

GOURMETSLAGTER

Svendeprøvevejledning februar 2017

Regulativ og procedurebeskrivelser

Svendeprøvevejledninger til specialerne butik, delikatesse og slagting



Butiksspecialet.



Delikatesse specialet



Slagter specialet



SLAGTERFAGETS FÆLLESUDVALG
Vesterbrogade 6 D 4 KBH V



Indhold

Svendeprøve regulativ for Gourmetslagter uddannelsen.....	2
Regler om udpegning af skuemestre.....	2
Indstilling til svendeprøven råvarer og opgaver.....	2
Angivelse af bedømmelseskriteriet.....	2
Regler om bedømmelsesmåde.....	3
Karakterer og præmiering ved svendeprøven.....	3
Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen.....	4
Afvikling af svendeprøve for Gourmetslagteruddannelsen	4
Vedr.: Ikke bestået svendeprøve.....	7
Gourmetslagter specialet Butik.....	8
Disciplin 1 butik: Grov opskæring.....	9
Disciplin 2 butik: Detailopskæring.....	10
Disciplin 3 butik: Fremstilling af convenience retter.....	11
Disciplin 4 butik: Salg og kundebetjening.....	12
Gourmetslagter specialet delikatesse.....	13
Disciplin 1 delikatesse: Mad ud af huset	14
Disciplin 2 delikatesse: Brødprodukter.....	15
Disciplin 3 delikatesse: Fremstilling af convenience retter	16
Disciplin 4 delikatesse: Salg og kundebetjening.....	17
Gourmetslagter specialet Slagter.....	18
Disciplin 1 slagter: slagting af svin.....	19
Disciplin 2 slagter: Slagtning af kreatur.....	19
Disciplin 3 slagter: Kvalitetsbedømmelse.....	20
Disciplin 4 Slagter: Grov opskæring oksepistol.....	20
Bilag 1 Opskæringsbeskrivelse ½ gris grov - butikspecialet	21
Bilag 2 Opskæringsbeskrivelse: Ungkvæg - pistol grov	22
Bilag 3. Råvareliste til convenience retter Specialet butik og delikatesse	23
Bilag 4. Råvareliste til Mad ud af huset og brødprodukter	24



Svendeprøve regulativ for Gourmetslagter uddannelsen

Regler om udpegning af skuemestre

ved afholdelse af svendeprøve inden for gourmetslagter uddannelsen.

Skuemestre udpeges af Slagterfagets Fællesudvalg efter indstilling fra organisationerne. Skuemestrene skal være faglærte og have mindst 3 års faglig erfaring. Udpegningsperioden er på 5 år og kan forlænges. Ved uoverensstemmelser har Slagterfagets Fællesudvalg ret til evt. at afkorte udpegningsperioden for en eller flere skuemestre. Skuemestrene skal opfylde habilitetskravene i henhold til eksamensbekendtgørelsen. Skuemester skal mindst hvert andet år deltage i et skuemester kursus, for at bibeholde retten til virket som skuemester.

Indstilling til svendeprøven råvarer og opgaver.

Ved begyndelsen af sidste skoleperiode sender praktikvirksomheden en indstilling til det faglige udvalg om elevens deltagelse i svendeprøven. Indstillingen foretages på en blanket udarbejdet af det faglige udvalg. (Afsluttende praktikerklæring) Samtidig indbetaler praktikvirksomheden et gebyr til dækning af det faglige udvalgs udgifter i forbindelse med afholdelse af svendeprøven.

Eleven kan kun deltage i svendeprøven, hvis der ved afslutningen af sidste skoleperiode kan udstedes skolebevis. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået mindst karakteren 02 som gennemsnit af alle grund- og områdefag og der i øvrigt være opnået mindst karakteren 02 i hvert enkelt specialefag i hovedforløbet. Eleven skal ligeså have bestået den teoretiske prøve der afvikles inden afslutningen på sidste skoleforløb.

Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne for faget. Endvidere skal de skriftlige opgaver (brancheopgaverne) henhold til §24 stk. 3 været besvaret og opgavebesvarelserne være godkendt af skolen. Opgavebesvarelserne skal fremvises på skuemestrenes forlangende.

Råvarer til de praktiske opgaver pålægges det skolen at fremskaffe, disse skal være i en sådan stand, at kvalitetsmæssige krav der kræves ved aflæggelse af svendeprøven kan overholdes. Råvarerne skal være godkendt af skuemestrene.

Svendeprøven består af en praktisk prøve. Den praktiske prøve består af 4 obligatoriske discipliner. Indholdet i den praktiske prøve kan altid hentes fra hjemmesiden www.slagterfaget.dk Herfra kan de aktuelle gældende svendeprøver altid hentes. Hvis der er behov oplæsning af spørgsmål og notering af svar kan dette foretages af lærer eller skuemester.

Angivelse af bedømmelseskriteriet.

7 trins – skalaen anvendes. For at bestå svendeprøven skal samtlige discipliner bestås med minimum karakteren 02. Fastsættelsen af den endelige karakter til et helt tal sker efter almindelige afrundingsregler.

SLAGTERFAGETS FÆLLESUDVALG



Svendeprøvevejledning - Gourmet Slagter specialet butik - delikatesse - slagting
www.slagterfaget.dk

Regler om bedømmelsesmåde.

Praktikopgaverne bedømmes efter kvalitet og hastighed ved overvågning og gennemsyn af skuemestrene. Ved karaktergivning lægges endvidere vægt på elevens adfærd i forhold til de hygiejniske og sikkerhedsmæssige krav.

Karakterer og præmiering ved svendeprøven

Ved Gourmet / detailslagter uddannelsen med 4 svendeprøve discipliner

Point	Præmiering
48	Guld
44 – 47	Sølv
40 - 43	Bronze
28 – 39	Ros
8 - 27	Bestået
0 - 7	Ikke bestået

Alle discipliner skal bestås med min. Karakteren 02



Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen

Afvikling af svendeprøve for Gourmetslagteruddannelsen

Umiddelbart efter afslutning af sidste skoleperiode af hovedforløbet indkaldes eleven til svendeprøve på skolen.

Svendeprøven afvikles på hverdage

Afviklingen af prøven finder normalt tidligst sted 3 måneder før og allertidligst 6 måneder før aftaleperiodens ophør jf. gældende bekendtgørelse.

Ved afvikling af svendeprøve for Gourmetslagteruddannelsen er følgende procedure gældende:

Generelt:

Svendeprøven afvikles over 1 dag (8 timer)

Skuemestrene informeres om udpegning til svendeprøven af Slagterfagets Fællesudvalg (SFU) senest 14 dage svendeprøven.

Skuemestrene skal møde på skolen i forhold til den aftalte tid med skolen. (Mellem 07.00-08.00)

Svendeprøvedagen:

Program:

Udlevering af arbejdstøj (hvis eget ikke er medbragt)

Praktiske oplysninger

Gennemgang af skuemestermapper, herunder elevernes lodtrækninger

Information om specielle sager

Elever gives en grundig præsentation og information af en af skuemestrene som følger:

Spørgsmål i forbindelse med afvikling af prøven

Såfremt råvarer er behæftet med fejl/mangler rettes henvendelse til skuemester/svend

Herefter begynder svendeprøven for eleverne

Skuemestrene overvåger og kontrollerer løbende elevernes arbejde og registrerer evt. fejl.

Når alle discipliner er bedømt overskrives disse til karakterlister som underskrives af alle skuemestre

Efter udskrivning og underskrift afleveres karakterlisterne til skolens ansvarlige repræsentant, der sørger for kopiering

En skuemesterrepræsentant afleverer en kopi til de nye svende ved den afsluttende sammenkomst

SLAGTERFAGETS FÆLLESUDVALG



Svendeprøvevejledning - Gourmet Slagter specialet butik - delikatesse - slagting
www.slagterfaget.dk

Ved ikke bestået svendeprøve indkaldes den pågældende elev til en samtale med en skuemester fra hver af de to organisationer

Hvis læremester og forældre er til stede, skal disse inviteres med til samtalen

I forbindelse med samtalen udfyldes et standardbrev – ikke bestået svendeprøve

Standardbrevet skal underskrives af alle skuemestre. Brevet vedlægges de øvrige forsendelser til Slagterfagets Fællesudvalg og sendes til: Industriens Uddannelser, Vesterbrogade 6 D, 4., 1780 Kbh. V.

