

Svendeprøvereregulativ for

Gourmetslagter-uddannelsen

BUTIK





Indhold

4 Svendeprøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Butik

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

6 Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen – Butik

- 7 Svendeprøvesammensætning – Butik
 - 7 Disciplin 1: Grov udskæring af en 1/2 gris
 - 7 Disciplin 2: Lodtrækningsopgave. Detailudskæring af gris og okse
 - 7 Disciplin 3: Lodtrækningsopgave. Fremstilling convenience/ Måltidsløsninger
 - 7 Disciplin 4: Kundeekspedition
- 8 Svendeprøveafslutning
 - 8 Skolens opgaver
 - 8 Program
 - 9 Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

11 Svendeprøve butik

- 11 Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring
 - 11 Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
 - 11 Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og oksetykkam (2 timer 15 min.)
- 12 Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring
 - 12 Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
 - 12 Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseklump u/benkød (2 timer 15 min.)
- 13 Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring
 - 13 Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
 - 13 Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseinderlår u/kappe (2 timer 15 min.)
- 14 Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring
 - 14 Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
 - 14 Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og okseinderlår u/kappe (2 time 15 min.)
- 15 Disciplin 3. Pakke 1 – Convenience/ Måltidsløsninger
- 16 Disciplin 3. Pakke 2 – Convenience/ Måltidsløsninger
- 17 Disciplin 3. Pakke 3 – Convenience/ Måltidsløsninger
- 18 Disciplin 3. Pakke 4 – Convenience/ Måltidsløsninger
- 19 Disciplin 4 – Salg og kundebetjening

20 Bilag

- 20 Bilag 1 – Skærebeskrivelse på grov opskæring af 1/2 gris
- 20 Bilag 2 – Skærebeskrivelse på midterstykket
- 21 Bilag 3 – Skærebeskrivelse på skinke detail
- 21 Bilag 4 – Basis råvareliste

Svendeprøvereregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Butik

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 samt 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 2 af disciplinerne er fundet ved lodtrækning. Indholdet i de praktiske prøver kan altid hentes fra hjemmesiden 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

- Grov udskæring består med 02
- Detailudskæring består med 02
- Fremstilling af Convenience /måltidsløsninger består med 02
- Salg og kundebetjening består med 02.

Minimumkarakteren 02.

Disciplin Butik	Bedømmelseskriterier
Grov opskæring	Opskæring af ½ gris. Der vurderes på økonomi, akkuratekse og finish i udskæringerne.
Detailopskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkuratekse, kreativitet i udskæringen og salgbarhed.
Fremstilling af convenience / Måltidsløsninger	Retterne bedømmes ud fra: Smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratekse, prisfastsættelse, udnyttelse af råvarer, portionering. Eleven overhøres i salg af produkterne, orden og hygiejne.
Salg og kundebetjening	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, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.

Regler om bedømmelsesmåde

Praktikopgaverne bedømmes ud fra kvalitet og hastighed ved overvågning og gennemsyn af skuemestrene. Ved karaktergivningen 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 – Butik

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.

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

Elever informeres om, at udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorved intet må smides ud før accept fra skuemestre.

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 – Butik

Svendeprøven består af 4 discipliner.

- Disciplin 1: Grov udskæring af en ½ gris
- Disciplin 2: Detailudskæring af gris og okse
- Disciplin 3: Fremstilling af Convenience/ måltidsløsninger
- Disciplin 4: Salg og kundebetjening

Disciplin 1 og 4 er obligatoriske.

I disciplin 2 og 3 trækkes der lod imellem opgaverne.

Disciplin 1: Grov udskæring af en ½ gris

30 min. Grov udskæring efter skærebeskrivelse.

Disciplin 2 kan først påbegyndes efter bedømmelse af disciplin 1.

Disciplin 2: Lodtrækningsopgave. Detailudskæring af gris og okse

2 timer 15 min. Derefter 10 min. til præsentation og refleksion af produkterne samt forståelse for kalkulationsopgaven.

Disciplin 2 bedømmes straks efter præsentationen.

