

Ny utformning av gesällprov i bageri/konditori 2020

Beskrivning

Provet är uppdelat på 2 dagar med granskare på plats båda dagarna.

Upplägget är följande:

Dag 1

- 9 timmar bakning. Man bestämmer själv i vilken ordning man vill baka. Surdegarna, fördegarna och skållningarna får vara klara och förberedda, de räknas inte in i produktionstiden. Gesällen ska tydligt visa vad som är färdigt samt innehåll i de förberedda surdegarna, fördegarna och skållningarna.
- 1 separat bord förbereds för granskarna där det ska finnas skärbräda, våg, knivar, skedar, tallrikar, papper, servetter, glas och vatten. Detta används av granskarna för avsmakning av produkterna

Dag 2

- 9 timmar bakning (förflyttning av produkterna räknas inte in i tiden) och 1 timme för uppdukning av bordet. Man bestämmer själv i vilken ordning man vill baka.
- 1 separat bord förbereds för granskarna där det ska finnas skärbräda, våg, knivar, skedar, tallrikar, papper, servetter, glas och vatten. Detta används av granskarna för avsmakning av produkterna. Granskarna bedömer hur gesällerna arbetar och hur de planerar sitt arbete. Granskarna bedömer även yrkesskicklighet, renlighet, uppdukning samt sist men inte minst hur bakverk och bröd smakar. Granskarna sätter poäng efter en 100 gradig poängskala. Smak ger 30% av poängen, arbete/yrkesskicklighet 60%, kreativitet/presentation ger 10%.

Alla råvaror får vara uppvägda och markerade när provet startar (dagen innan) för båda dagarna.

Tips till gesällen:

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

Blir det för små satsar att blanda, exempelvis biskvibottnar så får gesällen göra en större sats och spritsa upp det som skall användas. Överbliven massa ska paketeras, märkas och förvaras i kyl/frys.

Produktgrupper

Valfritt arbete/showpiece

Gesällen ska tillverka ett valfritt arbete i någon av följande kategorier, skådebröd, showpiece i socker eller choklad, våningstårta eller kroken.

- **Skådebrödet** skall 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 av ätbar karaktär, 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 av ätbart material. Max 30% av skulpturen får vara pastillage.
- **Showpiece i choklad** – max höjd 80 cm där endast vit, ljus och mörk couvertyr får användas, max 30% modelleringschoklad får ingå i uppsättningen. Temat är valfritt och allt ska vara av ätbart material.
- **Våningstårta** – minst 3 våningar. Tema, ställning och val av tårta helt valfritt. Stommen till våningstårtan behöver inte vara i ätbart material. Ståltråd får användas i buketter och blommor som är gjorda av sugarpaste.
- **Kroken** (klassisk) – 3 våningar + topp (sprintsning, valfri ätbar dekor, och montering med socker/isomalt).

Det valfria arbetet görs klart innan det praktiska provet startar och tas alltså med färdigt till granskningen. Valfritt arbete bedöms innan slutprovet startar men är även med i helhetsbedömningen på uppdukningbordet (för att visa yrkesskicklighet).

Vetebröd

Varje gesäll ska av 5000 gram deg baka 3 olika sorters vetebullar och 3 klippta kransar (alla skall bakas fristående utan form eller kapsel).

- Knutar, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning).
- Snäckor, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning).
- Ofylld arbetad bulle, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning). Inget smör får inkavlas i den ofyllda bullen.
- Efter avbakningen får bullarna aprikoterar eller strykas med sockerlag om så önskas.
- 3 fyllda, klippta kransar valfri vikt (1 för avsmakning 2 till uppdukning).

Alla fyllda bullarna skall vara jämnstora efter avbakning (+/- 5 gr är ok vid granskarnas bedömning). De ofyllda arbetade bullarna ska storleksmässigt vara lika de fyllda bullarna. Knutarna och snäckorna ska ha olika fyllningar, och fyllningarna måste bakas med bullen. detsamma gäller även för de 3 klippta kransarna.

Kransarna ska korsklippas och bakas fristående, dvs utan formar, kapslar eller ringar. Vikten är valfri men kransarna ska ha samma vikt. Vetedegen ska bakas på smör. Endast smör får användas som fett i remonser och fyllningar. Samtliga vetebröd får äggstrykas före avbakningen. Efter avbakningen får brödet aprikoterar eller strykas med sockerlag om så önskas. Toppning som t.ex. socker, nötter eller mandel innan avbakning är tillåten. Övrig dekor eller efterdekor av vetebrödet är inte tillåten.

Minimalt spill tillåts.

