



Nationella Yrkesprovet, YP, är ett samarbete mellan Skolverket, gymnasieskolan, vuxenutbildningen och Sveriges bagare & konditorer.

Nationella Yrkesprovet ger inga poäng eller skrivs in i betyget som eleven erhåller efter avslutad skolgång. Eleven själv väljer om den vill genomföra YP (YP är frivilligt men är naturligtvis meriterande för eleven att ha).

YP granskas gemensamt av SBK (branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer) och den eller de ansvariga yrkeslärarna. I YP blir man godkänd eller icke godkänd (se lathund för bedömare).

Bedömningen av YP görs genom att bedömarna granskar och diskuterar varje produktgrupp som eleven har tillverkat och bedömer om produkten är säljbar eller inte.

Med säljbart menar man att produkten skall kunna säljas på ett normalt Svenskt bageri/konditori.

Om eleven blir godkänd erhålls ett diplom utfärdat av SBK. Ett diplom av SBK innebär även att branschen intygar att eleven besitter de kunskaper bageribranschen efterfrågar för att vara anställningsbar direkt efter avslutad utbildning från skolan.

Om eleven blir underkänd i YP är det ändå fullt möjligt att få godkänt i gymnasiearbetet och därmed erhålla gymnasieexamen då gymnasiearbetet betygsätts av lärare och inte av SBK.

Om YP ej blir godkänd av SBK finns möjlighet att göra om provet en gång, men efter ett år, på skolans bageri med skillnaden att eleven då får bekosta provtillfället själv. Blir provet godkänt vid provomgång två erhåller eleven då sitt yrkesdiplom.

Bedömning YP

Granskningspersonen kommer att närvara dag 3 och göra bedömningen av elevens bord (granskningspersonen har möjlighet att närvara under samtliga dagar). Yrkeslärarna bedömer elevens arbetsinsats under samtliga dagar. Vid granskningen dag 3 skall eleven vara tillgänglig för att kunna besvara på frågor om bakverken.

Allmänna regler råvaror

Smör ska användas till samtliga bakverk.

Vaniljkräm ska kokas individuellt att användas till tårter, bakelser och wienerbröd (det vill säga om wienerbröd görs som kavlad deg).

Showpiece

Showpiece (eller fritt valt arbete) är frivilligt att göra till sitt YP. Det är meriterande att göra även denna typ av arbete. Tid till att tillverka detta ligger utanför de tre dagarna som är avsatta till YP. Om eleven väljer att göra en showpiece ska arbetet ställas på elevens bedömningsbord i syfte att visa upp elevens kreativitet. Arbetet kan bestå av till exempel chokladfigur, skådebröd, krokan, sockerarbete, eller våningstårta (eventuell våningstårta får innehålla frigolit för hållbarhetens skull då arbetet inte ska göras under de tre dagarna). Arbetet ska vara av modell mindre och inte i omfattningen som gäller för gesällprov.

Tid

Den totala tiden eleven förfogar över är 24 timmar inklusive förberedelse, uppvägning, produktion och uppdukning. Tid för lunch exkluderas från de totala 24 timmarna.

Tiden skall gemensamt planeras av eleverna så att gott samarbete vid produktion och uppdukning råder.

OBS, om produktionstiden överskrids blir provet underkänt.

Exempel på hur arbetet kan läggas upp

Dag 1 förberedelser (exempelvis anslag, vaniljkräm, sylt, kakor, bitar, väg upp/förbered till dag 2).

Dag 2 förberedelser (eventuell hopläggning av tårta, förbereda matbröd slå upp vete, kavlade degar).

Dag 3 avbakning, slutfinish göra tårta och bakelser samt slutligen uppdukning av samtliga bakverk samt eventuell showpiece.

Uppdukningen skall vara synkroniserad så att samtliga bord är klara för bedömning vid samma tidpunkt.

En del produkter kan köras ihop gemensamt i grupper

Det som gäller vid samkörning av en produkt är att var och en är ansvarig för eventuella misstag som kan ske.