Skuemestrene medbringer

Gældende svendeprøvevejledning og de tilsendte karakterlister, evt arbejdstøj.

Svendeprøveafslutning:

Skuemestrene udpeger en repræsentant, der til den efterfølgende svendeprøveafslutning er ansvarlig for følgende:

Indledende tale

Overrækkelse af kuvert med kopi af karakterliste

Hyldest af de nye svende

SLAGTERFAGETS FÆLLESUDVALG



Svendeprøvevejledning - Gourmet Slagter specialt butik - delikatesser - slagting
www.slagterfaget.dk

Skolens opgaver

Skolen er ansvarlig for at butik og praktiklokaler er klar ved start af svendeprøve

Skolen udskrifter karakterlister i forbindelse med indkaldelse til sidste skoleophold

Listerne sendes til Slagterfagets Fællesudvalg, hvor eleverne registreres.

Skolen fremskaffer råvarer til prøven i henhold til svendeprøvevejledningen

Skolen fremsender program med mødetid/sted til samtlige skuemestre.

Skolen sørger for dokumentation for at eleverne har bestået brancheopgaver

Skolen er ansvarlig for planlægning og afvikling af afslutningsarrangementet

Program:

Skuemestermappe udleveres til de enkelte skuemestre med følgende indhold:

Deltagerliste

Bedømmelseskemaer (er der spørgsmål kontaktes ledende faglærer)

Skuemester igangsætter eleven og registrerer start/stop tid.

Skolen er ansvarlig over for skuemestrene og informerer om praktiske forhold i dagens løb.

Dagen afsluttes af læreren og evt skuemestre med en samlet information og afklaring af evt. tvivlsspørgsmål.

Når skuemestrene er færdige med bedømmelsen, er skolen ansvarlig for oprydning mv. sammen med de bedømte elever.

Skolen er ansvarlig for kopiering af samlet karakterliste, der afleveres til skuemestrene.

Der skal være komplet praktiklokale til rådighed. Ingen rundvisninger under den praktiske prøver. Ingen gæster/pårørende i praktiklokalet før skuemestrene har vurderet alle elever

SLAGTERFAGETS FÆLLESUDVALG



Svendeprøvevejledning - Gourmet Slagter specialt butik - delikatesse - slagting
www.slagterfaget.dk

Vedr.: Ikke bestået svendeprøve.

Udfyldes og sendes til:

Slagterfagets Fællesudvalg, Industriens Uddannelser

Vesterbrogade 6 D, 4.

1780 Kbh. V.

Navn:	
Cpr.nr:	
Praktiksted:	

Beskrivelse af årsag:

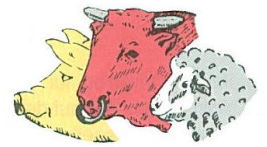
Anbefaling til særlig indsats

Forslag til dato for ny svendeprøve:

Underskrift - skuemestre:

Arbejdstager

Arbejdsgiver



Gourmetslagter specialet Butik.





Discipliner specialet Butik

1. Grov opskæring ½ svin
2. Detailopskæring
3. Fremstilling af 3 convenience retter
4. Salg og kundebetjening

Disciplin 1 butik: Grov opskæring

Opskæring af ½ svin i grov opskæring.

Opskæringen fortages ud fra opskæringsbeskrivelsen i vejledningen. (Bilag 1).

Grov opskæringen vurderes på

økonomi,
akkuratesse og
finish i udskæringerne.

Der gives særskilt karakter i grov opskæring.