Wienerbröd

Varje gesäll ska av 4500g wienerdeg tillverka 4 olika slags fyllda wienerbröd (15 av varje sort)
Wienerbröden ska vara jämnstora.

- Spandauer, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
- Wiener 8: or, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
- Valfritt wienerbröd, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
- Danska wienerbröd, 15 st. med valfri vikt (2 för avsmakning 13 till uppdukning)
(Danska wienerbröden görs på spilldegen= hoppresad spilldeg, remons och uppkubbad som en snäcka)

Wienerbröden ska bakas och kavlas på smör (även i remonserna/fyllningarna är endast smör tillåtet som fett). Wienerbröden skall vara jämnstora.

Fyllning och dekor kan läggas på antingen före eller efter avbakningen. (Fyllning och kräm ska tillverkas av gesällen). Efter avbakningen är det valfritt att aprikotera eller pensla wienerbröden med sockerlag (man kan också avstå från aprikotering eller sockerlag). 2 sorters wienerbröd skall glaseras med fondant. Wienerbröden får även efterdekoreras med t.ex. färsk eller inkokt/syltad frukt. Dock får inte florsocker siktas på som dekor.

Franskbröd

Varje gesäll skall av 6000 g deg baka:

- 3 olika slags ofyllda franskbröd 15 st. av varje sort, franskbröden ska väga 60g. Sort och utförande efter eget val, dock skall franskbröden vara arbetade (gesällen ska visa sin yrkesskicklighet och kreativitet) och inte bara rundrivna.
- Viktenheterna på ofyllda franskbröden efter avbakningen är fastlagda till 60g (+/- 5 gr är ok vid granskning)
- 2 st. av varje sorts 60g franskbröd för avsmakning. 13 st. av varje sorts 60 g franskbröd till uppdukning
- 3 st. flätade franskbröd med valfri vikt (1 för avsmakning 2 till uppdukning)
De flätade franskbröden ska ha samma vikt.
- 3 st. släta långfranska med valfri vikt (1 för avsmakning och 2 till uppdukning), långfranskan får beströs med vallmofrö och ska snittas.
De släta långfranskorna ska ha samma vikt.

Franskbrödsdegen ska vara bakad på 100% vetemjöl.
Minimalt spilltills.

Valfritt surdegsbröd

Varje gesäll ska av 6000g deg baka valfritt surdegsbröd. Om jäst tillsätts i fördegen får jästmängden enbart uppgå till 0,3% av degvikten:

Ingen jäst får tillsättas i bortgörningen/huvuddegen.

- 8 st. bröd i 2 olika uppslagningar med valfri vikt (2 för avsmakning och 6 för uppdukning)

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 inte i form.

Matbröden skall vara jämnstora

Minimalt spill tillåts.

Svenska klassiska matbröd

Varje gesäll ska av 6000g deg baka svenska klassiska matbröd, Sirapslimpa eller vörtbröd.

Skållning ska ingå i receptet.

Bröden skall vara fristående, avlånga limpor med klassisk uppslagning.

- 8 st. jämnstora bröd med samma uppslagning skall tillverkas. (1 för avsmakning och 7 för uppdukning)
- Det är viktigt att bröden håller samma storlek och vikt.

Minimalt spill tillåts.

Klassisk tårta

(1 för avsmakning och 1 för uppdukning)

Varje gesäll ska tillverka 2 st. klassiska prinsesstårter (får innehålla anslag, vaniljkräm, grädde och eventuellt sylt) med 18–24 cm bottnar. 1 marsipanros och text med minst 2 ord ska ingå i övrigt fri dekor. Texten ska pikeras direkt på tårtan. Färdiga eller medförda garneringsmaterial, krämer eller bottnar får inte användas. Vaniljkräm måste tillverkas av gesällen men eventuell sylt får medtagas. Minimalt spill tillåts.

Moussetårta

(1 för avsmakning och 1 för uppdukning)

Varje gesäll ska tillverka 2 st. moussetårter 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 sockerdekor), krämer eller bottnar får inte användas utan ska tillverkas av gesällen på plats. Det enda som får medtagas som dekor är färsk frukt, övrig dekor måste göras av gesällen på plats. Dekoren är i övrigt helt fri. Minimalt spill tillåts.

Chokladbiskvier, mazariner och chokladdoppad bit

Varje gesäll ska tillverka:

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

Smörkräm ska göras på smör. All chokladdoppning och chokladtemperering ska ske för hand. Färdiga eller medförda garneringsmaterial, krämer eller bottnar får inte användas. Endast marsipan/mandelmassa får medtagas som färdig ingrediens. Minimalt spill tillåts.

