Praktiskt gesällprov i bageri/konditori 2026

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 paus på 15 minuter under båda provdagarna. Rasten ska tas efter ungefär halva arbetspasset bägge dagarna, den får inte tas i slutet av dagen.

Man bestämmer själv i vilken ordning man vill utföra arbetet. Surdegar, fördegar och skållningar får vara förberedda av gesällkandidaten, likaså sylt samt 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 surdegar, fördegar, skållningar samt även i remonser.

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 9 timmar någon av dagarna ges poängavdrag på 100p.
Om gesällkandidaten inte klarar att färdigställa provet med 15 minuters tilläggstid (totalt under bägge provdagarna) 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. 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. Smak och textur är betydelsefullt där det är relevant t ex. i moussetårtan. Granskarna sätter poäng efter en 100-gradig poängskala. Smak och textur efter recept 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 efter att ha vägt första och andra deg-remsan till bullarna fortsätta att väga varje remsa efter uppskärning (att arbeta på detta sätt är ineffektivt och sådana metoder sker inte ute i arbetslivet).
Användning av linjal var gång en bakelse skärs upp är ej tillåtet, använd till exempel en dragspelssporre till att mäta storleken på dina bakelser.

Samtliga råvaror får vara uppvägda och markerade med innehållsförteckning när provet startar för båda dagarna.

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

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

Blir det för små satser att blanda, exempelvis biskvibottnar får eleven 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, <u>för dig själv</u>, att skriva ett tidschema/körschema på vad och i vilken ordning du ska göra de olika momenten under det praktiska provet (körschemat 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.

- *När gesällkandidaten lämnat in en produkt för bedömning är den definitiv.*

- *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 man underkänd på det praktiska provet även om det totala betyget överstiger 3,0. Samtliga produktgrupper ska visas upp.*

- *Om gesällkandidaten inte arbetar på ett hygieniskt och felfritt sätt enligt regler, föreskrifter och rutiner i livsmedelslagen blir gesällkandidaten underkänd på det praktiska gesällprovet.*

Produktgrupper

Valfritt arbete/showpiece

Gesällkandidaten ska tillverka ett valfritt arbete i någon av följande kategorier: skådebröd, showpiece i socker eller choklad, våningstårta eller krokan.

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

• **Skådebrödet** ska tillverkas av ätbar deg varav minst 30% är jäsdeg. Det ska vara tydligt vad som är jäsdeg. Basen ska vara maximalt 40x60 cm och höjden minst 40 cm. Fritt val av tema och utformning. För sammansättning efter avbakning ska tillbehör användas som är ätbart, till exempel socker eller isomalt. Naturliga färger får användas, men granskarna ser gärna att gesällkandidaten klarar av att framställa ett skådebröd med så naturliga brödfärger som möjligt.

Färgskala skådebröd

De färger som tillåts är naturliga brödfärger som framkommer när man använder olika baktekniker det är tillåtet att använda naturliga färgämnen så som rödbetspulver, spirulina etc.

Är du osäker på vilka ingredienser som få användas till färgningen av deg så kontakta Jesper Långström 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. Du ska visa minst två olika tekniker på våningstårtan t ex. 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 t.ex. 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 knutar för avsmakning och 13 knutar till uppdukning.
- 15 snäckor, 2 snäckor för avsmakning och 13 snäckor till uppdukning.
- 15 ofyllda arbetade bullar, (inget smör får inkavlas).
  2 bullar för avsmakning och 13 bullar till uppdukning.
- 3 fyllda, korsklippta, kransar valfri vikt, 1 krans för avsmakning och 2 kransar till uppdukning.

Wienerbröd

Varje gesällkandidat ska av 4500g wienerdeg tillverka fyra olika slags fyllda wienerbröd (15 av var sort) De fyra wienerbrödssorterna ska storleksmässigt vara lika. 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.
Valfri form (som tas bort efter avbakning) får användas till en sort av de valfria wienerbröden.

Wienerbröden får efterdekoreras med t.ex. färsk eller inkokt/syltad frukt.
Florsocker som dekoration är tillåtet på endast halva wienerbrödet.

- 15 spandauer, 2 spandauer för avsmakning och 13 spandauer till uppdukning.
- 15 wieneråttor, 2 åttor för avsmakning och 13 åttor till uppdukning.
- 15 valfria wienerbröd, 2 wienerbröd för avsmakning och 13 wienerbröd till uppdukning.
- 15 valfria wienerbröd som tillverkas på spilldegen, exempelvis danska wienerbröd.
  2 wienerbröd för avsmakning och 13 wienerbröd till uppdukning.

Franskbröd

Franskbrödsdegen ska vara bakad på 100% vetemjöl.

