

**Svendeprøvereregulativ for**

# **Gourmetslagter**

## **SLAGTNING**

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2021





# Indhold

## **4 Svendeprøve regulativ for Gourmetslagteruddannelsen - Slagtning**

- 4 Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for gourmetslagter uddannelsen
- 4 Indstilling til svendeprøven og opgaver
- 5 Angivelse af bedømmelseskriteriet
- 5 Regler om bedømmelsesmåde
- 5 Karakterer og præmiering ved svendeprøven

## **6 Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen - Slagtning**

- 6 Afvikling af svendeprøve for gourmetslagteruddannelsen
- 7 Svendeprøvesammensætning – Slagtning
- 7 Svendeprøveafslutning
  - 7 Skolens opgaver
  - 8 Program
  - 8 Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

## **10 Disciplin 1: Slagtning af svin**

## **10 Disciplin 2: Slagtning af kreatur**

## **11 Disciplin 3: Kvalitetsbedømmelse**

## **11 Disciplin 4: Grov opskæring oksepistol eller kalvevinge**

## **12 Bilag**

- 12 Bilag 1: Opskæringsbeskrivelse: Ungkvæg – pistol grov
- 12 Bilag 2: Opskæringsbeskrivelse: Vinge af ungvæg

# Svendeprøve regulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Slagtning

## Regler for 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. I tilfælde af uoverensstemmelser har Slagterfagets Fællesudvalg ret til at afkorte udpegningsperioden. Skuemestrene skal opfylde habilitetskravene i henhold til eksamensbekendtgørelsen. Skuemester skal mindst hvert andet år deltage i et skuemesterkursus, for at bibeholde retten til virket som skuemester.

## Indstilling til svendeprøven 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.

Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne for faget.

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

Svendeprøven består af 4 discipliner hvoraf 1 af disciplinerne er fundet ved lodtrækning. Indholdet i de praktiske prøver kan altid hentes fra hjemmesiden [www.slagterfaget.dk](http://www.slagterfaget.dk)

Hvis der er behov for 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 disciplinen

- Slagtning af svin består med 02
- Slagtning af kreatur består med 02
- Kvalitetsbedømmelse skal bestås med 02
- Grov opskæring af oksepistol eller kalvevinge med 02.

Minimumkarakteren 02.

## Regler om bedømmelsesmåde

---

Praktikopgaverne bedømmes ud fra kvalitet og hastighed ved overvågning og gennemsyn af skuemestrene. Ved karaktergivning lægges desuden vægt på elevens adfærd i forhold til de hygiejniske og sikkerhedsmæssige krav samt elevens refleksive tilgang til de opgaver der ligger i svendeprøven.

## Karakterer og præmiering ved svendeprøven

---

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

# Procedurebeskrivelse

## Gourmetslagteruddannelsen – Slagtning

### 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 svendeprøven finder normalt tidligst sted 3 måneder før uddannelsesaftalens ophør.

Ved afvikling af svendeprøve for gourmetslagter 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 før svendeprøven.
- Skuemestrene skal møde på skolen i forhold til den aftalte tid med skolen. (Mellem 07.00-08.00)

#### Svendeprøvedagen:

##### Program:

- Udlevering af arbejdstøj på skolen (Skuemester er selv ansvarlige for at medbringe navneskilt og fodtøj)
- Praktiske oplysninger
- Gennemgang af skuemestermapper, lodtrækning af pakker, og afklaring af evt. tvivlsspørgsmål.

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

- Hvis der er spørgsmål inden svendeprøven
- Hvis råvarer er behæftet med fejl/mangler, rettes henvendelse til skuemester

#### Herefter begynder svendeprøven for eleverne:

- Når alle discipliner er bedømt skrives karakterer på de udleverede karakterlister som underskrives af skuemestrene
- Efter udskrivning og underskrift afleveres karakterlisterne til skolens ansvarlige repræsentant, der sørger for at maile karakterlisterne til Slagterfagets Fællesudvalg
- De nye svende modtager karakterliste ved den afsluttende sammenkomst

## Svendeprøvesammensætning – Slagtning

---

### Svendeprøven består af 4 discipliner.

- **Disciplin 1** Slagtning af svin
- **Disciplin 2** Slagtning af kreatur
- **Disciplin 3** Kvalitetsbedømmelse
- **Disciplin 4** Grov opskæring af oksepistol eller kalvevinge

Disciplin 1, 2 og 3 er obligatoriske.

I disciplin 4 trækkes der lod imellem opgaverne.

- **Disciplin 4** Opgave 1 Grov opskæring oksepistol
- **Disciplin 4** Opgave 2 Grov opskæring kalvevinge

## 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

### Skolens opgaver

- Skolen er ansvarlig for praktiklokaler er klar ved start af svendeprøvestart
- Skolen udskriver karakterlister
- Karakterlister sendes til Slagterfagets Fællesudvalg
- Skolen fremskaffer råvarer til prøven i henhold til svendeprøvevejledningen
- Skolen er ansvarlig for planlægning og afvikling af afslutningsarrangementet
- Skolen er ansvarlig for oprydning
- Skolen er ansvarlig for kopiering af alle karakterlister, der sendes til sekretariatet.

