



INBJUDAN

SKOLMÄSTERSKAPEN I BAGERI 12 MARS 2024 I GÖTEBORG

Härmed bjuder Sveriges bagare & konditorer (SBK) in **eleverna i årskurs tre på Restaurang- och livsmedelsprogrammets bageri/konditoriutbildning** till Skolmästerskapen i bageri och konditori. Tävlingen arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer i samarbete med Ester Mosessons gymnasium och branschleverantörerna KåKå och Nord Mills.

TÄVLINGSDAG: tisdagen den 12 mars. Förberedelser sker den 11 mars.

TÄVLINGSPLATS: bageriet på Ester Mosessons Gymnasium i Göteborg.

Inbjudan gäller för ett **2-mannalag per skola** samt för en medföljande lärare. För de två deltagarna samt en medföljande lärare betalar tävlingsarrangören resa, boende och uppehälle med ankomst till Göteborg måndagen den 13 mars och avresa tisdagen den 14 mars. De två tävlingsdeltagarna bor i dubbelrum. Arrangörerna står även för basråvaror till tävlingen

Tävlingstiden är 4,5h den 12 mars och uppvägningstid på 1h och 15 minuter den 11 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 tårtor 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.

Om er skola får en plats i finalen i Skolmästerskapen 2024 är detta ett strålande tillfälle att profilera er skola och duktiga elever genom att använda lokalmedia inför och efter tävlingen.



ANTAGNINGSFÖRFARANDE

Sista ansökningsdag är den 14 december 2023. Årets tävling begränsas till tio tävlande skolor. Vid fler än tio anmälda skolor förbehåller sig tävlingsledningen rätten att utse finalisterna genom en uttagning. Laget ska i samband med anmälan 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 anmält sig. Varje skola får bara anmäla ett lag. Om juryn ej kan utse finalister från antagningsfilmerna så kommer de att lotta.

RÅVAROR

Då arrangörerna står för råvaror under tävlingsdagen behöver vi finalistiskolornas lista på råvaror **senast den 19 februari 2024.**

ANMÄLAN

Anmälan görs i ett formulär på www.smungabagare.se/skolmasterskapen/ 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.

Välkommen med er anmälan senast den 14 december!
Vid frågor angående arrangemanget kontakta erica@bageri.se

