

Svendeprøvereregulativ for

Gourmetslagter- uddannelsen

PØLSEMAGER

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2022





Indhold

4 Svendeprøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Pøsemager

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

6 Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen – Pøsemager

- 7 Svendeprøvesammensætning – Pøsemager
 - 7 Disciplin 1: Grov udskæring af en ½ gris
 - 7 Disciplin 2: Lodtrækningsopgave. Detailudskæring af gris og okse
 - 7 Disciplin 3: Bindefarsprodukter
 - 7 Disciplin 4: Pålægssprodukter
- 8 Svendeprøveafslutning
 - 8 Skolens opgaver
 - 8 Program
 - 9 Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

11 Svendeprøve – Pøsemager

- 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 skinken, 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 skinke til salt, midterstykke og oksetykstegsfilet u/sål (2 time 15 min.)
- 15 Disciplin 3. Pakke 1 – Bindefarsprodukter
 - 15 Leverpostej og Grillpølser
- 16 Disciplin 3. Pakke 2 – Bindefarsprodukter
 - 16 Pate og klassisk frankfurter
- 17 Disciplin 3. Pakke 3 – Bindefarsprodukter
 - 17 Leverpølse og koge/pålægspølse – 8 stk. af hver.
- 17 Disciplin 3. Pakke 4 – Bindefarsprodukter
 - 18 Medister/Røget medister
- 18 Disciplin 4 – Pålægssprodukter til bedømmelse

20 Bilag

- 20 Bilag 1 – Halv gris grov
- 21 Bilag 2 – Midterstykke til salt
- 22 Bilag 3 – Skinke til salt
- 22 Bilag 4 – Skinke detail
- 23 Bilag 5 – Midterstykke detail

Svendeprøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Pølsemaker

Regler om 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. Ved 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 skuemester kursus, 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 trukket 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:

- Grovopskæring består med 02
- Detailopskæring består med 02
- Fremstilling af bindefarsprodukter består med 02
- Pålægsprodukter består med 02

Minimumkarakteren 02.

Disciplin Pølsemaker	Bedømmelseskriterier
Grov opskæring	Opskæring af ½ svin. Der vurderes på økonomi, akkurateste og finish i udskæringerne.
Detailopskæring	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkurateste, kreativitet i udskæringen & salgbarhed.
Fremstilling af Bindevarsprodukter	Der bedømmes ud fra: Smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkurateste, prisfastsættelse.
Pålægsprodukter	Der bedømmes på: Udseende, Smag, Mundtlig præsentation.

Regler om bedømmelsesmåde

Praktikopgaverne bedømmes efter 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.

5

Karakter 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 – Pølsemaker

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 aftalens 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 i forbindelse inden prøven.
- 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 karakter 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 – Pølsemaker

Svendeprøven består af 4 discipliner.

- Disciplin 1: Grov udskæring af en ½ gris
- Disciplin 2: Detailudskæring af gris og okse
- Disciplin 3: Bindefarsprodukter
- Disciplin 4: Pålægsprodukter

Disciplin 1 og 4 er obligatoriske.

I disciplin 2 og 3 trækkes der lod mellem opgaverne.

Pålægsprodukter til bedømmelse (Disciplin 4) forberedes og gøres færdigt på sidste skole forløb inden svendeprøven.

Der produceres: Spegepølse, Bacon, Rullepølse, Hamburgerryg, Kogt røget skinke.

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: Bindefarsprodukter

2 timer 15 min. Derefter 15 min. til præsentation og refleksion.

Disciplin 4: Pålægsprodukter

15 min. til præsentation og refleksion.

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

Skuemestermappe udleveres 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 førstkomende 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 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 – Pølsemaker

Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en oksetykkam.

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 oksetykkam (2 timer 15 min.)

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

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykke udskæres efter skærebeskrivelse til salt (Bilag 2.) Hele midterstykket kalkuleres derefter. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.
2. Skinken detailudskæres efter beskrivelse (bilag 4).
3. Oksetykkam: 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
- Akkurate
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en okseklump u/benkød

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 skinken, midterstykke og okseklump u/benkød (2 timer 15 min.)

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

Bedømmelse af udsækering sker efter præsentationen.

1. Skinken opskæres til salt efter opskæringsbeskrivelse (bilag 3) og der udarbejdes kalkulation på hele skinken. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Midterstykket detailudskæres efter skærebeskrivelse (bilag 5).
3. Okseklumpen: 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
- Akkuratesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring

- Der udleveres en ½ 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. Midterstykker forberedes til salt efter skærebeskrivelse. (Bilag 2) og der udarbejdes kalkulation på hele midterstykket. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Skinken detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse. (Bilag 4)
3. Okseinderlår frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

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

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurate
- Kalkulation og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en oksetykstegsfilet u/sål

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 til salt, midterstykke og oksetykstegsfilet u/sål (2 time 15 min.)

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

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Skinken forberedes til salt efter skærebeskrivelse. (Bilag 3) og der udarbejdes kalkulation på hele skinken. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Midterstykket detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse. (Bilag 5)
3. Oksetykstegsfilet uden sål: 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 – Bindefarsprodukter

Leverpostej og Grillpølser

2 timer. Refleksion og præsentation 10 min. Samlet tid 2 timer og 10 min.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klart indenfor den givne tid. Skolen stiller opskrifter til rådighed.
- Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
- Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
- Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Leverpostej

- Der fremstilles leverpostej (grov- eller finhakket) efter opskrift på 8 kg.
Til bedømmelse præsenteres en ½ produktion i rå, og en ½-produktion afbagt

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Grillpølser (Okse, gris eller kylling)

- Der fremstilles Grillpølser efter opskrift på 8 kg.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Hakning og udseende
- Stopning
- Konsistens og smag
- Sortering af kød og brusk
- Kreativitet og selvstændighed
- Økonomi/svind på baggrund af kalkulationsopgaven
- Sværhedsgrad

Disciplin 3. Pakke 2 – Bindefarsprodukter

Pate og klassisk frankfurter

2 timer 15 min. Refleksion og præsentation.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klart inden for den givne tid. Skolen stiller opskrifter til rådighed.
- Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
- Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
- Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Pate: Okse, gris eller fjerkræ

- Der fremstilles paté, efter opskrift på 4 kg.
Til bedømmelse præsenteres en ½ produktion rå, og en ½-produktion afbagt
- Herudover af-pyntes 1 paté. Al pynt skal være dækket af sky

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Klassisk Frankfurter

- Der fremstilles klassisk Frankfurter, efter opskrift på 8 kg.
- Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Hakning og udseende
- Stopning
- Konsistens og smag
- Sortering af kød og brusk
- Kreativitet og selvstændighed
- Økonomi/svind på baggrund af kalkulationsopgaven
- Sværhedsgrad

Disciplin 3. Pakke 3 – Bindefarsprodukter

Leverpølse og koge/pålægspølse – 8 stk. af hver.

2 timer 15 min. Refleksion og præsentation.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klart inden for den givne tid. Skolen stiller opskrifter til rådighed.
- Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
- Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
- Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Leverpølse

- Der fremstilles Leverpølse (skærefast eller smørbar), efter opskrift på 8 kg.

Opgave 2: Koge/pålægspølse: Okse,gris eller kylling

- Der fremstilles koge/pålægspølse med eller uden indlæg/grov masse, efter opskrift på 8 kg. Stoppes i kunsttarm.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Hakning og udseende
- Stopning
- Konsistens og smag
- Sortering af kød og brusk
- Kreativitet og selvstændighed
- Økonomi/svind på baggrund af kalkulationsopgaven
- Sværhedsgrad

Disciplin 3. Pakke 4–Bindefarsprodukter

Medister/Røget medister

2 timer 15 min. Refleksion og præsentation.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klart inden for den givne tid. Skolen stiller opskrifter til rådighed.
- Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
- Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
- Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Medister

- Der fremstilles Medister (Grov-eller finhakket), efter opskrift på 8 kg.
- Til bedømmelse præsenteres medisteren rå i detailbakker og ca. 500 gr. af de 8 kg. koges til bedømmelse af smag og konsistens.

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Røget Medister

- Der fremstilles Røget Medister efter opskrift på 8 kg.
Stoppes som ring, i kunsttarm eller Natur-krogtarm cal. 43-45

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Hakning og udseende
- Stopning
- Konsistens og smag
- Sortering af kød og brusk
- Kreativitet og selvstændighed
- Økonomi/svind på baggrund af kalkulationsopgaven
- Sværhedsgrad

Disciplin 4 – Pålægsprodukter til bedømmelse

15 min. Mundtlig refleksion

De færdige produkter skæres igennem og ligges på fad.

Spegepølse, Bacon, Rullepølse, Hamburgerryg og Kogt røget skinke.

Derudover skal lærlingen fremvise op til 3 egne produkter. Det er muligt for lærlingen at fremvise produkter i proces som udelukkende bedømmes i den mundtlige præsentation, mulig salgbarhed og vurdering på kvalitet og udvikling.

Der skal vedlægges en kalkulation og en varedeklaration på et af de egne selvvalgte produkter.

Der bedømmes på:

- Udseende
- Smag
- Mundtlig præsentation
- Salgbarhed
- Kvalitet og udvikling

Bilag

Bilag 1 – Halv gris grov

Skærebeskrivelse på grov opskæring af ½ gris

- Mørbrad med bimørbrad afpudses
- 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 med skankekød
- Småkød, max. 15% fedt.
- Fedtafpuds af-sværet – uden kød
- Affaldsben skal være renses for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat

Bilag 2 – Midterstykke til salt

Skærebeskrivelse på midterstykket til salt

- Mørbradenden tilskæres forbi filet max. 1 cm fra filet.
- Nakkeenden tilskæres med samme bredde som mørbradenden.

Kammen:

Kamfilet afsværes-ingen fedt på kappen. Ensartet fedtlag på på resten

- Tangenter og flade ribben fjernes.

Slaget:

- Slaget tilskæres til mager rullepølse, af sværes så den er med hvidt spæk. 28 cm

Brystet:

- Benene trækkes ud med hele hinder
- Bovblad fjernes fra stegesiden
- Fjedreben med spidsben trækkes ud i hinden
- Bugstrimlen afskæres i kødgrænsen

- Sortering af resten.

Bilag 3 – Skinke til salt

Skærebeskrivelse på skinken til salt

- Halerodsben og nøgleben fjernes
- Klumpen skæres ud i hinden med så meget svær som muligt og med benkød. Sværes skal fremstå firkantet. Kappen skal blive på
- Hele hinder afpudses for blodårer og blodigt kød. Benkødet fjernes.
- Halerods senen fjernes. Afleveres med hel sål
- Der skæres en skinke af yder/inderlår og lårtunge
- Kirtler fjernes under muskel
- Resten sorteres til tern og hakket kød
- Skinken snøres eller sys

Bilag 4 – Skinke detail

Skærebeskrivelse på skinke detail

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

Bilag 5 – Midterstykke detail

- Kammen deles i 3 stk.
- Stykket mod nakkeenden ridses til flæskesteg, tangenter og evt. bovblad fjernes og kam-ben afskæres således at den blå hinde bibeholdes.
- Midterste stykke af sværes og der skæres ens størrelse koteletter ud uden ben.
- Kamstykket mod skinken tilskæres frivilligt.
- Brystflæsket udbenes
- Slaget tilskæres til mager rullepølse, af sværes 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.



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

slagterfaget.dk