



Vägen till Mästarbrev

Praktiskt prov i konditori

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.

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.

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

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:

Tårtor

- max 100 poäng

Två tårtor ska tillverkas

- 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

Bakelser

- max 100 poäng per sort

Två varianter av bakelser, 10 st av varje sort, ska tillverkas.

- Vikt 50-70 gr
- 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!

Praliner

- max 100 poäng per sort

2 varianter av praliner, 20 st av varje, ska tillverkas

- 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

Torr kaka (Formkaka)

- max 100 poäng

20 st kakor/bitar, ca 50 gr styck, ska tillverkas

- 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

- max 100 poäng

3 olika söta varianter/uppslagningar av smördegsbakverk, 12 st av varje sort, ska tillverkas. En sort ska vara stigande och samtliga ska vara harmoniserade i storlek och form.

- 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.

Glasstårtor

- max 100 poäng

2 st glasstårtor, 8 bitars, ska tillverkas

- Glasstårtan 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

- max 100 poäng

- Minimi höjd 60 cm
- 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 dina recept till granskarna senast 1 vecka före provtillfället. Receptet poängsätts ej.

Poängsättning

Maxpoäng för bageri är max 1100 poäng.

1100-1000 p = 5,0

999- 940 p = 4,5

939-840 p = 4,0

839-640 p= 3,5

639-400 p = 3,0

399-300 p=2,5

299-151 p=2,0

150-0=1

Godkänt innebär betyget 3 eller högre.