Tid: 30 min.

Disciplin 1 og 2 gennemføres i et samlet arbejdsflow. Sammenlagt 2,5 timer. Der gives særskilt karakter for hver disciplin



Disciplin 2 butik: Detailopskæring

Skolen gennemfører lodtrækning for eleverne 8 dage før svendeprøvens gennemførelse.

Lodtrækningen indskrives i skuemestermappen

Udskæringerne fortages ud fra elevens eget valg.

1. Skinke, oksebovklump u/ben, Okseklump u/benkød
2. Midterstykke, Okseinderlår u/kappe, Oksetykkam u/ben
3. Skinke, Nakkekam, Oksetykksteg u/sål,
4. Midterstykker, Nakkekam, okseinderlår u/kappe

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed, eleven må selv medbringe fade/bakker. (Skal være egnede/godkendte til levnedsmidler)

Bacon, ost og diverse forarbejdede skinker er til rådighed alt efter skolens sortiment. Ud over skolens sortiment må eleven selv medbringe godkendte sporbare råvarer.

Kødhakker er til rådighed, dog skal kødet beses af skuemester inden hakning.

Der er fokus på det gode håndværk. Podieborde må klargøres dagen før

Udskæringen vurderes på:

- økonomi,
- salgbarhed,
- udseende,
- akkurate,se,
- skiltning
- begyndende kreativitet i udskæringerne.

Tid 2,0 timer. Der gives samlet karakter for hele detailopskæringen.

Disciplin 1 og 2 gennemføres i et samlet arbejdsflow. Sammenlagt 2,5 timer. Der gives særskilt karakter for hver disciplin



Disciplin 3 butik: Fremstilling af convenience retter

Eleven fremstiller i alt 2 convenience retter efter eget valg, ud fra nedenstående råvareliste:

- Laksefilet.
- Svinemørbrad.
- Kyllingefilet
- Hakket svinekød
- Hakket oksekød
- Okseinderlår
- Svinekam.

Første ret

Fremstilles i 2 identiske udgaver til 1 person. De skal præsenteres samtidigt, en i rå udgave og en som tilberedt.

Anden ret

Fremstilles som et frokosttilbud/snack to go til 1 person som kan spises med det samme

Rå convenience produkt og frokosttilbuddet emballeres.

Der udarbejdes etiket med næringsdeklaration til frokosttilbuddet.

Skolen stiller torvekøkken til rådighed, samt udvalg i mejeriprodukter.
Se råvareliste til convenience retter.

Eleven bedømmes ud fra:

- Smag,
- salgbarhed,
- udseende,
- begyndende kreativitet,
- akkuratelse,
- Prisfastsættelse
- Udnyttelse af råvarer
- portionering.

(Eleven "sælger" produkterne – maks. 5 min)

Tid: 1,5 time



Disciplin 4 butik: Salg og kundebetjening

Eksamination af elev i slagterbutik.

Diskpyntningen foretages ud fra moderne oplæg i butik – standardisering udelades. – Convenience produkter skal indgå.

Der skal forefindes et sortiment af f.eks. mejeriprodukter, kølekonserver, helkonserver, dybfrost samt vine, således at eleven har mulighed for at yde et mersalg.

Elevens præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygiejne, varekendskab, evne til salg, mersalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering. Betjening af vægte / prisudregning, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.

Eleven pynter selv diskene og klargør selv butikken.

Skuemestre skal fungere som kunde i en salgssituation (ikke fødevarekontrollanter)

Der gives særskilt karakter i Salg og Kundebetjening.

Tid: ca. 20 min.



Svendeprøvevejledning 2017

Gourmetslagter specialet delikatesse.



Discipliner til specialet





1. Mad ud af huset
2. Brødprodukter
3. Convenience
4. Salg og kundebetjening

Disciplin 1 delikatesse: Mad ud af huset

Du skal lave en tre retters menu. Der trækkes lod mellem 3 forskellige kurve.
Skolen gennemfører lodtrækning for eleverne 8 dage før svendeprøvens gennemførelse.
Lodtrækningen indskrives i skuemestermappen

Kurv 1 indeholder: Laks, svinemørbrad.

