



INBJUDAN
SKOLMÄSTERSKAPEN I BAGERI
16 MARS 2027 I GÖTEBORG

Tävlingsdag: tisdagen den 16 mars. Förberedelser sker måndag den 15 mars.

Tävlingsplats: bageriet på Ester Mosessons gymnasium i Göteborg.

Sveriges bagare & konditorer AB är tävlingsarrangör och betalar tågresan, boende och uppehälle med ankomst till Göteborg måndagen den 9 mars och avresa tisdagen den 10 mars för 1 lag (två deltagare per lag) och medföljande lärare. De två tävlingsdeltagarna bor i dubbelrum. Medföljande lärare bor i enkelrum.

Arrangören bokar hotell och ni bokar själva tågresan till Göteborg via vår resebyrå Konferensexperterna på telefon 08-791 72 70 eller mejla till info@konferensexperterna.se.

Agera sparsamt vid val av biljett. Hänvisa till Sveriges bagare & konditorer, Skolmästerskapen. Glöm inte att ange ålder på resenär då ungdomsrabatt kan tillämpas.

Arrangörerna står även för basråvaror till tävlingen.

Tävlingstiden är 4,5 h den 16 mars och uppvägningstid på 1 h och 15 minuter den 15 mars. Uppgifterna vid bakningen finns beskrivet i tävlingsreglerna.

Kom ihåg:

- Lagen måste koka vaniljkräm på plats. Denna kan göras under uppvägningstiden.
- Det är tillåtet att ta med fyllningen till bullar och wienerbröd, men den måste vara gjord från grunden och visas upp för domarna innan tävlingsstart.
- Det är tillåtet att ta med egenkokad sylt vilken ska visas upp för domarna innan tävlingsstart.
- Samtliga lag måste ta med sig egentillverkade anslag.
- Istället för att eleverna gör en prinsesstårta var ska de göra två mindre tårter var, 2 x ca 18 cm Ø. En tårta kommer att smakas av juryn och den andra stå som bordsdekoration. Enbart tårtan till bordet behöver pikeras och dekoreras med marsipanrosor.

Vid frågor angående arrangemanget kontakta gärna Erica Bjerregaard, erica@bageri.se

Frågor angående tävlingsregler: Jesper Långström, jesper@bageri.se

Antagningsförfarande

Sista ansökningsdag är den 14 december 2026 kl. 15.00. Årets tävling begränsas till tio tävlande skolor. Vid fler än tio ansökande skolor förbehåller sig tävlingsledningen rätten att utse finalisterna genom en uttagning.

Laget ska i samband med ansökan skicka in arbetsprover i form av film och bilder på produkter (enligt instruktioner nedan). Regerande mästare i Skolmästerskapen samt arrangerande skola är direktkvalificerade, finalplatser tas ut genom en jurybedömning av filmer och bilder på produkter som skickats in av de skolor som ansöker. Varje skola får bara anmäla ett lag.

Ansökan

Ansök via ett formulär på www.bageri.se/skolmasterskapen/tavlingen

Recept, bilder och film skickas in via www.wetransfer.com eller www.sprend.com till mailadressen jesper@bageri.se.

Innehåll bild & filmer

Film och bilder på uppslagning av matbröd

Filmen får gärna klippas eller levereras i sekvenser så den visar uppslagningen i effektiv tid.

- Film på rundrivning och uppslagning av 4 limpor
- Bild på färdigjästa limpor
- Bild på färdigbakade limpor
- Recept på matbrödet

Film och bilder på uppslagning av 15 vetebullar

Filmen får gärna klippas eller levereras i sekvenser så den visar uppslagningen i effektiv tid.

- Film från utkavling och uppslagning fram till jäsning
- Bild på färdigjästa bullar
- Bild på färdigbakade bullar
- Recept på vetedegen

Produkterna som filmas behöver inte vara de som sedan planeras att göras i en eventuell final.

Momenten ska dock hålla hög klass för att ta laget vidare till final.

Båda eleverna ska göra samtliga moment, filma gärna båda samtidigt bredvid varandra.

Viktiga datum för finalistiskolor

Digitalt förberedande möte

Inför finalen bjuder arrangören in finalistiskolor, juryordförande och sponsorer till ett digitalt förberedande möte torsdag den 16 februari. Inbjudan och tid skickas ut närmare inpå.

Råvaror

Då arrangörerna står för råvaror under tävlingsdagen behöver vi finalistiskolornas lista på råvaror senast den 9 februari 2026. Skickas till jesper@bageri.se

Recept

Skolor som gått vidare till finalen skickar in recept senast den 2 mars 2027 till erica@bageri.se

Varmt välkommen med er ansökan senast kl. 15.00 den 14 december 2026.

Vid frågor angående arrangemanget kontakta erica@bageri.se.

