

Mästare2026-semifinal uppgiftsblankett

501 Bagare-konditor

Praktiska anvisningar

Den tävlande ska bestyrka sin identitet i samband med anmälan. Tävlingsprestationen kan bli fotograferad och videofilmad. Noggrannare anvisningar skickas till anmälda tävlande och följeslagare per e-post.

Tidtabell

Semifinalerna hålls onsdagen 28.1.2026 på alla de fem semifinalorterna

Tävlingstiden är kl. 9.30–16.00

Kl. 9.00–9.30 anmäling och info. Tiden för tävlingsuppgifterna är 6 timmar. (9.30–16.00, inkl. lunchpaus).

Allmän beskrivning av tävlingsuppgiften och bedömningen

I tävlingen tillverkas kaffebrödsprodukter, konditoriprodukter och -dekorationer och utförs beräkningsuppgifter som hör till branschen.

Tävlingsuppgifterna bedöms på skalan 0–100 p. Av bedömningen är 70 % kvalitativ och 30 % kvantitativ.

Modul 1

Räkneuppgift

Beräkningsuppgifter som hör till branschen

Tidtabell: För beräkningen får man använda 10–20 min. tid (kl. 9.30–9.50). Den tävlande får gå över till att utföra de följande modulerna enligt den tidtabell hen önskar, men ändå tidigast 10 minuter efter att räkneuppgiften inletts (kl. 9.40) och senast efter 20 min. (kl. 9.50). Tid som använts för räkneuppgiften inverkar inte på räkneuppgiftens bedömning.

5 poäng

Modul 2

Tillverkning av kaffebrödsprodukter

Tillverkning av fyllda vetelängder samt små fyllda vetebrödsprodukter. Båda kaffebrödsprodukterna tillverkas av samma vetedeg, som tillverkas färdigt åt de tävlande av arrangören.

Tillverkningsanvisningar för produkterna ges på tävlingsplatsen.

Tidtabell: Vetedegen ges till de tävlande kl. 10:20. Ordningsföljden för arbetena får man bestämma själv, produkterna ska vara färdiga kl. 16.00.

40 poäng

Modul 3

Tillverkning av konditoriprodukter

Tillverkning av rulltårtor och rulltårtsbakelser. Tillverkningsanvisningar ges på tävlingsplatsen.

Tidtabell: Ordningsföljden för arbetena får man bestämma själv, produkterna ska vara färdiga kl. 16.00.

25 poäng

Modul 4

Tillverkning av konditoridekorationer

Tillverkning av marsipandekorationer enligt anvisningar som ges på tävlingsplatsen.

Tillverkning av chokladdekorationer enligt modell (non-temp/glasyrchoklad används, behöver alltså inte tempereras)

Dekorationerna ställs fram tillsammans med produkterna i Modul 3.

Tidtabell: Ordningsföljden för arbetena får man bestämma själv, produkterna ska vara färdiga kl. 16.00.

15 poäng

Modul 5

Hållbar utveckling och företagarinriktad verksamhet

Avfallssortering, beaktande av svinn, rätt slags användning av råvaror, energieffektivt arbetssätt, organisering och tidsplanering av det egna arbetet, självbedömning.

Tidtabell: Bedöms fortgående under hela tävlingen.

10 poäng

Modul 6

Arbetshälsa och arbetssäkerhet

Beaktande av arbetshälsa, ergonomi, arbetssäkerhet samt de andra tävlandena i arbetsutförandet, samarbets- och interaktionsförmåga.

Tidtabell: Bedöms fortgående under hela tävlingen

5 poäng

Material och utrustning

Material på tävlingsplatsen

- råvaror som behövs för tillverkning av tävlingsuppgifterna
- maskiner och apparater, såsom degmaskin, jäsningsskåp, våg, ugn, universalmaskiner av bordsmodell samt små arbetsredskap och tillbehör, som palettknivar, knivar, slickare, skålar, bakplåtar, bakplåtspapper, sax, tyllar och spritspåsar.

Den tävlande ska ta med sig

- egna arbetskläder samt arbetsskor (arbetsskor lämpliga för en livsmedelslokal, med beaktande av arbetarskyddsbestämmelserna)
- marsipanredskap
- anteckningsmaterial och kalkylator
- fotoförsett ID-kort, körkort eller pass för bestyrkande av identiteten
- ett öppet och glatt tävlingshumör.

Övriga anvisningar för semifinalen