



Bestämmelser för Mästarbrev i:

Konditoryrket

Bestämmelserna är framtagna och reviderade av branschen våren 2017 samt fastställd av Sveriges Hantverksråd 2017-03-02

Ansvarig bransch-/yrkesorganisation

Sveriges Bagare och Konditorer

Krav för Mästarbrev

För erhållande av Mästarbrev ska den sökande uppfylla följande krav:

- **Gesällbrev**
Den sökande ska inneha Gesällbrev i yrket enligt de bestämmelser som i samverkan med branschen fastställts av Sveriges Hantverksråd.
- **Arbetslivserfarenhet**
Den sökande ska vara verksam i yrket och utöver grundutbildning ha dokumenterat arbete/utbildning minst 10 000 timmar, motsvarande ca 6 år i yrket eller inneha likvärdiga av branschen validerade kunskaper.
- **Utbildning**
Den sökande skall med godkänt resultat ha genomgått av Sveriges Hantverksråd godkänd Mästarutbildning eller inneha motsvarande av branschen validerade kunskaper. Mästarutbildningen innehåller utbildning i företagande och ledarskap med bäring på yrket samt en yrkesrelaterad del som utformats av branschen i samråd med Sveriges Hantverksråd.
- **Mästarprov**
Den sökande skall med godkänt resultat genomfört Sveriges Bagare och Konditorers Mästarprov för Konditoryrket.
- **Lämplighet**
För att erhålla Mästarbrev får den sökande inte vara olämplig att inneha Mästarbrev med hänsyn till Mästarbrevens anseende (SFS 1995: 1256). Prövning görs av Sveriges Hantverksråd efter inlämnad ansökan.

Ansökan

Ansökan om Mästarbrev sker i samband med antagningen till Mästarutbildningen. Till ansökan skall följande handlingar bifogas: kopia på gesällbrev, handlingar som styrker att du är yrkesverksam och har arbetslivserfarenhet enligt kraven ovan.

Du hittar mer information om Mästarutbildningen på www.hantverksrad.se
Har du övriga frågor om hur du ansöker, kontakta Gesäll- och Mästarbrevskansliet.

Kostnad

Kostnaden för Mästarbrevet är 2 000 kr + moms (2 500 kr inkl. moms) som ska betalas i samband med att ansökan görs till Gesäll- och Mästarbrevskansliet.



Kontaktuppgifter:

Branschorganisation:

Sveriges Bagare och Konditorer
Box 55680
102 15 Stockholm

Tel. 08-762 67 90
www.bageri.se
kansli@bageri.se

Gesäll- & Mästarbrevskansliet:

Sveriges Hantverksråd
Gesäll- & Mästarbrevskansliet
Box 147
793 23 Leksand

Tel. 0247-369 50
Fax. 0247-151 70
www.hantverksrad.se
info@hantverksrad.se

Tveka inte att kontakta oss om du har frågor eller funderingar kring Mästarbrev!



Stockholm 2017-02-15

VÄGEN TILL MÄSTARBREV i konditori praktiskt prov

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.

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

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.

Följande moment skall genomföras och kommer betygsättas av granskningsmännen:

2 st tårtor - max 100 poäng

- 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

2 varianter av Bakelser 10 st av varje Vikt 50-70 gr - max 2x100 poäng (max 100 poäng per sort)

- 8st presenteras på bordet och 2 st går till granskarna
- Bakelserna ska skilja sig åt i teknik och utseende
- Bakade bottnar som ej syns får man förbereda innan. Vid skuren bakelse så är det ok att genomskära bottnen.
- Valfri arbetad dekor på bakelserna – låt gärna din personliga stil komma fram här!

2 varianter av Praliner 20 st av varje - max 2x100 poäng (max 100 poäng per sort)

- 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

1 variant av Torr kaka (Formkaka) ca 50 gr 20 st - max 100 poäng

- 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 med 3 olika varianter/uppslagningar med söta uppslagningar smördegsbakverk harmoniserade i storlek och form. Varav 1 stigande, 12 av varje sort - max 100 poäng

- 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.

2 st glasstårter för 8 personer - max 100 poäng

- Glasstårten 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 kroken och den andra går till granskarna
- Grunderna till glassen görs inom provtiden.

Krokan minimihöjd 60 cm - max 100 poäng

- 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 kroken 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 ett recept till granskarna senast 1 vecka före provtillfället. Receptet poängsätts ej.

Poängsättning

Maxpoäng för konditori är max 1 100 poäng

Betygskala sätts enligt följande:

1 100-1 000 p = 5 poäng

999-840 p = 4 poäng

839-400 p = 3 poäng

399-151 p = 2 poäng

150-0 p = 1 poäng

Godkänt sätts efter testgruppens genomförande, utifrån deras kunskapsnivå.



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. Att du 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)

Anmälningssblankett 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