



Stockholm 2017-02-15

## VÄGEN TILL MÄSTARBREV i konditori praktiskt prov

Det praktiska provet är uppdelat på 2 dagar x 8 timmar per dag plus 1 timme för uppdukning.

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

Krokan får vara uppspritsad och torkad men måste även spritsas upp och bakas under provdagarna.

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

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.

Väljer du att genomföra provet på din arbetsplats bör du ha tillgång till en chockfrys.

Skriftlig feedback lämnas till Provtagaren i efterhand om så önskas, tala med granskaren.

Vi rekommenderar att du gör minst 2 heltidspass i träningen innan provtillfället.

Följande moment skall genomföras och kommer betygsättas av granskningsmännen:

### **2 st tårtor - max 100 poäng**

- En ska vara 24 cm diameter med en arbetad choklad eller sockerdekor. Tårta nr 2 är för avsmakning och ska vara 18 cm i diameter och bara glaserad (har du endast tillgång till form i storlek 16 eller 20, istället för 18, godkänns detta även)
- Dekoren ska vara 20 cm hög och innehålla olika tekniker i materialet man valt. Dekor som är något högre än 20 cm godkänns också.
- Båda tårtorna ska vara glaserad med valfri Mirroir/gele, och ska innehålla olika texturer
- Bakade bottnar som ej syns får man förbereda innan

**2 varianter av Bakelser 10 st av varje Vikt 50-70 gr - max 2x100 poäng (max 100 poäng per sort)**

- 8st presenteras på bordet och 2 st går till granskarna
- Bakelserna ska skilja sig åt i teknik och utseende
- Bakade bottenar som ej syns får man förbereda innan. Vid skuren bakelse så är det ok att genomskära bottenen.
- Valfri arbetad dekor på bakelserna – låt gärna din personliga stil komma fram här!

**2 varianter av Praliner 20 st av varje - max 2x100 poäng (max 100 poäng per sort)**

- 16 st presenteras på bordet och 4 st går till granskarna
- 1 ska vara handgjuten och en ska vara handdoppad
- Färger är tillåtet och får förblandas
- Minst två olika fyllningar per pralin

**1 variant av Torr kaka (Formkaka) ca 50 gr 20 st - max 100 poäng**

- En modern variant baserad på mandel eller nötter
- Ska vara fodrad med smördeg eller mördeg
- Mazarin, nötkongress eller andra klassiker godkänns inte om det inte finns en egen variant/tolkning av dem

**Smördegsbricka med 3 olika varianter/uppstagningar med söta uppstagningar smördegsbakverk harmoniserade i storlek och form. Varav 1 stigande, 12 av varje sort - max 100 poäng**

- Variera dig och visa färdighet i smördeg
- Vikt och uppslag är helt fritt
- Smaksättningar är helt fria både klassigt och nytänkande är välkommet
- Basdegen får vara färdigblandad, smör kavlas in under provdagarna. Kavling på maskin ger ej poängavdrag.

**2 st glasstårter för 8 personer - max 100 poäng**

- Glasstårten ska innehålla glass och parfait och/eller sorbet
- Övrigt fritt vad den innehåller
- Arbetad dekor i valfritt material
- Bakade bottenar som ej syns får man förbereda innan
- En glasstårta presenteras ihop med krokanen och den andra går till granskarna
- Grunderna till glassen görs inom provtiden.

**Krokan minimihöjd 60 cm - max 100 poäng**

- Krokanen ska baseras på mandelmassa men andra material är tillåtna
- Behöver inte vara av klassisk modell utan får lov att modifieras i form
- Glasstårten ska presenteras ihop med Krokanen
- Nougatin, socker, choklad är tillåtet att använda sig av

- Du får spritsa upp och torka krokanen några dagar innan, Men allt måste spritsas upp och bakas under provdagarna.
- Har du inte tillgång till krokankanon, vänd dig till SBK kansli så hjälper dom er att komma i kontakt med någon att låna från.

### **Metod – max 200 poäng**

Här tittar granskarna på hur du:

- jobbar och planerar ditt arbete
- lägger upp ditt jobb
- renlighet sköts
- hanterar redskapen
- följer du recepten du lämnat,

Kort och gott, att du jobbar som en riktig mästare.

### **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 poängsätts ej.

### **Poängsättning**

Maxpoäng för konditori är max 1 100 poäng

#### Betygsskala

1001-1100 p= 5

851-1000 p = 4

551-850 p= 3

251-550 p= 2

0-250p=1

Godkänt innebär betyget 3 eller högre.