Kurv 2 indeholder: Rødspættefilet og oksetyksteg.

Kurv 3 indeholder: Rejer og lammeculotter.

- Der skal fremstilles forret, hovedret og dessert til 2 personer.
- Retterne skal anrettes på tallerkner. Ud over kurven er der torvekøkken med årstidens grønt, mejeriprodukter og kolonial til rådighed.
- Se råvareliste til Mad ud af huset og Brødprodukter.

Eleven overhøres ikke, men elevens præstation vurderes på:

- Udseende
- Portionering
- Salgbarhed
- begyndende kreativitet
- anvendelse af råvarer og smag

Tid: 2 timer

Disciplin 1 og 2 gennemføres i et samlet arbejdsflow. Sammenlagt 3 timer. Der gives særskilt karakter for hver disciplin



Disciplin 2 delikatesse: Brødprodukter

Der skal fremstilles 6 stk. brødprodukter efter eget valg:
To af produkterne skal være ernæringsrigtige/forbedret i forhold til kostrådene.

1. Dansk smørrebrød
2. Sandwich firkantet lyst/mørkt brød
3. Ciabatta/bolle eller lignende

Der er følgende til rådighed:

- Roastbeef
- Kamsteg
- Hamburgerryg
- Rullepølse
- Oksebryst
- Leverpostej
- Æg
- rejer
- stegt kyllingebryst
- fiskefilet
- samt diverse salater og brød.

Se råvareliste bilag 4 til Mad ud af huset og Brødprodukter.

Eleven overhøres ikke, men elevens præstation bliver bedømt på:

- Udseende
- Akkuratesse
- Ernæringsforbedrede produkter
- præsentation på fade samt salgbarhed.

Tid 1 time

Disciplin 1 og 2 gennemføres i et samlet arbejdsflow. Der gives særskilt karakter for hver disciplin



Disciplin 3 delikatesse: Fremstilling af convenience retter

Eleven fremstiller i alt 2 convenience retter efter eget valg, ud fra nedenstående råvareliste:

- Laksefilet.
- Svinemørbrad.
- Kyllingefilet
- Hakket svinekød
- Hakket oksekød
- Okseinderlår
- Svinekam.

Første ret

Fremstilles i 2 identiske udgaver til 1 person. De skal præsenteres samtidigt, en i rå udgave og en som tilberedt.

Anden ret

Fremstilles som et frokosttilbud/snack to go til 1 person som kan spises med det samme

Rå convenience produkt og frokosttilbuddet emballeres.

Der udarbejdes etiket med næringsdeklaration til frokosttilbuddet.

Skolen stiller torvekøkken til rådighed, samt udvalg i mejeriprodukter.
Se råvareliste bilag 3 til convenience retter.

Eleven bedømmes ud fra:

- Smag,
- salgbarhed,
- udseende,
- begyndende kreativitet,
- akkuratelse,
- Prisfastsættelse
- Udnyttelse af råvarer
- portionering.

(Eleven "sælger" produkterne – maks. 5 min)

Tid: 1,5 time



Disciplin 4 delikatesse: Salg og kundebehandling

Eksamination af elev i slagterbutik.

Diskpyntningen foretages ud fra moderne oplæg i butik – standardisering udelades. – Convenience produkter skal indgå.

Der skal forefindes et sortiment af f.eks. mejeriprodukter, kølekonserver, helkonserver, dybfrost samt vine, således at eleven har mulighed for at yde et mersalg.

Elevens præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygiejne, varekendskab, evne til salg, mersalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering. Betjening af vægte / prisudregning, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.

Eleven pynter selv diskene og klargør selv butikken.

Skuemestre skal fungere som **kunde** i en salgssituation

Der gives særskilt karakter i Salg og Kundebehandling.

Tid: ca. 20 min.



Gourmetslagter specialet Slagter.





