

Svendeprøvereregulativ for

Gourmetslagter-uddannelsen

PØLSEMAGER





Indhold

4 Svendep prøve - Pølse mager

4 Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

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

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

5 Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring

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

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

6 Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring

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

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

7 Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring

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

7 Disciplin 2: Detailudskæring af skinke til salt, midterstykke og oksetykstegsfilet u/sål (2 time 15 min.)

8 Disciplin 3. Pakke 1 – Bindefarsprodukter

8 Leverpostej og Grillpølser

9 Disciplin 3. Pakke 2 – Bindefarsprodukter

9 Pate og klassisk frankfurter

10 Disciplin 3. Pakke 3 – Bindefarsprodukter

10 Leverpølse og kødpølse

11 Disciplin 3. Pakke 4 – Bindefarsprodukter

11 Medister/Røget medister

12 Disciplin 4 – Pålægsprodukter til bedømmelse

13 Bilag

13 Bilag 1 – Halv gris grov

14 Bilag 2 – Midterstykke til salt

15 Bilag 3 – Skinke til salt

15 Bilag 4 – Skinke detail

16 Bilag 5 – Midterstykke detail

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 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 skinken, 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 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 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
- Akkurate
- 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
- Akkurateesse
- Kalkulation og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring

- Der udleveres en 1/2 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 15 min. Refleksion og præsentation.

- 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.

Opgave 1: Leverpostej

- Der fremstilles leverpostej (grov- eller finhakket) efter opskrift på 8 kg. Til bedømmelse præsenteres en 1/2 produktion i rå, og en 1/2 - 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
- 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.

Opgave 1: Pate: Okse, gris eller fjerkræ

- Der fremstilles paté, efter opskrift på 4 kg.
Til bedømmelse præsenteres en 1/2 produktion rå, og en 1/2 - 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
- Sværhedsgrad

Disciplin 3. Pakke 3 – Bindefarsprodukter

Leverpølse og kødpølse

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.

Opgave 1: Leverpølse

- Der fremstilles Leverpølse (skærefast eller smørbar), efter opskrift på 8 kg. (Der er ikke mulighed for at ryge leverpølsen.)

Opgave 2: Kødpølse: Okse, gris eller kylling

- Der fremstilles Kødpølse 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
- 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.

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
- 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.

Der bedømmes på:

- Udseende
- Smag
- Mundtlig præsentation

Bilag

Bilag 1 – Halv gris grov

Skærebeskrivelse på grov opskæring af ½ 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 med skanke kød
- Små kød, 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

Skærebekrivelse på midterstykket til salt

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

Kammen:

- Kammen udbenes
- I skæringen fra mørbradenden mod nakken skal ses synlig blå hinde.
- Tangenter og flade ribben fjernes.
- Fjern brusk/ben fra mørbradstykket.
- Filet rulles ud i hinden.
- Rygspæk uden kød og uden snit.

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
- Skanken fjernes med lidt muskel
- Skanken afpilles til produktionskød
- Klumpen skæres ud i hinden med så meget svær som muligt. (Hele hinder afpudsес for blodåre og blodigt kød)
- Sværen skal fremstå firkantet
- Tyksteg afskæres i hinde og trækkes af (hel hinde)
- Halerods senen fjernes. Afleveres med hel sål
- Benkødet på kappen fraskæres
- 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