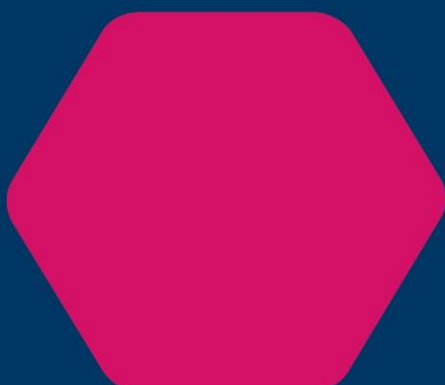


Teknisk beskrivning

501 Bagare-konditor



1 Grundläggande information om tävlingsgrenen	3
2 Gemensamma teman i tävlingsgrenen	5

1 Grundläggande information om tävlingsgrenen

1.1 Tävlingsgrenens nummer och namn

501 – Bagare-konditor

1.2 Tävlingsform

Tävlingsformen är individuell tävling.

1.3 Åldersgräns för tävlande

22 år.

1.4 Yrkesexamina och kompetensområden

Tävlingsuppgifterna i denna gren grundar sig på grundexamen inom livsmedelsbranschen och dess kompetensområde för bageribranschen. Examensbenämningen inom kompetensområdet är bagare-konditor. ([Grundexamen inom livsmedelsbranschen - eGrunder](#))

Bagare-konditorn arbetar till exempel i ett bageri, konditori, industribageri, konditorikafé, bake off-avdelning, inom storhushålls- och restaurangbranschen eller i ett cateringföretag.

Arbetsuppgifterna omfattar tillverkning, färdigställande, förpackning och försäljning av bageri- och konditoriprodukter samt säkerställande av produkternas kvalitet och livsmedelssäkerhet. Arbetet kräver att livsmedelshygienen behärskas, noggrannhet, praktiska färdigheter samt ett kundorienterat arbetssätt.

1.5 Allmän beskrivning av tävlingsgrenen

Bagare-konditorn arbetar i bagerier, konditorier, industribagerier, bake off-avdelningar, konditorikaféer, inom storhushålls- och restaurangbranschen samt i cateringföretag med tillverkning, förpackning och försäljning. Hen planerar och tillverkar kundorienterat olika matbröd, kaffebröd, konditoriprodukter, bageriprodukter samt specialarbeten inom branschen i både hantverksmässig och industriell produktion. Bagare-konditorn kan arbeta som anställd eller som självständig yrkesutövare.

Bagare-konditorn behärskar hela tillverkningsprocessen från mottagning av råvaror till förbehandling, tillverkning, bakning eller tillagning, nedkylning, färdigställande, förpackning och lagring.

Arbetet kräver efterlevnad av egenkontroll och livsmedelshygien, säkerställande av produktsäkerhet och kvalitet samt säker och effektiv användning av maskiner och utrustning. I bagare-konditors arbete behövs mångsidiga praktiska färdigheter, visuell uppfattningsförmåga, tillämpnings- och problemlösningsförmåga, initiativförmåga, stresstålighet samt samarbets- och kommunikationsförmåga.

I Mästare-tävlingen tillverkar den tävlande olika bageri- och konditoriprodukter samt specialarbeten inom branschen under förhållanden som motsvarar arbetslivet. I arbetet följs hygien- och arbetssäkerhetskrav inom livsmedelsbranschen samt principerna för hållbar utveckling och företagsamhet.

1.6 Kompetenskrav för tävlingsgrenen

Det kunnande som bedöms i tävlingen grundar sig på tillverkning av bageri- och konditoriprodukter, livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet samt högklassigt genomförande av produkter.

Den tävlande förutsätts kunna:

- tillverka olika bageri- och konditoriprodukter med ändamålsenliga tillverkningsmetoder
- känna till råvarorna och deras egenskaper samt kunna använda dem vid tillverkningen av produkter
- följa livsmedelshygien, egenkontroll och lagstiftning som gäller livsmedelsbranschen
- bedöma produkternas kvalitet med sina sinnen och säkerställa produktsäkerheten i alla arbetsmoment
- beakta allergener och förebygga risker för korskontaminering
- använda arbetsredskap, maskiner och utrustning säkert och effektivt
- planera och organisera sitt arbete samt använda sin tid effektivt
- tolka och tillämpa givna anvisningar samt utföra de beräkningar som behövs i arbetet
- lösa problemsituationer som uppstår i arbetet och anpassa sig till föränderliga situationer
- beakta traditioner, aktuella trender och internationella influenser vid planering av produkter
- arbeta kostnadsmedvetet, minimera svinn och beakta principerna för hållbar utveckling
- se till att arbetsmiljön och arbetsredskapen hålls rena samt använda rengöringsmetoder på ett säkert och miljöansvarsfullt sätt
- följa anvisningar för arbetssäkerhet och ergonomi samt värna om sitt eget och andras arbetsvälbefinnande

2 Gemensamma teman i tävlingsgrenen

2.1 Hållbar utveckling

I bagare-konditorns arbete kommer hållbar utveckling till uttryck genom ändamålsenlig användning av material och energi, minimering av svinn samt ansvarsfulla arbetssätt genom hela tillverkningsprocessen.

Ekologisk hållbarhet

- råvaror och material används effektivt
- livsmedelssvinn minimeras i alla arbetsmoment
- korrekt avfallssortering säkerställs
- kylkedjan och energianvändningen i tillverkningsprocesserna hanteras på ett ändamålsenligt sätt
- ansvarsfull användning av förpackningsmaterial beaktas

Ekonomisk hållbarhet

- produktionen och arbetsmomenten planeras effektivt
- produkternas hållbarhet optimeras utan att kvaliteten försämras
- svinn av råvaror och material minskas
- energi och andra resurser används på ett ändamålsenligt sätt

Social hållbarhet

- produkternas säkerhet och kvalitet säkerställs
- arbetet utförs ansvarsfullt gentemot kunder och arbetsgemenskapen
- råvarornas ansvarsfulla ursprung beaktas när det är möjligt

Principerna för hållbar utveckling syns i planering, tillverkning, förpackning och lagring av produkter samt i det dagliga arbetet.

2.2 Företagsamhet

I bagare-konditorns arbete kommer företagsamhet till uttryck genom planering av arbetet, hantering av tiden, kostnadsmedvetenhet samt kundorienterat arbetssätt. Arbetet kräver ansvarsfullt beslutsfattande, initiativförmåga och förmåga att behärska hela tillverkningsprocessen.

Kompetens inom företagsamhet kommer bland annat till uttryck på följande sätt:

- arbetsmomenten planeras på ett ändamålsenligt sätt
- tidsanvändningen och arbetets framskridande hanteras effektivt
- produkternas kvalitet, säljbarhet och lönsamhet beaktas
- råvaror och material används kostnadseffektivt
- kundorienterade lösningar görs vid planering och tillverkning av produkter
- arbetet utförs ansvarsfullt och målinriktat i föränderliga situationer
- den egna verksamheten och arbetets kvalitet utvecklas kontinuerligt

Ett företagsamt arbetssätt grundar sig på initiativförmåga, ansvarstagande, kostnadsmedvetenhet samt hög kvalitet i arbetets utförande.

2.3 Arbetssäkerhet och arbetsvälbefinnande

I bagare-konditorns arbete betonas ergonomi, maskin- och utrustningssäkerhet, säker användning av tvätt- och rengöringsmedel, brandsäkerhet samt livsmedelshygien. Säkra arbetsmetoder och hantering av arbetsbelastning stöder ork och arbetsvälbefinnande.

Arbetssäkerhet och arbetsvälbefinnande kommer bland annat till uttryck på följande sätt:

- maskiner och utrustning används säkert enligt bruksanvisningarna
- arbetsmiljön hålls ren och välordnad
- tvätt- och rengöringsmedel används på ett säkert sätt
- kraven på livsmedelshygien följs i alla arbetsmoment
- ergonomiska arbetsställningar och arbetsmetoder används
- arbetsställningar varieras för att minska belastningen
- riskfaktorer i arbetsmiljön identifieras och säkra arbetssätt tillämpas
- hänsyn tas till den egna och andras arbets- och verksamhetssäkerhet

Arbetssäkerhet är en väsentlig del av yrkesskickligt arbete. Arbetsvälbefinnande kommer till uttryck genom smidigt samarbete, ansvarsfull verksamhet samt efterlevnad av säkra arbetsmetoder i alla arbetsmoment.