Discipliner specialet slagtning

1. Slagtning af svin
2. Slagtning af kreatur
3. Kvalitetsbedømmelse
4. Grov opskæring oksepistol

Disciplin 1 slagter: slagtning af svin

Slagtningen vurderes på: Aflivning / stikning. Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret. Korrekt skoldning, skabning, svidning. Oplukning, opbrytning, udtagning af pluks, blank finding og flækning. Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol.

Eleven overhøres omkring aflivning, slagte teori hygiejne mv i forbindelse med slagtningen

Tid: Slagtning af svin – 45 minutter.

Der gives en særskilt karakter i slagtning af svin.

Disciplin 2 slagter: Slagtning af kreatur.

Slagtningen vurderes for: Aflivning / stikning. Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret. Opridsning, afslagtning snitfri hud. Opbrytning, udtagning af indvolde, flækning. Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol.

Ved afslagtning bruges de hjælpemidler og udstyr der findes i slagtehuset, eks. Hudehammer, kniv, hudeaftrækker mv.

Tid: Slagtning af kreatur – 1 time og 30 min.

Der gives særskilt karakter for slagtning af kreatur.



Disciplin 3 slagter: Kvalitetsbedømmelse

Eleven skal foretage en bedømmelse på det kreatur eleven skal slagte.

Der foretages en Levende og slagtet bedømmelse.

Levende bedømmelse: Alder, fodringsstand, vægt, slagteprocent.

Slaget bedømmelse: EUROP klassificeringen.

Tid: ca. 25 minutter (tidsforbrug vurderes i disciplinkarakteren)

Der gives særskilt karakter for Kvalitetsbedømmelse.

Disciplin 4 Slagter: Grov opskæring oksepistol.

Opskæringen foretages ud fra opskæringsbeskrivelse. Bilag 2

Opskæringen vurderes på økonomi og akkuratessse i opskæringen. Faglig korrekt håndtering

Tid: 1 time 15 min

Der gives en særskilt karakter i grov opskæring oksepistol.



Bilag: 1 Opskæringsbeskrivelse ½ gris grov - butikspecialet

GROV DEL	OPSKÆRINGSDEL
Mørbrad	Mørbrad med bimørbrad – afpuds
Bagtå	Bagtå afskæres/saves i stjernen.
Skinke	Skinke afskæres med 1 led på halerodsbenet. Med et lodret snit og rundskæres.
Midterstykke	Spidsryg afsaves.
Forende	Forenden afskæres med et vinkelret snit 1 cm bag knysten. Hinden på bovklumpen må ikke beskadiges.
Forendeben	Benet afskæres med så lidt kød som muligt. Afpuds blod og kirtler.
Nakke	Nakkekam med ben og svær Afskæres/saves fra boven og skal være lige bred i begge ender. Fileten må ikke beskadiges. Afpudset for blod, brusk og kirtel.
Snitte	Snitten skæres fra boven i yderste muskelhinde og afpuds for blod, løse kirtler samt stiksår. Snitten afsværes, skal afleveres i helt stykke.
Bovlap	Sværen fjernes og der renses for stiksår og blodigt kød, ligges hel
Bov	Boven renskes for blod og kirtler. Boven udbenes og afsværes, skal afleveres i helt stykke.
Småkød	Småkød, max. 15% fedt.
Fedtafpuds	Afsværet – uden kød
Affald	Affaldsben skal være rensset for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat.