Refleksion og præsentation:

- Eleven skal kunne reflektere over sin tilgang til den givne opgave
- Eleven skal kunne redegøre for valg af udskæring og brugen af de skårne stykker
- Eleven skal kunne vise forståelse for kalkulation af særlige udpegede skæringsopgaver

Disciplin 3: Lodtrækningsopgave. Fremstilling convenience/ Måltidsløsninger

1,5 time. Derefter 5 min. til præsentation og refleksion af produkterne.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Disciplin 4: Kundeekspedition

15 min. Derefter 5 min. til bedømmelse af eleven.

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 mailles 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 og sendes til:

Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4.
1780 København V.

Eller mailles til 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

Svendeprøve butik

Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

- Der udleveres en 1/2 gris og en oksetykkam

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udsækering efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og oksetykkam (2 timer 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udsækering sker efter præsentationen.

1. Midterstykke udsækres efter skærebeskrivelse (Bilag 2). Hele midterstykket kalkuleres derefter. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.
2. Skinken detailudsækres efter skærebeskrivelse (Bilag 3).
3. Oksetykkam: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

Alle udsækeringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskækeringer og udvælger 1 eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurateesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring

- Der udleveres en 1/2 gris og en okseklump u/benkød

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseklump u/benkød (2 timer 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Skinken detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (Bilag 3) og der udarbejdes kalkulation på hele skinken. Kalkulationsarket er forhåndsstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Midterstykket detailudskæres efter skærebeskrivelse (Bilag 2).
3. Okseklumpen: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1. eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurateesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring

- Der udleveres en 1/2 gris og et okseinderlår u/kappe

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseinderlår u/kappe (2 timer 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Skinken detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (bilag 3) og der udarbejdes kalkulation på hele skinken. Kalkulationsarket er forhåndsstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Midterstykket: frivillig detailudskæring.
3. Okseinderlår: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1 eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring

- Der udleveres en 1/2 gris og et okseinderlår u/kappe

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og okseinderlår u/kappe (2 time 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykke udskæres efter skærebeskrivelse (bilag 2). Hele midterstykket kalkuleres derefter. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Skinken: frivillig detailudskæring
3. Okseinderlåret: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1 eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 3. Pakke 1 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.

Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke bestående af en frisk landkylling min. 1400 gram og årstidens grønsager.

Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person. Der må suppleres med ingredienser fra grundsortiment (se bilag 4).

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og lægges til salg på bord.

Bedømmelse: Målgruppen skal præsenteres

- Mundtlig præsentation (målgruppen skal præsenteres)
- Madspild
- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Råvareliste – Pakke 1

- Forårsløg
- Spidskål
- Spinat
- Champignon
- Peberfrugter

Disciplin 3. Pakke 2 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.

Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke til rådighed bestående af nakkekam m/ben og svær samt årstidens grønsager. Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 4)

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og lægges til salg på bord.

Bedømmelse: Målgruppen skal præsenteres

- Mundtlig præsentation (Målgruppen skal præsenteres)
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Madspild
- Portionering
- Kreativitet
- Orden og hygiejne
- Smag
- Salgbarhed

Råvareliste – Pakke 2

Forår

- Chili
- Blomkål
- Spidskål
- Forårsløg
- Rabarber

Efterår

- Persillerod
- Rødbeder
- Selleri
- Chili
- Porrer
- Hvidkål

Disciplin 3. Pakke 3 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.

Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke til rådighed bestående af oksetyksteg u/sål og årstidens grønsager til. Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 4)

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og ligges til salg på bord.

Bedømmelse:

- | | |
|--|---|
| ● Mundtlig præsentation
(Målgruppen skal præsenteres) | ● Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet) |
| ● Madspild | ● Portionering |
| ● Kreativitet | ● Orden og hygiejne |
| ● Smag | ● Salgbarhed |

Råvareliste – Pakke 3

- Selleri
- Broccoli
- Tomat
- Rødbede
- Persillerod
- Champignon

Disciplin 3. Pakke 4 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.

Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke til rådighed bestående af 1 lammekølle 1,5 -2 kg samt årstidens grønsager. Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 4)

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og ligges til salg på bord.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation (Målgruppen skal præsenteres)
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Madspild
- Orden og hygiejne
- Kreativitet
- Salgbarhed
- Smag

Råvareliste – Pakke 4

- Champignon
- Selleri
- Pastinak
- Persillerod
- Tomat

Disciplin 4 – Salg og kundebetjening

15 min.

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 drikkevarer, så eleven har mulighed for at skabe et mersalg.

Elevens præstation vurderes på:

- Personlig fremtoning
- Hygiejne
- Vare kendskab
- Mersalg
- Viden om tilberedning af udvalgte retter
- Portionering
- Betjening af vægte
- Kendskab til tilsætningsstoffer og allergener

Eleverne pynter selv diskene og klargør selv butikken. Skuemestre skal fungere som **kunde** i en salgssituation.

Bilag

Bilag 1 – Skærebeskrivelse på grov opskæring af 1/2 gris

Skærebeskrivelse på grov opskæring af 1/2 gris

- Mørbrad med bimørbrad afpuds
- Bagtå afskæres/saves i stjernen
- Skinke afskæres med 1 led på halerodsbenet. Med et lodret snit og rundskæres
- Spidsryg afsaves
- Forenden afskæres med et vinkelret snit 1 cm bag knysten. Hinden på bovklumpen må ikke beskadiges
- Ben afskæres med så lidt kød som muligt. Afpuds blod og kirtler.
- 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
- Bovlap: Sværen fjernes og der renses for stiksår og blodigt kød, Lægges hel
- Boven renskæres for blod og kirtler. Boven udbenes og af sværes, skal afleveres i helt stykke
- Småkød må max. indeholde 15% fedt.
- Snitten afskæres og afsværes uden løse kirtler og blod
- Fedtafpuds fremstår uden kød og svær
- Affaldsben skal være rensat for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat

Bilag 2 – Skærebeskrivelse på midterstykket

Skærebeskrivelse på midterstykket

- Kammen deles i 3 stk.
- Stykket mod nakkeenden ridses til flæskesteg, tangenter fjernes og kam-ben afskæres således at den blå hinde bibeholdes.
- Midterste stykke afsværes og der skæres ens størrelse koteletter uden ben.
- Frivillig udskæring af Kamstykket mod skinkeenden
- Slaget tilskæres med tre ben til mager rullepølse, afsværes så den er med hvidt spæk.
- Ribben udtrækkes med hele hinder.
- Stegesiden skæres til flæsk i skiver.
- Kogesiden ridses til ribbensteg. Bugstrimlen skæres fra.
- Sortering af resten. Affald-småkød-svær-fedt.

Bilag 3 – Skærebeskrivelse på skinke detail

Skærebeskrivelse på skinke detail

- Inderlåret skæres til schnitzler
- Yderlåret skæres i tern og strimler
- Culotte afsværes med ens fedtlag der rides
- Tyksteg skæres til steaks
- Skanken afskæres hel og rides i tern
- Frivillig udskæring af resten

Bilag 4 – Basis råvareliste

Grøntsager

- Hvidløg
- Løg
- Gulerødder
- Diverse krydderurter+karse
- Kartoffler

Frugt

- Æbler
- Appelsin
- Lime
- Citron
- Avocado

Kød

- Bacon
- Tørrede spegeskinker

Kolonial

- Honning
- Sennep/dijonsennep
- Flåede tomater
- Tomatpure
- Oliven
- Olie
- Butterdej
- Soltørrede tomater
- Valnødder
- Mandler
- Hasselnødder
- Pinjekerner
- Soja
- Bouillon
- Eddiker (forskellige slags)
- Rød og hvidvin
- Kapers
- Kokosmælk
- Asparges på dåse
- Drueagurker
- Diverse krydderier
- Sukker
- Mel
- Perlebyg
- Linser
- Filodej
- Rispir
- Kikærter
- HP-sovs

Mejeri

- Parmesanost
- Mozzarella
- Salatost
- Danablu
- Flødeost naturel
- Creme fraiche 18% og 38%
- Fløde
- Mælk
- Ymer
- Æg
- Pasteuriseret. hvider
- Pasteuriseret blommer
- Smør
- Margarine



Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk