

Textreviderade och justerad med nuvarande förutsättningar gällande organisation och bransch 2017-11-13

Provbestämmelser för köttgesäller inom detaljhandeln

Nedan angivna utbildningsvägar och bestämmelser är fastställda av tidigare organiserad granskningsnämnd och fordras för att erhålla gesällbrev inom

Köttyrket i detaljhandeln

Branschorganisation: Köttbranschens Riksorganisation.

Provkrav

Tre års yrkeserfarenhet och grovstyckningsbevis eller motsvarande vidimerade kunskaper.

Utbildningsvägar

Gesällutbildning vid detaljhandelsutbildningsenhet.

Varje utbildningsenhet äger rätten att inom de för gesällutbildning uppgjorda ramarna själva lägga upp sin utbildning.

Utbildningen avslutas med ett yrkesprov enligt branschen och företagarna fastställda bestämmelser.

Provbestämmelser

Proven består av teoretiska och praktiska prov. Du skall behärska följande områden:

- Köttkunskap nöt, gris, lamm och fågel
- Grov och finstyckning av nöt, gris och lamm
- Pannfärdiga produkter
- Varukännedom inom områdena organvaror, charkvaror och råvaror vid matlagning
- Matlagningskunskap
- Matlagning av vanlig svensk husmanskost
- Livsmedelslagen i teori och praktik
- Grundläggande ekonomi och marknadsföring för butik
- Kalkylering

Genom det teoretiska provet ska gesällen:

Visa att han/hon har mycket goda kunskaper inom områdena

- Ekonomi
- Kött
- Chark
- Livsmedelslagen / hygien
- Matlagning

Genom det praktiska provet ska gesällen:

Visa att han/hon har mycket goda kunskaper inom områdena

- Grov och finstyckning av gris .
- Grov och finstyckning av lamm
- Finstyckning och kalkylering av nöt. Grovstyckning skall ingå i utbildningen samt vidimeras.
- Matlagningsprov

Matlagningsprovet:

Deltagarnas förutsättningar är en lapp med ingredienser och maträtt. Köttråvara, tillvägagångssätt, vikt och mått skall inte vara noterade. Deltagarna skall tillaga olika maträtter på provdagen.

Följande maträtter kan ingå:

- Kalops .
- Biff Stroganoff
- Biff Rydberg
- Dillkött
- Wallenbergare
- Köttbullar
- Kroppkakor
- Porterstek
- Rotmos och fläsklägg
- Lever Anglais
- Burgundisk gryta
- Sjömansbiff
- Fläsk med löksås
- Biff Lindström
- Pepparrotskött
- Kålpudding
- Fläskrulader
- Slottsstek
- Osso bucco

Anmälan Gesällprov

Börja med att ta kontakt med Köttbranschens Riksorganisation för råd och praktiska upplysningar.

Köttbranschens Riksförbund c/o KCF Box 556 80
102 15 STOCKHOLM info@kcf.se www.kcf.se

Granskare

Branschen utser, på uppdrag av Sveriges Hantverksråd, tre granskare som kontrollerar, bedömer det praktiska provet och rättar det teoretiska provet. I samtliga delprov måste man uppnå en trea för att bli godkänd.

Bestämmelserna antogs av tidigare organiserad yrkesnämnd vid ett granskningsnämndsmöte 940617. Provbestämmelserna ersätter bestämmelserna från 840511.

Kostnader i samband med Gesällprov samt den administrativa avgiften för Gesällbrevet står den sökande själv för

~~För varje godkänd Gesäll skall det betalas in 600 kronor till Granskningsnämnden.
Ersättning till granskarna tillkommer: 2000 kronor per granskare och dag~~

Ansökan Gesällbrev

Efter genomfört Gesällprov skickas handlingar för varje godkänd Gesäll till;
Sveriges Hantverksråd
Box 147
793 23 Leksand

- Blankett Ansökan - Gesällbrev
- Blankett Praktikintyg / arbetsintyg - Gesällbrev
- Blankett Styckningsprotokoll- Grovstyckning
- Huvudprotokoll Granskningsnämnd
- Gesällbrevsavgift på 875 kronor

Litteraturförteckning

Slakt med styckning, Brevskolan

Charkfabriken, Brevskolan

Näringslära grön, Brevskolan

Livsviktigt, Brevskolan

Labbhäfte till livsviktigt

Vår kokbok

ABC-pärmen, Köttinformation

Klötzke vilt, kokbok

Butiksmatematik, rCA Förlaget

Mat, en faktabok om mat

Kunden är kung, ICAFörlaget

Kött att kunna sälja

Rutiga kokboken

Köttinformation, olika broschyrer om kött: Nöt, lamm, gris, organ, pannfärdigt.