Klassiska bakelser

Varje gesäll ska tillverka:

- 10–12 st. Napoleonbakelser.
- 10–12 st. Budapestbakelser.
- (2 st. bakelser av var sort för avsmakning och resten av bakelserna för uppdukning).

Sylt, fondant och smördeg får tas med färdigt. Smördegen får ej vara bakad, den ska vara kavlad på smör och gjord av gesällen. Budapestbotten skall tillverkas från grunden. Bakelserna får inte ta stöd av plastark eller annan form utan skall vara fristående.

Minimalt spill tillåts.

Småkakor

Varje gesäll ska tillverka 3 sorters valfria småkakor 20 stycken av var sort.

Vikten får väljas av gesällen från 10g till 15g, dock måste alla småkakor ha samma vikt.

Småkakorna skall vara av klassisk stil, minikondis-bitar eller liknande räknas inte som småkakor.

- 1 sort ska vara spritsad, 20 st. 10-15g efter avbakning (5 för avsmakning och 15 för uppdukning).
- 1 sort ska vara kubbad, 20 st. 10-15g efter avbakning (5 för avsmakning och 15 för uppdukning).
- 1 sort ska vara rullad, 20 st. 10-15g efter avbakning (5 för avsmakning och 15 för uppdukning).

Minimalt spill tillåts.

Vid uppdukning

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

Att tänka på för gesällerna

Tanken med det praktiska gesällprovet är att granskarna ska kunna följa gesällen utifrån planering, hantverk, tempo och organisation i gesällens arbete. Det är av största vikt att alla produkter, bröd och bakverk görs från grunden. Med det menas att man inte får använda halvfabrikat, färdiga mjölblandningar, kallkrämspulver m.m. under det praktiska gesällprovet.

Det är också viktigt att gesällerna noggrant följer angivna vikter på produkterna samt antal produkter som ska tillverkas. Detta skall göras för att granskarna skall kunna se att gesällen kan beräkna sina recept utifrån de produkter som skall tillverkas.

Gesällerna kommer att få ett betyg på det praktiska provet, från 0-5, där 3 är godkänt. Betyg under 3 är underkänt prov (se skrivelse nedan).

Om du som blivande gesäll misslyckas med att baka på ett hygieniskt och korrekt sätt enligt givna regler och rutiner som förankrats i livsmedelslagen så blir du underkänd på det praktiska gesällprovet.

Granskningen

Fördelning av poäng:

Område	Del av totalpoäng
Smak	30%
Yrkesskicklighet/ professionellt hantverk	60%
Presentation / innovation / kreativitet / uppdukning	10%
Hygien	Godkänd/icke godkänd

Perfekt	Utmärkt	Mycket bra	Bra	Tillfredställande/ godkänt	Ej godkänt	Under medel	Bristfällig	Undermålig	Mycket undermålig
100	90	80	70	60	50	40	30	20	10

Här läggs också till tidsavdrag i poäng, till exempel upp till 30 minuter – 50 poäng.
Om gesällen överskrider tidsgränsen med mer än 45 minuter så avbryts det praktiska provet och gesällen blir underkänd.

Betygsskala:

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

1100–1000 p är betyg 5

999p-900 p är betyg 4,5

899p-800 p är betyg 4

799p-700 p är betyg 3,5

699–600 p är betyg 3.0

599–0 p är underkänt prov

För godkänt prov krävs

För godkänt i provet krävs minst 3,0 i betyg enligt ovan skala.

Om en kategori ej är godkänd, dvs att man inte har uppnått 3,0 kan gesällen ändå bli godkänd om totalbetyget är över 3,0. Om två kategorier ej är godkända, dvs att man inte har uppnått 3,0 kan man inte bli godkänd på provet även om slutbetyget är över 3,0.

Omprov

Praktiskt prov:

Vid 2 eller fler produktkategorier underkända får hela provet göras om efter en period av 6 månader. Provet kan eventuellt komma att ske i annan lokal om det är fler gesäller som behöver göra om provet.

Om gesällen fått godkänt på sin showpiece får poängen från showpiece överförs på omprovet. Gesällen får själv bekosta granskare, lokalhyra, råvaror och alla andra eventuella kostnader om gesällen vill göra om det praktiska provet.

Teoretiskt prov:

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

Om eleven även misslyckas en andra gång med det teoretiska provet får eleven vänta i 6 månader innan omprov kan 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 av ätbar karaktär, till exempel isomalt. Enbart brödfärger får användas,

De färger som tillåts är naturliga brödfärger som framkommer när man använder olika bak-tekniker. Nedan ser man den färgskala som får användas i skådebrödet.

Är du osäker på vilka ingredienser som få användas till färgningen av deg så kontakta Jesper Långström jesper@bageri.se på Sveriges bagare & konditorer.

