



Vägen till Mästarbrev

Praktiskt prov för bagare

Det praktiska provet är uppdelat på två dagar med 8 timmar per dag plus 1 timme för uppdukning dag två.

Alla ingredienserna får vägas upp i förväg.

Blir satserna för små för maskinerna, mm. så är det ok att göra större satser. Men det ska tas om hand yrkesmässigt.

Du ombesörjer själv för att du har rätt verktyg vid provtillfället.

För att få ihop alla moment inom provtiden bör du ha en assistent med dig. Provtagaren ombesörjer själv att ordna med assistent. Assistenten får hjälpa till med disk mm men aldrig röra produkterna.

Surdegar/Poolish etc. får vara klara.

Skållningar/anrörningar får vara klara.

Inga bakhjälpmedel eller enzymer är tillåtna.

Fyllningar till kaffe/kavlade degar får vara färdiga men det skall finnas recept i "boken/receptfolder"

Uppdukning

Vid uppdukningen skall det finnas skyltar vid varje produkt där det tydlig stå vad det är för produkt och vilken kategori produkten tillhör, till exempel "Kavlade degar Winebröd, Spandau".

Recept

För att granskarna ska slippa störa dig allt för mycket under provtiden vill vi att du mailar ett recept till granskarna senast 1 vecka före provtillfället. Receptet skall innehålla mängder och vikter, temperaturer, tider och utförlig metodbeskrivning. Receptet poängsätts ej.

Övrigt

Vi rekommenderar att du gör minst 2 heltidspass i träningen innan provtillfället. Skriftlig feedback lämnas till Provtagaren i efterhand om så önskas, tala med granskaren.

Följande moment skall genomföras och kommer betygsättas av granskningsmännen:

Kaffebröd

Nr 1 svensk vetedeg med kardemumma - Max 100 poäng

- 3 st fyllda kransar eller längder, 3 st ofyllda valfria flätor med färdig vikt mellan 400-500 gr.
- 2 x 20 st arbetade bullar med färdig vikt mellan 60 – 80 gr.
- Färdiga produkter får efterdekoreras minimalt dvs med glasyr, socker eller liknande.
- Alla produkter produceras fristående

Nr 2 Valfri deg - Max 100 poäng

- Dock ej samma deg som Nr1. 3 x 2 sorter med färdig vikt mellan 400 – 500 gr.
- 2 x20 st bullar med en färdig vikt mellan 60 -80 gr. Fyllning, former och dekorerings är valfri.

Kavlade degar

(samtliga degar skall kavlas med smör eller "kavlings smör", ej margarin) - Max 100 poäng

Nr 1 - Wienerdeg: Max 100 poäng

- 3 st kransar, längder eller liknande med fyllning. 2 x 20 st portionswienerbröd. Former, ringar etc får användas, dock så skall 1 av portionswienerbröden vara fristående. Produkterna får efter dekoreras men minimalt dvs med glasyr, socker eller liknande.

Nr 2 - Max 100 poäng

- Valfri kavlad jädeg på 4 kg färdigkavlad deg: valfria former, vikt och smak.

Nr 3 - Max 100 poäng

- Smördeg: presentera 4 x 20 st salta drinktilltugg, valfria former, smaker, får efterdekoreras. Viktigt att skriva även efterdekorationen i receptet.

Surdegsbröd

- 0,2% kommersiell jäst får tillsättas/kg mjöl i bortgörningen, valfria mjöler.

Bröd Nr 1 - Max 100 poäng

- 6 st bröd med en färdig vikt mellan 600 – 800 gr, 4 x 10 st kuvertbröd med en färdig vikt av 30 - 40 gr. Samtliga bröd skall produceras fristående.

Bröd Nr 2 - Max 100 poäng

- Av 5 kg deg så skall minst 2 olika former presenteras med valfria vikter.

Grovt matbröd

- Minst 80% grovt mjöl, skällning eller anrörning skall användas i samtliga bröd.

Grovt Nr 1 - Max 100 poäng

En ram med sammanskuvade bröd, valfri färdig vikt mellan 600 - 1000 gr.

Grovt Nr 2 - Max 100 poäng

- 6 st valfri form och färdig vikt mellan 600 – 1000 gr.

Valfritt bröd

Totalt max 100 poäng

- Av 5 kg deg skall minst 2 olika former presenteras med valfri vikt och utseende.

Skådebröd

Totalt max 100 poäng

Valfritt tema, valfri storlek, allt skall vara "ätbart".

- 60% av det färdiga brödet skall bestå av jäsdeg, övrigt av valfria degar.
- Inga andra färger än "brödfärger" (se färgskala nedan). Frön, gryn och kryddor får användas till dekor.

Skådebrödet får enbart färgas enligt en färgskala som bröd får när man använder naturliga bakning- och färgningstekniker som kan fås genom färgning med ätbara färgämnen såsom mjölk, ägg, bläckfiskbläck mm. De sträcker sig ifrån krämvit, brun hela vägen till svart.

Följande färgskala är godkänd. Även färger som hamnar emellan stegen i skala är tillåtna.



Poängsättning

Maxpoäng för bageri är max 1100 poäng.

1100-990 p = 5,0

989-880 p = 4,5

879-770 p = 4,0

769-660 p = 3,5

659-550 p = 3,0

549-0 p = underkänd

Godkänt innebär betyget 3 eller högre.