Tidigare organiserade yrkesnämnd utsågs av följande utbildningsenheter, Nämndens uppgift var att upprätta och uppdatera kraven på Gesäller och Mästare inom Köttyrket i detaljhandeln

ICA-skolan (Västerås)

Hemköp (Västerås)

KF (Stockholm)

SSLF (Stockholm)

Köttskolan (Eskilstuna)

Rekommenderad skivtjocklek

Fläskkött

- Schweizerschnitzel ca 20 mm färdig vara
- Schnitzel skiva ca 10 mm tjock
- Karré skiva ca 15 mm, ej ojämna
- Kotlett skiva ca 20 mm, ej ojämna
- Fjärilskotlett dubbelskuren skiva ca 10 cm
- Fyllt kotlett ca 20 mm utan fyllning
- Medaljong skiva ca 20 mm .
- Flintastek ; skiva ca 20-nim
- Snäckor fyllda ca 20 mm
- Skinkbiff skiva ca 15 mm
- Grytbitar ca 25 x 25 mm, jämna i storlek
- Burgare : ca 15 mm
- Lagg skiva ca 25 mm
- .. Filéöga ca 30 mm, lindad med bacon och ströbröd
- Fläskben ca 300% kött kvar på benen
- Stroganoff stavar ca: 8 x 8 mm och ca 100 mm.långa
- Rulad ca.5mm

Nötkött

- Lövbiff skiva ca 3mm
- Biffar skiva 15 mm
- Snäckor fyllda ca 20 mm
- T-benstek ca 15 mm
- Enkelbiff/Clubstek ca 15 mm
- Entrecôte skiva ca 15 mm
- Rostas skiva ca 20 mm
- Minutbiff. skiva ca 10 mm innan naggning
- Fondue ca 10 x 10 mm (sockerbitsstora)
- Biff Rydberg ca 8 x 8 mm
- Kalops ca 40 x 40 mm, melerat kött kan ingå
- Grytbitar ca 25 x 25 mm, jämna i storlek
- Stroganoff stavar ca 8x 8-riun och ca 100 mm långa.
- Rulad ca 5 mm
- Filé skiva ca 20 mm
- Coeur de File mittbit, Chateaubriand, ca 20 mm
- Tournedos fi1ehuvudet,.ca 30 mm
- Sjömansbiff... .. ca 5 mm
- Burgareca 15 mm
- Lagg ca 25 mm
- Köttben ca 30 % kött kvar på benen

Lamm-

- Kotletter/Karre : skiva ca 25 mm
- Övrigt lamm/Saratoga' skivat ca 20 mm

Maträtter Gesällprovet

Kalops

Gul lök, vetemjöl, vatten, salt, kryddpeppar, lagerblad och morötter

Burgundisk gryta

Champinjoner, bacon, rött vin, lök, tomatpure, soja, vitlök, lagerblad, vitpeppar, timjan, salt, vatten och vetemjöl

Biff stroganoff

Gul lök, tomatpure, grädde, senap, vetemjöl, peppar

Sjömansbiff

Potatis, lök, mörkt öl, salt, vatten och peppar

Biff Rydberg

Potatis, äggula, lök, salt och peppar

Fläsk och löksås

Gul lök, mjöl, mjölk, smör, peppar, salt, potatis

Dillkött

Äggula, grädde, socker, dill, peppar, buljong, vetemjöl, ättika, nejlika, lök och salt

Biff Lindström

Havregryn, potatismjöl, rödbetor, ägg, lök, kapis, salt och peppar

Wallenbergare

Grädde, äggula, ströbröd, salt och peppar

Pepparrotskött

Pepparrot, lagerblad, morot, pepparkorn, mjölk, mjöl, salt och peppar

Köttbullar

Lök, mjöl, ägg, ströbröd, salt och peppar

Kålpudding

, Vitkål, olja, sirap, salt och peppar

Kroppkakor

Potatis, ägg, vetemjöl, salt, peppar, lök,

Fläskrulader

Plommon, salt, peppar, vetemjöl, grädde,

Porterstek

Porter, svartvinbärssaft, soja, timjan, enbär, svartpeppar, buljongtärning, vitlök, gul lök, vetemjöl, grädde

Slottsstek

Smör, salt, peppar, lök, ansjouis, sirap, ättika, lagerblad

Rotmos och fläsklägg

Kålrot, morot, salt, potatis, salt, peppar, buljong

Osso bucco

Vetemjöl, salt, peppar, lök, purjolök, , morötter, rotselleri, krossade tomater, vitlök, timjan, lagerblad, persilja, rosmarin, basilika, citronskal

Lever anglais

Bacon, kapis, vetemjöl, smör, salt, peppar