Varje gesällkandidat ska av 6000g deg tillverka:

- 3 olika slags ofyllda frukostbullar 15 av varje sort. De ska väga ca 60g/st. Sort och utförande efter eget val, dock skall de vara arbetade, ej bara rundrivna -eleven ska visa sin kreativitet, 2 av var sort för avsmakning resterande till uppdukning)
- 3 flätade (minst fyrfläta) franskbröd med valfri vikt, 1 fläta för avsmakning och 2 flätor till uppdukning. Flätorna ska ha samma vikt.
- 3 långfranska med valfri vikt, 1 långfranska för avsmakning och 2 långfranskor till uppdukning.
  Långfranskan ska beströs med vallmofrö, och ska snittas. Långfranskorna ska ha samma vikt.

Valfritt surdegsbröd

Varje gesällkandidat ska av 6000g deg baka valfritt surdegsbröd.

0,2% jäst får användas i degen

2 sorters uppslagningar
Form och utförande efter eget val. Bröden får innehålla frukt, nötter, fröer, eller korn 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 bröd för avsmakning och 6 bröd 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 levar med klassisk uppslagning.

- 4 bröd med samma uppslagning ska tillverkas, 1 bröd för avsmakning och 3 bröd för uppdukning.
- Bröden ska hålla samma storlek och vikt.

Klassisk tårta

Varje gesällkandidat ska tillverka 2 prinsesstårtor med storleken18-24cm.

De ska endast innehålla anslag, vaniljkräm, grädde och eventuellt sylt. Den ska dekoreras med en marsipanros och blad samt en text där minst två ord ska ingå, (texten ska pikeras direkt på tårtan), i övrigt fri dekor. Eventuell sylt får medtagas.

- 1 tårta för avsmakning och 1 tårta 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, men någon av de tre ovan nämnda teknikerna skall användas.
Färdiga eller medförda garneringsmaterial såsom choklad- eller sockerdekorer, krämer eller bottnar 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 fri.
Moussetårtan skall vara tinad vid servering.

- 1 tårta för avsmakning och 1 tårta för uppdukning

Chokladbiskvier, mazariner och chokladdoppad bit

Varje gesällkandidat ska tillverka chokladbiskvier, mazariner och en chokladdoppad bit (s.k kondisbit)

All chokladdoppning och chokladtemperering ska ske för hand. Färdiga eller medförda garneringsmaterial, krämer eller bottnar får inte användas.

- 10 klassiska chokladbiskvier som består av biskvibotten och chokladsmörkräm doppade i tempererad mörk choklad.
  Biskviernas färdiga vikt bör vara ca 50-60g.
  Smörkrämen ska strykas upp för hand.
  2 biskvier för avsmakning och 8 biskvier för uppdukning.

- 10 mazariner, de ska vara fodrade med egentillverkad mördeg, fyllda med klassisk mazarinmassa samt aprikoterade och glaserade med fondant.
  2 mazariner för avsmakning och 8 mazariner för uppdukning.

- 10 valfria arbetade chokladdoppade kondisbitar*, vikt ca 50g.
  2 chokladdoppade och arbetade bitar för avsmakning 8chokladdoppade bitar för uppdukning.
  *exempelvis toscabitar eller andra finare bitar vanligtvis med grund i mazarinkapsel och någon form av fyllning.

Klassiska bakelser

Varje gesällkandidat ska tillverka Napoleonbakelser och Budapestbakelser.

Smördegen ska vara färdigkavlad av gesällkandidaten och tas med färdig men ska bakas av under produktionstiden.

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

- 10–12 Napoleonbakelser, 2 bakelser för avsmakning 8 bakelser för uppdukning.
- 10–12 Budapestbakelser, 2 bakelser för avsmakning 8 bakelser för uppdukning.

Småbröd

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, minikondis-bitar eller liknande räknas inte som småbröd.

• 20 spritsade småbröd, 5 småbröd för avsmakning och 15 småbröd för uppdukning.

• 20 kubbade småbröd 5 småbröd för avsmakning och 15 småbröd för uppdukning.

• 20 rullade småbröd 5 småbröd för avsmakning och 15 småbröd för uppdukning.

Vid uppdukning

Om inte alla produkter får plats på uppdukningsbordet ställs ett stick intill bordet där övriga bakverk placeras. Dessa räknas också med vid bedömningen.

Granskningen

Fördelning av poäng:

Område	Del av totalpoäng
Smak/textur efter recept	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 poäng är betyg 5
1074–990 poäng är betyg 4,5
989–880 poäng är betyg 4
879–715 poäng är betyg 3,5
714–660 poäng är betyg 3.0
……
659–000 poäng är underkänt

För godkänt prov krävs

Minst 3,0 i betyg enligt skalan ovan.

Medalj

Medalj
En Gesäll som uppnår minst 4,5 i slutbetyg för Gesällbrev samt minst 4,5 på det praktiska provet tilldelas, utöver Gesällbrevet, en liten belöningsmedalj.

En Gesäll som utför ett gesällprov av särskilt hög kvalitet, det vill säga uppnår 5,0 i slutbetyg för Gesällbrevet, kan, om granskarna bedömer det motiverat, tilldelas en stor belöningsmedalj.

Omprov

Praktiskt prov

Om gesällkandidaten blir underkänd på det praktiska provet får hela provet göras om efter 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