



# INBJUDAN

## SKOLMÄSTERSKAPEN I BAGERI 11 MARS 2025 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. Tävlningen arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer i samarbete med Ester Mosessons gymnasium och branschleverantörerna KåKå och Nord Mills.

**TÄVLINGSDAG:** tisdagen den 11 mars. Förberedelser sker den 10 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 tågresa, boende och uppehälle med ankomst till Göteborg måndagen den 10 mars och avresa tisdagen den 11 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 2025 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 9 december 2024. 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 finalist skolornas lista på råvaror **senast den 17 februari 2025**.

## ANMÄLAN

Anmälan görs i ett formulär på [www.smungabagare.se/skolmasterskapen/](http://www.smungabagare.se/skolmasterskapen/) Recept, bilder och film skickas in via [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com) eller [www.sprend.com](http://www.sprend.com) till mailadressen [jesper@bageri.se](mailto: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 9 december 2024!

Vid frågor angående arrangemanget kontakta [erica@bageri.se](mailto:erica@bageri.se)

