stockholm för att där genomföra det teoretiska omprovet.

Om gesällkandidaten skulle misslyckas en andra gång med det teoretiska provet får eleven vänta 6 månader innan nytt omprov får göras.

Skådebröd

Skådebrödet skall tillverkas av ätbar deg, varav minst 30% jäsdeg. Det ska vara tydligt vad som är jäsdeg. Basen ska vara maximalt 40x60 cm och höjden minst 40 cm. Fritt val på tema och utformning. För sammansättning efter avbakning ska tillbehör användas som är ätbart, till exempel socker/isomalt. Enbart brödfärger får användas,

De färger som tillåts är naturliga brödfärger som framkommer när man använder olika baktekniker. Nedan ser man den färgskala som får användas i skådebrödet. Är du osäker på vilka ingredienser som får användas till färgningen av deg så kontakta Jesper Långström jesper@bageri.se på Sveriges bagare & konditorer.