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

## Program

Skolen udleverer skuemestermappe til de enkelte skuemestre med følgende indhold:

- Deltagerliste
- Karakterlister (er der spørgsmål kontaktes ledende faglærer)
- Skuemestrene er ansvarlige for at tiderne overholdes

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

## Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

Ved ikke bestået svendeprøve indkaldes den pågældende elev til en samtale med en skuemester fra hver af de to organisationer. Hvis læremester er tilstede inviteres denne med til samtalen. Er eleven mindreårig og elevens forældre er til stede, inviteres forældrene med til samtalen. I forbindelse med samtalen udfyldes et skema – ikke bestået svendeprøve.

Skemaet skal udfyldes med aftale om, hvilke tiltag der skal igangsættes for at eleven kan gå op til ny svendeprøve. Skemaet skal underskrives af begge skuemestre. Skemaet mailes til sekretariatet.

Der kan tidligst gennemføres ny svendeprøve 10 uger efter dumpet svendeprøve. Svendeprøven skal afvikles ved førstkommande svendeprøve på en af fagets skoler.

Ny svendeprøve vil altid først kunne imødeses på næstkommende planlagte svendeprøvedag. Elever hvis kontrakt udløber inden ny svendeprøve er bestået, skal have en udvidelse af aftalen (tillægsaftale) for gennemførelse af svendeprøven. Tillægsaftalen skal ansøges igennem sekretariatet.

Standardbrevet skal underskrives af alle skuemestre. Brevet vedlægges de øvrige forsendelser til:

### **Slagterfagets Fællesudvalg**

**Vesterbrogade 6 D, 4.**

**1780 København V**

Eller mailes til [sikkerpost@slagterfaget.dk](mailto:sikkerpost@slagterfaget.dk)

(formular på næste side)



# Ikke bestået svendeprøve

Navn:

Cpr.nr:

Praktiksted:

Beskrivelse af årsag:

Anbefaling til særlig indsats:

Forslag til dato for ny svendeprøve:

Underskrift – skuemestre:

Arbejdstager

Arbejdsgiver

Udfyldes og mailes til: [sikkerpost@slagterfaget.dk](mailto:sikkerpost@slagterfaget.dk)

## DISCIPLIN 1

# Slagtning af svin

---

### Slagtingen 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 slagtingen.

#### Tid:

Slagtning af svin – 45 minutter.

*Der gives en særskilt karakter i slagting af svin.*

10

## DISCIPLIN 2

# Slagtning af kreatur

---

### Slagtingen vurderes for:

- Aflivning / stikning
- Korrekt hygiejnisk håndtering af slagtedyret
- Opridsning, afslagting snitfri hud, opbrytning, udtagning af indvolde, flækning
- Korrekt aflevering af slagtedyret til veterinærkontrol

Ved afslagting 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 slagting af kreatur.*

## DISCIPLIN 3

# 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

# Grov opskæring oksepistol eller kalvevinge

---

Opskæringen foretages ud fra opskæringsbeskrivelse. Bilag 1 eller 2.

Opskæringen vurderes på økonomi, akkuratelse i opskæringen samt faglig korrekt håndtering.

#### Tid:

1 time 15 min

*Der gives en særskilt karakter i grov opskæring oksepistol.*

# Bilag

## Bilag 1

### Opskæringsbeskrivelse: Ungkvæg – pistol grov

Grov del	Opskæringsdel
Mørbrad	Bimørbrad afskæres til mørbradhoved – afpudses
Tyndstegsfilet (5 led)	Udbenes og afpudses, ryggsenen 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 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 2

### Opskæringsbeskrivelse: Vinge af ungkvæg

Grov del	Opskæringsdel
<b>Bov</b>	Afskæres fra krog Brystkødet gennemskæres, afskæres i hinden indtil øverste 1/3 af bovbladet, hvor der skæres op imod benet.
<b>Tyndbov</b>	Afskæres 1 cm. fra leddet
<b>Knudebov</b>	Afpilles til småkød 1 og 2
<b>Tykbov</b>	Afskæres 1 cm. fra knæled
<b>Skank</b>	Knæled dækket med kød
<b>Slag</b>	Afskæres med 1 ribben og sorteres. Blommen skal være hel
<b>Tværreb</b>	2 - 3 baner, der skal være lige brede. Ca. 10 cm. bred.
<b>Spidsbryst</b>	Afskæres med 4 ribben mellem 4. og 5. led. Renskæres - Helt stykke
<b>Tyk-/ tyndbryst</b>	I et helt stykke. Brystben samt bugsene afrettes og hinden trækkes af.
<b>Tykkam og mellemskært</b>	Tykkam afsaves med 4 ribben og udbenes - helt stykke Mellemskært med 4 led og udbenes - helt stykke Nakkesene skæres af
<b>Hals</b>	Udbenes. Renskæres for blodåre - helt stykke
<b>Diverse</b>	Småkød 1 - hele stykker Småkød 2 - 10 % fedt
<b>Affald</b>	Affaldsben skal være rensset for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat.



Slagterfagets Fællesudvalg  
Vesterbrogade 6 D, 4. sal  
1780 København V  
Tlf. +45 4737 5507  
[slagterfaget@slagterfaget.dk](mailto:slagterfaget@slagterfaget.dk)

[slagterfaget.dk](http://slagterfaget.dk)