**Bilag: 2 Opskæringsbeskrivelse: Ungkvæg - pistol grov
 Slagterspecialt**

GROV DEL	OPSKÆRINGSDEL
Mørbrad	Bimørbrad afskæres til mørbradhoved - afpudses
Tyndstegsfilet (5 led)	Udbenes og afpudses, ryggen afskæres 5 cm.
Ryg	Ryggen afpudses
Inderlår	Med skjoldning, synlige blodårer fjernes Hinden skal være hel
Klump (4 spidser)	Knæskallen afskæres, fjern blodårer Rørbenshinden skal være hel
Yderlår	Afpudses for løst fedt
Culotte	Afpudses for løst fedt. Sølvsenen skal blive siddende på Halerodssenen afskæres
Lårtunge	Hele hinder
Tykstegsfilet	Med fedtskjold. Sålen trimmes men skal blive siddende s til kød 1 og 2 .
Trekant med fedt	Hinder skal være hele på indvendig side.
Muskel	Strålen udskæres – grove sener afskæres
Skank	Hel og afpudses
Småkød 1	Uden fedt og sener – hele stykker
Småkød 2	10 % fedt – uden sener, stempler og talg
Kraftben	Rørben afpudses


Bilag 3. Råvareliste til convenience retter Specialet butik og delikatesse

Sæson korrigeret

Grøntsager	Mejeri
Agurk	Skyr
Kartofler	Parmesanost
Broccoli	Ymer
Courgette	Caviart
Hvidløg	Kolonial
Salat – iceberg, hoved, feld, rucicola og krøl	Flåede tomater
Champignon	Oliven
Peberfrugt – rød, gul, grøn	Olie
Porre	Pesto
Løg	Soltørrede tomater
Savojkål	Butterdej
Rødkål	Hasselnødder
Tomater	Pinjekerner
Sherry tomater	Mandler
Asparges	Valnødder
Blomkål	Bouillon
Gulerødder	Soja
Chilli	Diverse krydderier
Diverse kryddeurter	Mel
Bønner	Sukker
Rodfrugter (sæson eller frost)	Kakao
Frisk Ingefær	Tortillia pandekager
Spinat	Surt
Frugt	Filodej
Ananas	Rispir
Æbler	Sennep/dijonsennep
Vindruer	Ris
Mango	Pasta
Appelsin	Honning
Lime	Eddike
Citron	
Advocado	
Bær (sæson eller frost)	
Mejeri	Kød
Cremefraiche	Diverse spegeskinker
Smør	Kød i forhold til disciplin 3
Fløde	Bacon
Mozzarella	
Flødeost naturel	
Salattern	
Mayonnaise	
Æg	
Mælk	Ud over råvarelisten må eleven selv medbringe godkendte sporbare råvarer.
Past. æggeblommer	
Past. æggehvider	
Past. helæg	


Bilag 4. Råvareliste til Mad ud af huset og brødprodukter
Speciale delikatesse Sæson korrigeret

Grøntsager	Kolonial
Agurk	Pasta
Kartofler	Ris
Broccoli	Sennep/dijonsennep
Courgette	Honning
Hvidløg	Eddike
Salat – iceberg, hoved, feld, rucola og krøl	Flåede tomater
Champignon	Oliven
Peberfrugt – rød, gul, grøn	Olie
Porre	Pesto
Løg	Søltørrede tomater
Savojkål	Butterdej
Rødkål	Hasselnødder
Tomater	Pinjekerner
Sherry tomater	Mandler
Asparges	Valnødder
Blomkål	Bouillon
Gulerødder	Soja
Chilli	Diverse krydderier
Diverse kryddeurter	Mel
Bønner	Sukker
Rodfrugter (sæson eller frost)	Kakao
Spinat	Surt
Frugt	Husblas
Ananas	Chokolade
Æbler	Rød/hvidvin
Vindruer	Kød
Mango	Diverse spegeskinker
Appelsin	Bacon
Lime	Kød i forhold til disciplin 1
Citron	Pålæg i forhold til disciplin 2
Advocado	
Bær (sæson eller frost)	
Mejeri	Brød
Cremafraiche	Rugbrød
Smør	Sandwichbrød
Fløde	Ciabatta
Mozzarella	Flutes
Flødeost naturel	Madboller
Salattem	
Mayonnaise	
Æg	
Mælk	
Past. æggeblommer	
Past. æggehvider	
Past. helæg	
Skyr	
Parmesanost	
Ymer	
Div. Mayonnaise salater. Caviart	

Ud over råvarelisten må eleven selv medbringe godkendte sporbare råvarer.