

Svendeprøvereregulativ for

Gourmetslagter- uddannelsen

DELIKATESSE

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2020
REDIGERET 1. AUGUST 2021





Indhold

4 Svendepøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

- 4 Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendepøve inden for gourmetslagteruddannelsen
- 4 Indstilling til svendepøven og opgaver
- 4 Angivelse af bedømmelseskriteriet
- 5 Regler om bedømmelsesmåde
- 5 Karakterer og præmiering ved svendepøven

6 Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

- 7 Svendepøvesammensætning – Delikatesse
 - 7 Disciplin 1. Udkæring af midterstykket
 - 7 Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave
 - 7 Disciplin 3. Almene færdigheder i delikatessen
- 8 Svendepøveafslutning
- 9 Vedr.: Ikke bestået svendepøve

11 Svendepøve delikatesse

- 11 Disciplin 1 - 2. Pakke 1. Udkæring og Convenience/måltidsløsning
 - 11 Disciplin 1. Udkæring af midterstykket
 - 11 Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave
- 12 Disciplin 1 - 2. Pakke 2. Udkæring og Convenience/måltidsløsning
 - 12 Disciplin 1. Udkæring af skinke
 - 12 Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave.
- 13 Disciplin 3. Almene færdigheder i delikatessen
- 16 Svendepøve. Salg og kundebetjening

17 Bilag

- 17 Bilag 1 – Basis råvareliste

Svendeprøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for gourmetslagteruddannelsen

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

- Detailopskæring af skinke eller midterstykke består med 02
- Almene færdigheder i delikatessen består med 02
- Fremstilling af convenience retter og to go/måltidsløsninger består med 02
- Salg og kundebetjening består med 02.

Disciplin Delikatesse	Bedømmelseskriterier
Detailopskæring af skinke eller midterstykke	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkuratelse, kreativitet i udskæringen & salgbarhed. Præsentation.
Almene færdigheder i delikatessen	Elevens produkter vurderes på: Forståelse for opgaven, udseende, akkuratelse, præsentation, udnyttelse af råvarer, kreativitet, salgbarhed og smag.
Fremstilling af convenience retter og to go/ måltidsløsninger	Retterne bedømmes ud fra: smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratelse, prisfastsættelse, udnyttelse af råvarer, portionering, orden/hygijne samt vejledning til kunden.
Salg og kundebetjening	Elevens præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygiejne, vare kendskab, evne til salg, mersalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering. Betjening af vægte / prisudregning, 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 – Delikatesse

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 eller underviser, der dokumenterer dette.

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 – Delikatesse

Svendeprøven består af 4 discipliner.

- Disciplin 1: Detailudskæring af skinke eller midterstykke
- Disciplin 2: Fremstilling af Convenience-to go /måltidsløsninger
- Disciplin 3: Almene færdigheder
- Disciplin 4: Salg og kundebetjening

Disciplin 1: Der trækkes lod imellem opgave A og B.

Disciplin 2: Er obligatorisk og ligger implicit i enten opgave A eller B.

Disciplin 3: Der trækkes lod mellem opgaverne 1-10

Disciplin 4: Er obligatorisk.

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 1. Udskæring af midterstykket

1 time 30 min.

Eleven præsenterer opskæringerne og kalkulation. Max. 10 min.
Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave

1 time 30 min.

Samlet tid 1,5 timer der indgår 5 min. til mundtlig præsentation.

Disciplin 3. Almene færdigheder i delikatessen

45 min.

Samlet tid: 45 min. Der indgår 5 min. mundtlig præsentation.

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 sal 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 der afslutter kontraktmæssigt inden bestået svendeprøve, 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 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 delikatesse

Disciplin 1 - 2. Pakke 1.

Udskæring og Convenience/måltidsløsning

Disciplin 1. Udskæring af midterstykke

1 time 30 min.

Eleven præsenterer opskæringerne og kalkulation. Max. 10 min.

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Der udleveres et midterstykke. Hele midterstykket kalkuleres efter udskæring. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.

Af midterstykket:

- Kammen tilskæres til ca. 2 kg. Flæskesteg m/svær uden ben til pålæg.
- Slaget tilskæres med 3 ben til mager rullepølse, afsværes så den er med hvidt spæk.
- Resten af kødet skal detailudskæres efter eget valg.

Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave

Samlet tid 1 time 30 min. – der indgår 5 min. til mundtlig præsentation.

- Der skal benyttes kød fra disciplin 1
- Der fremstilles 2 convenience retter der er identiske udgaver til 1 person. De skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedning max. 30 min. for kunden.

Der må Benyttes ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 1.)

- Der skal fremstilles en TO GO ret for en person. Der må benyttes kød fra disciplin 1.

Bedømmelse på opskæringerne:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratessse
- Helhedsforståelse
- Hygiejne
- Kalkulation og salgbarhed. (Kalkulationen fortrykt)

Bedømmelse på Convenience og to go retten:

- Mundtlig præsentation
- Madspild
- Kreativitet
- Smag
- Prisfastsættelse (Eleven skal vurdere prisen på retten)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 1 - 2. Pakke 2.

Udskæring og Convenience/måltidsløsning

Disciplin 1. Udskæring af skinke

1 time 30 min.

Eleven præsenterer opskæringerne og kalkulation. Max. 10 min.

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Der udleveres en skinke. Hele skinken kalkuleres efter udskæring.

Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.

- Der tilskæres til en pålægsskinke (1,5 kg) med svær. Pålægsskinken skal bestå af yderlår og mignon.
- Resten af skinken skal detailudskæres efter eget valg.

Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave.

1 time 30 min.

Samlet tid 1,5 timer der indgår 5 min. Mundtlig præsentation.

Der skal benyttes kød fra disciplin 1.

- Der fremstilles 2 convenience retter der er identiske udgaver til 1 personer. De skal præsenteres samtidigt, en i rå udgave og en som færdigret.

Tilberedning max. 30 min. for kunden.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. Se bilag 1.

- Der skal fremstilles en TO GO ret for en person. Der må benyttes kød fra disciplin 1.

Bedømmelse på opskæringerne:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Helhedsforståelse
- Hygiejne
- Kalkulation og salgbarhed fortrykt.

Bedømmelse på Convenience og to go retten:

- Mundtlig præsentation
- Madspild
- Kreativitet
- Smag
- Prisfastsættelse (Eleven skal vurdere prisen på retten)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 3.

Almene færdigheder i delikatessen

45 min.

Samlet tid: 45 min. Der indgår 5. min. mundtlig præsentation.

Til alle pakkerne udleveres en kurv med årstidens grønsager.

Pakke 1. Vegetar

Du skal tilberede og anrette en vegetarret af årstidens udleverede grønt til 2 personer.

Din præsentation skal anrettes på tallerken.

Der vil være basis råvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

Forår:

- Rabarber
- Spidskål
- Radiser
- Forårsløg
- Blomkål
- Fennikel
- Ærter
- Asparges

Efterår:

- Champignon
- Græskar
- Grønkål
- Broccoli
- Rødbeder
- Persillerod
- Hvidkål
- Selleri

Pakke 2. Kylling

Du får udleveret en hel kylling.

Du skal udskære og præsentere en færdigret for 2 personer. Din præsentation skal ligges på fad eller i bakke.

Resten af kyllingen præsenteres i emballage klar til salg i butik, der behøver ikke være låg på ved præsentationen.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Forårsløg
- Peberfrugt
- Spidskål
- Spinat
- Champignon

Pakke 3. Forret

Du skal fremstille og anrette en forret til 2 pers. Du bestemmer selv om den skal præsenteres varm eller kold.

Den skal præsenteres i emballage klar til salg i en butik, der behøver ikke være låg på ved præsentationen.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Laksefilet
- Salat (pynte)
- Agurk

Pakke 4. Tapas

Du skal fremstille en tapasmenu til to personer med tilbehør. Anretningen skal præsenteres på fad eller i en tapasbakke klar til salg i butikken.

Du får udleveret 4 slags tørret pålæg, 2 slags pølse og paté samt ost.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Chili
- Salat (pynt)
- Tomater
- Peberfrugt

Pakke 5. Mayonnaise salater

Du skal fremstille en mayonnaise og to kolde mayonnaise salater.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Varmrøget laks
- Stegt kyllingefilet
- Røget, kogt skinke
- Ærter
- Spidskål

Pakke 6. Kartoffelret

Du skal fremstille en varm kartoffelret til 2 personer og en kold kartoffelret til 2 personer.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Kogte kolde kartofler
- Spinat
- Champignon
- Peberfrugt
- Tomater
- Porrer

Pakke 7. Stjernesud

Der udleveres fladfisk der skal flås og fileteres.

Du skal fremstille et stjernesud af stegt og dampet fladfisk. Anrettes på fad eller tallerken.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Rasp
- Rejer
- Et stk. brød

Pakke 8. Dampet hvid fisk med kold sovs

Du skal servere en dampet fisk til 2 personer, serveret med hjemmelavet valgfri sovs.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Fennikel
- Rabarber (kun forår)
- Peberfrugt
- Forårsløg

Pakke 9. Tykstegsbøf med sovs. 1 person

Du skal servere en tykstegsbøf med tilbehør og hjemmelavet valgfri sovs.

Anrettes på fad eller tallerken.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Champignon
- Madagaskar peber
- Whisky
- Persillerod
- Broccoli
- Selleri
- Tomater

Pakke 10. Smørrebrød

Fremstilling af 2 stykker moderne/klassisk smørrebrød.

Du får udleveret en kurv med råvare til fremstilling af to stk. smørrebrød. Du skal selv tilberede tilbehør/pynt.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Anrettes på fad eller tallerken.

Kurvens indhold:

- Roastbeef
- Rejer
- Leverpostej
- Stegt kylling
- Salat (pynt)
- Agurk
- Tomat
- Ærteskud
- Champignon
- Peberrod

Du bliver vurderet på:

- Anretning
- Smag
- Akkuratesse
- Kreativitet
- Hygiejne
- Økonomi
- Salgsbarhed

Svendeprøve. 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, kølekonserves, helkonserves, 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 – 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
- Rispapier
- 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