

# 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 rast på 15 minuter under båda prov-dagarna. Rasten ska tas efter ungefär halva arbetstiden. Man bestämmer själv i vilken ordning man utför arbetet. Surdeg, fördeg, fördeg och skållningar får vara förberedda av gesällkandidaten, lika så remonser till vete- och wienerdeg. (dessa produkter räknas inte in i produktionstiden). Gesällkandidaten ska tydligt visa vad som är färdigt och kunna redogöra för innehållet i surdeg, fördeg, skållningar samt även remonser och andra fyllningar. Dessa produkter ska vara tillverkade av gesällkandidaten. Övriga råvaror får vara uppvägda (av gesällkandidaten) och markerade med innehållsförteckning när provet startar.*

*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)*

*Produktionsbordet ska vara avplockat och städat innan tiden för provet går ut. Överstiger arbetet nio timmar ges poängavdrag på 100p. Om gesällkandidaten inte klarar att färdigställa provet inom 15 minuters tilläggstid 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 och har beslutanderätt vid provtillfället. 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 20% av poängen, yrkesskicklighet/professionellt hantverk ger 70%, presentation & finish ger 10%.*

**Anvisning för de blivande gesällerna (gesällkandidaterna):**

Recepthäfte med teknikbeskrivning ska överlämnas till granskarna innan starten dag 1. 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, (exempelvis är det inte tillåtet att väga alla bullar/wienerbröd. Efter att ha vägt första och andra bullen/wienerbrödet på det degstycket ska du kunna använda ditt ögonmått, (man kan inte väga alla bullar, det är ineffektivt och förekommer inte i arbetslivet).

Användning av linjal var gång en bulle/wienerbröd eller bakelse skärs upp är heller ej tillåtet, använd till exempel en wienerdegdelare (dragspelssporre) till att mäta storleken.

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

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

Blir det för små satsar att blanda, exempelvis biskvibottnar får gesällkandidaten 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.

Det är viktigt för dig själv, att skriva ett tidschema/körschema på vad och i vilken ordning du ska göra de olika momenten under det praktiska provet (detta behöver inte lämnas in till granskarna). Du får ta hjälp med att diska dina redskap, diskaren/assistenten får inte röra produkterna eller på något sätt assistera vid tillverkningen av produkterna. Diskaren/assistenten får heller inte transportera produkter eller råvaror.

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.

- 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.
- Om två produktgrupper blir underkända, dvs att gesällkandidaten inte har uppnått betyget 3,0 blir gesällkandidaten underkänd på det praktiska provet även om det totala betyget överstiger 3,0.
- Om gesällkandidaten inte arbetar på ett hygieniskt och felfritt sätt enligt livsmedelslagen blir gesällkandidaten 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.

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

**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 eller isomalt.

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](mailto:jesper@bageri.se) på Sveriges bagare& konditorer.



- **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 couvertyr 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 våningstårtan behöver inte vara i ätbart material. Ståltråd får användas i buketter och blommor som är gjorda av sugarpaste. Gesällkandidaten ska visa minst två olika tekniker på våningstårtan till exempel spritsning (pikering), modellering, motivmålning etc.
- **Klassisk Krokan** -tre våningar + topp. Krokanen ska monteras ihop med socker/isomalt. Valfri dekoration och allt ska vara ätbart.

## Vetebröd

Varje gesällkandidat ska av 4500 gram vetedeg tillverka tre olika sorters bullar samt tre klippta kransar. Allt ska bakas fristående, dvs. utan form eller annat stöd.

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 till exempel 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 resterande till uppdukning).
- 15 snäckor (2 för avsmakning resterande till uppdukning).
- 15 ofyllda arbetade bullar, (inget smör får inkavlas) (2 för avsmakning resterande till uppdukning).
- 3 fyllda, korsklippta, kransar valfri vikt (1 för avsmakning 2 till uppdukning).

## Wienerbröd

Varje gesällkandidat 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 till exempel färsk eller inkokt/syltad frukt. Florsocker som dekoration är tillåtet på endast halva wienerbrödet.

- 15 spandauer (2 för avsmakning resterande till uppdukning)
- 15 wieneråttor (2 för avsmakning resterande till uppdukning)
- 15 valfria wienerbröd (2 för avsmakning resterande till uppdukning)
- 15 danska wienerbröd, dessa görs på ihop pressad spilldeg och kubbas upp som en snäcka) (2 för avsmakning resterande 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 - gesällkandidaten ska visa sin kreativitet. (2 för avsmakning resterande 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. De tre 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 andra sädeslag 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 resterande för uppdukning). Samtliga bröd ska ha samma vikt (inom respektive kategori).

## Svenska klassiska matbröd

Varje gesällkandidat ska av 3000g deg baka sirapslimpa eller vörtbröd. Skållning ska ingå i receptet.

Bröden ska vara fristående med klassisk uppslagning.

- 4 bröd med samma uppslagning ska tillverkas. (1 för avsmakning och 3 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 pikerats direkt på tårtan), i övrigt fri dekor.

- 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 sockerdekor, 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 valfri.

- 1 för avsmakning och 1 för uppdukning

## Chokladbiskvier, mazariner och chokladdoppad bit

Varje gesällkandidat ska tillverka chokladbiskvier, mazariner och en chokladdoppad bit (så kallad kondisbit).

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 färdigkavlad av gesällkandidaten men bakas av under provtiden.

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

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

## Småbröd (småkakor)

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

Vikten ska hållas inom intervallet 10g-15g, dock måste alla småkakor ha samma vikt inom respektive kategori. Småbröden skall vara av klassisk stil, (kondisbitar av mindre format eller liknande bakverk räknas inte som småbröd).

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

## Vid uppdukning

Om inte alla produkter får plats på uppdukningbordet ställs ett stick vid bordet med de övriga produkterna i, dessa räknas 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.