



Stockholm 2017-02-15

VÄGEN TILL MÄSTARBREV i Bageri & Konditori information

Vad är Mästarbrev?

Mästarbrevet är det högsta beviset på yrkesskicklighet inom ett hantverksyrke och garanterar förutom stort yrkeskunnande och erfarenhet även pålitlighet som hantverksföretagare. Mästarbrevet inger förtroende hos allmänheten och uppfattas som en garanti för kvalitetsarbete. Att inneha mästarbrev betyder därför oftast mycket mer än personlig tillfredsställelse för den skicklige yrkesutövaren. Mästarbrev finns inom en mängd hantverksyrken. Branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer ansvarar för såväl teoretiskt som praktiskt prov för mästarbrev inom bageri och konditori. Gemensamt för alla yrken är att mästarbrevet, efter godkända prov, utfärdas av Sveriges Hantverksråd till de hantverkare som uppfyller de krav som anges i Lag och Förordning om Mästarbrev för hantverkare (SFS 1995:1255 och SFS 1995: 1256). Läs gärna mer om vad mästarbrev är och historiken bakom på www.hantverksrad.se

Vem kan få mästarbrev?

Mästarbrev utfärdas enligt regeringens bemyndigande av Sveriges Hantverksråd och får tilldelas förtjänta och skickliga hantverksutövare.

Mästarbrev får tilldelas den som:

- är myndig
- har minst 10 000 dokumenterade arbetstimmar i yrket
- har gesällbrev i yrket
- är verksam i yrket och har erforderlig skicklighet och erfarenhet
- genomfört mästarutbildningen i regi av Sveriges Hantverksråd
- fullvärdiga medlemmar i Sveriges bagare & konditorer (nedan SBK) får göra 1 (ett) prov utan kostnad vid provtillfälle som bestäms av SBK.
- mästarutbildningen är kostnadsfri.
- kringkostnader står kandidaten själv för så som kurslitteratur, råvaror, utfärdandet av brevet, resa, mat och logi.
- kostnad för träning och utbildning står kandidaten själv för.
- Personliga medlemmar och icke medlemmar får göra provet till självkostnadspris.

Vad omfattar mästarprovet?

För mästarprov för bagare respektive konditor består provet dels av en teoretisk utbildningsdel (samma för båda) samt ett praktiskt prov specifikt utformat för den inriktning kandidaten har valt.

Momenten

Momenten i provet är utvalda med omsorg och målet är att lyfta fram de olika aspekter som finns inom yrket. Vissa moment i provet är där för att värna om svensk bageri- och konditoritradition, andra moment är där för att ge kandidaten möjlighet att visa upp sin tekniska kompetens.

I provet finns inget specialarbete utan granskarna ser istället att kandidaten utvecklar sig inom ett av momenten och känner sig fri att vara kreativ för att visa upp sin professionalism och sätta sin egen prägel på arbetet.

Teoretisk utbildning

Sveriges Hantverksråd har tillsammans med flera branschorganisationer antagit nya mästarbrevsbestämmelser i form av en mästarutbildning. Mästarutbildningen är en distansutbildning under 10 veckor som inleds med en obligatorisk träff under en helg på Leksands folkhögskola. Därefter sker all undervisning på distans och på deltid så att du ska kunna kombinera den med ditt arbete.

Utbildningen ger de viktigaste grundkunskaperna inom ekonomi, juridik, marknadsföring, företagsutveckling och ledarskap. Utöver detta behandlas också begreppet Mästare liksom mästartitels status och de möjligheter den öppnar för yrkesutövare och företag. Studierna sker genom videoföreläsningar, studielitteratur och externa internetkällor. Till varje vecka hör uppgifter av varierande storlek som redovisas skriftligt.

Vad vill granskarna se på mästarprovet?

Granskarna vill se hur skicklig du är som bagare eller konditor.

Tex att du som konditor är en riktig hantverkare och att du briljerar med degar, mousser, choklad och dekorer.

Du kan med din yrkesskicklighet utföra och behärska nya och klassiska tekniker. Du har känsla för smak och konsistenser på såväl färdiga produkter och degar samt kontroll på råvaror och verktyg du jobbar med. Du jobbar även med renlighet i åtanke hela tiden.

Det praktiska provet ger riktlinjer för momenten men granskarna vill se utveckling och tolkning av produkterna. I provet ingår att du ska visa din yrkeskompetens, inklusive kreativitet.

Hur bedöms mästarprovet?

Det praktiska provet kommer att granskas av minst två granskare, som utses av Sveriges bagare & konditorer. Vid praktiska provet kommer granskarna till företaget eller den lokal där provet genomförs och gör var och en för sig en yrkesmässig bedömning/betygsättning av de utförda arbeten och är med under hela provet. Varje

produktgrupp i det praktiska provet bedöms i en betygsskala 1 - 5, där siffran 5 betecknar ett helt perfekt utfört arbete.

För att mästarprovet ska vara godkänt och berättiga till mästarbrev fordras minst betyget 3 som slutbetyg på det praktiska provet. Därefter utfärdar Sveriges bagare & konditorer en rekommendation av kandidaten, till Sveriges Hantverksråd om att det godkända provet är genomfört till belåtenhet och att vi som bransch rekommenderar Hantverksrådet att mästarbrev ska utdelas.

Vad kostar mästarbrev?

För fullvärdiga medlemmar i Sveriges bagare & konditorer (SBK) ingår ett provtillfälle, som SBK bestämmer, i medlemsavgiften. SBK står även för granskningsmännens omkostnader. Kandidaten står själv för studiematerial, råvaror mm. Studiematerial kan beställas från SBK.

De som arbetar på företag som inte är medlemmar i SBK betalar självkostnadspris för alla moment i mästarbrevet. Hör efter med SBK:s kansli vad självkostnadspriset blir för ett visst upplägg.

Hur ansöker man om mästarbrev?

Ansökan sker genom att du fyller i och skickar in ansökningsblanketten Ansökan Mästarbrev för Mästarutbildningen och samtidigt betalar in Mästarbrevsavgiften (för närvarande ca 2 000 kr exkl. moms)

Anmälningsblankett hittar du på <http://hantverksrad.se/mastarbrev/>

Blanketten fylls i och skickas till:

Gesäll- och Mästarbrevskansliet
Box 147
793 23 Leksand

Till en ansökan om mästarbrev ska bl. a bifogas handlingar som bestyrker den sökandes yrkesskicklighet och yrkeskunnande:

1. Har genomgått/genomgår mästarutbildningens teoretiska del (bifoga kopia på intyg om utbildningen är slutförd)
2. Intygande om minst 6 år/10 000 timmar arbetslivserfarenhet i yrket enligt nedan (styrks med kopior). Eftergymnasiala skolår får tillgodoräknas som arbetslivserfarenhet.

Ytterligare information erhålles från:
Sveriges bagare & konditorer
Box 556 80, 102 15 STOCKHOLM
Tel 08-762 67 90