Eleverna får köra ihop vetedegen i grupp för att därefter dela upp degen i bitar motsvarande vikten för vad varje elev ska ha. Individuellt ansvar för sin egen uppslagning, jäsning och avbakning.

Anslag får köras ihop i grupp.

Degar till småkakor, mördegare och remons kan även köras ihop i grupp.

Samtliga kakor ska slås upp av varje elev enskilt.

Biskvimassa, smörkräm, mazarinmassa ska köras ihop individuellt och färdigställas av varje elev. Chokladen till doppning av biskvier ska tempereras av var och en. Om satsen blir för liten att köra ihop, exempelvis biskvimassa och mazarinmassa, kan större sats köras ihop och resterande massa sparas i kylan.

Mått och vikter

Mått och vikter på samtliga bakverk behöver inte följas av vikterna som angivits nedan, dessa är endast exempel, det viktigaste är att bakverken inom respektive område har samma vikt.

Vad bedöms förutom produkterna?

Elevernas samarbetsförmåga och produktionstakt.

Att fastställda hygienkrav följs och att eleven arbetar rationellt, rent och snyggt på arbetsytan, samt så lite bortfall som möjligt.

Provet underkänns om tiden för produktion överskrides.

Vid osäkerhet om regelverket kontakta Jesper Långström på Sveriges bagare & konditorer jesper@bageri.se

Provet ska omfatta

Valfria matbröd, bakat med surdeg och/eller jäst
4x500g limpor, korgjäst eller fristående bröd (ej bakade i form)
3x10st 50-70g frukostbullar (ej släta av typen småfrallor)

Vettedeg: (remons får tillverkas i grupp)
10 ofyllda "flätade" bullar, ej pärlsocker vid avbakning 50-70g/st
20 fyllda knutar/snäckor (fristående ej i form) 50-70g/st
2 flätade längder (3-fläta eller 4-fläta, äggstrykning + pärlsocker) ca 350g/st
2 klippta längder (fristående ej i form) ca 350g/st
2 klippta kransar (fristående ej i form) ca 350g/st
(innehållande valfri remons)

Valfri laminerad deg: (wiener eller croissant kavlade på smör)

Wienerdeg

15 spandauer (remons finns på skolan) ca 60g/st

15 wieneråttor (med vaniljkräm) ca 60/g st

15 valfria danska wienerbröd ca 60g st

eller

Croissant

15 croissants (ofyllda) ca 60g/st

15 pain au chocolate ca 60g/st

15 valfria ex. pain aux raisins ca 60g/st

Efter avbakning är det frivilligt om eleven vill aprikotera och/eller efterdekorera wienerbröden med fondant. Dock får ej wienerbröden täckas med pudrat florsocker för att granskningspersonen ska kunna se de olika lagren väl.

Tårtor och bakelser

1st prinsesstårta 10 pers (grön marsipan och rosa ros eller nejlika och ev. gröna blad)

Valfritt om man vill ha hallonsylt eller ej. Text: Grattis till studenten.

1st valfri tårta 10 pers, ex. moussetårta med eller utan glaze eller någon lokal variant på tårta.

Det ska vara en tårta med hög igenkänningsfaktor.

10st prinsessbakelser (traditionella, skurna, får innehålla hallonsylt).

10st Budapestbakelser (traditionella, skurna, behöver inte innehålla mandariner, om man vill använda andra frukter/bär.

Bitar

7st chokladdoppade biskvier 60g/st (ska strykas upp, ej spritsas och innehålla smörkräm gjord på smör samt vara doppade i tempererad choklad).

7st mazariner glaserade med fondant.

Småkakor

20st spritsade kakor (typ, strassburgare eller liknande) 15g/st

20st kubbade kakor (typ, bondkakor, eller liknande) 15g/st

20st varmkubbade kakor (typ, chokladsnittar eller liknande) 15g/st