



**Svendeprøve**

# **Gourmetslagter med speciale**

**BUTIK/DELIKATESSE**

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2024

# Indhold

## Svendeprøve butik/delikatesse

- 3    **Disciplin 1 – Pakke 1**  
      Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseinderlår u/kappe
- 4    **Disciplin 1 – Pakke 2**  
      Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og oksetyksteg
- 5    **Disciplin 1 – Pakke 3**  
      Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og unghane
- 6    **Disciplin 2 – To go og convenience**  
      **Disciplin 2A – To go**  
      **Disciplin 2B – Convenience**
- 7    **Disciplin 3 – Almene færdigheder**
- 10   **Disciplin 4 – Salg og kundebetjening**

## Bilag

- 11   **Bilag 1 – Skærebeskrivelse for midterstykket**
- 11   **Bilag 2 – Skærebeskrivelse for skinke detail**
- 12   **Bilag 3 – Basisråvareliste**

# Svendeprøve butik/delikatesse

## Disciplin 1 – Pakke 1

---

2 timer 15 min.

- Der udleveres 1 skinke, 1 midterstykke og 1 okseinderlår

### Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseinderlår u/kappe

Derefter maks. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.  
*Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.*

1. Skinken detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (bilag 2).
2. Midterstykket: frivillig detailudskæring.
3. Okseinderlår: frivillig detailudskæring.  
Kalkulationsarket er forhåndstrykt, og der kalkuleres ved skærebord.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

**Alle udskæringer lægges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine udskæringer 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
- Forståelse for kalkulationsopgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Disciplin 1 – Pakke 2

---

2 timer 15 min.

- Der udleveres 1 skinke, 1 midterstykke og 1 oksetyksteg

### Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og oksetyksteg

Derefter maks. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.  
*Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.*

1. Skinken: frivillig detailudskæring. Kalkulationsarket er forhåndstrykt, og der kalkuleres ved skærebord
2. Midterstykket: detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (bilag 1)
3. Tyksteg: frivillig detailudskæring

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

**Alle udskæringer lægges 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
- Forståelse for kalkulationsopgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Disciplin 1 – Pakke 3

---

**2 timer 15 min.**

- Der udleveres 1 skinke, 1 midterstykke og 1 unghane ca. 1,8 kg.

### Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og unghane

Derefter maks. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.  
*Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.*

1. Skinken: frivillig skærebeskrivelse
2. Midterstykket: detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (bilag 1)  
Kalkulationsarket er forhåndstrykt, og der kalkuleres ved skærebord
3. Unghane: frivillig detailudskæring

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

**Alle udskæringer lægges 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
- Forståelse for kalkulationsopgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

## Disciplin 2 – To go og convenience

---

Disciplin 2 består af to opgaver.

**Samlet tid for begge opgaver: 2 timer**

Der skal benyttes kød fra disciplin 1.

### Disciplin 2A – To go

- Der skal fremstilles en to go-ret for én person. Der skal benyttes kød fra disciplin 1.

### Disciplin 2B – Convenience

- Der fremstilles to identiske convenience-retter, til én person, der skal præsenteres samtidigt – én i salgsklar udgave og én som færdigtilberedt.
  - Tilberedningstid for kunden må maks. være 30 min.
  - Der må benyttes ingredienser fra basisråvarelisten. (Se bilag)

Convenience og to go-retten bedømmes hver især som to selvstændige opgaver.

#### Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Madspild (alt afpuds, grønsagsrester mv. lægges i box til gennemsyn ved fremlæggelsen)
- Kreativitet
- Smag
- Prisfastsættelse
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

## Disciplin 3 – Almene færdigheder

---

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 to personer.

Din præsentation skal anrettes på tallerken.

Der vil være basisråvarer til rådighed. Se bilag 3.

#### Kurvens indhold:

---

##### Forår:

- Rabarber
- Spidskål
- Radiser
- Forårsløg
- Fennikel
- Ærter
- Asperges

##### Efterår:

- Græskar
- Grønkål
- Broccoli
- Rødbeder
- Hvidkål

### Pakke 2

#### Forret af laksefilet serveret med kold mayonaisedressing

Du skal fremstille og anrette en forret til to personer.

Du bestemmer selv, om den skal præsenteres varm eller kold.

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

Der er basisråvarer til rådighed. Se bilag 3.

#### Kurvens indhold:

---

- Laksefilet
- Salat (pynt)

### Pakke 3

### Tykstegsbøf med sauce til én person

Du skal servere en mediumstegt tykstegsbøf på 175 g, med tilbehør og valgfri hjemmelavet sauce.

Tallerkenanrettes.

Der er basisråvarer til rådighed. Se bilag 3.

#### Kurvens indhold:

---

- Madagaskarpeber
- Whiskey
- Broccoli

### Pakke 4

### Kartoffelret

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

Anrettes i skåle eller salgsbar emballage.

Der er basisråvarer til rådighed. Se bilag 3.

#### Kurvens indhold:

---

- Kogte, kolde kartofler
- Porrer

### Pakke 5

### Ret af hakket svinekød med tilbehør til to personer

Du får udleveret hakket svinekød.

Du portionerer, fremstiller og anretter en valgfri ret til to personer med tilbehør og evt. sauce.

Der er basisråvarer til rådighed. Se bilag 3.

#### Kurvens indhold:

---

- Hakket gris
- Chilli
- Ris
- Rasp



Du får udleveret hakket oksekød.

Du portionerer, fremstiller og anretter en valgfri ret til to personer med tilbehør og evt. sauce.

Der er basisråvarer til rådighed. Se bilag 3.

**Kurvens indhold:**

---

- Hakket oksekød
- 1 dåse sorte bønner
- Mørk chokolade
- Chilli

**Du bliver vurderet på:**

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

## Disciplin 4 – Salg og kundebetjening

---

### 15 min

Opplytning af disken 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 fungerer som kunde i en salgssituation men vil også spørge ind til selve procedureerne for fremstilling af produkterne.

# Bilag

## Bilag 1 – Skærebeskrivelse for midterstykket

---

### Skærebeskrivelse for midterstykket

- Kammen deles i tre stykker
- Stykket mod nakkeenden ridses til flæskesteg, tangenter fjernes, og kamben 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, og afsværes, så den er med hvidt spæklag
- Ribben udtrækkes med hele hinder
- Stegesiden skæres til flæsk i skiver uden brusk
- Kogesiden ridses til ribbensteg
- Bugstrimlen og spidsben skæres fra
- Sortering af resten
- Affald: småkød, svær og fedt

## Bilag 2 – Skærebeskrivelse for skinke detail

---

### Skærebeskrivelse for skinke detail

- Inderlåret skæres til schnitzler
- Yderlåret skæres i tern og strimler
- Culotte afsværes med ens fedtlag der ridses. Senen skæres fra
- Tyksteg skæres til steaks
- Skanken afskæres hel og ridses i tern
- Frivillig udskæring af resten
- Sortering af resten
- Affald: småkød, svær og fedt

## Bilag 3 – Basisråvareliste

### Grøntsager

- Hvidløg
- Løg
- Gulerødder
- Diverse krydderurter + karse
- Kartoffler
- Champignon
- Spinat
- Peberfrugt
- Tomat
- Persillerod
- Selleri
- Salat
- Blomkål
- Agurk

### Frugt

- Æbler
- Appelsin
- Lime
- Citron
- Avocado

### Kød

- Bacon
- Tørret spegeskinke

### Kolonial

- Honning
- Sennep/dijonsennep
- Flåede tomater
- Tomatpuré
- 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 sauce
- Gær
- Bagepulver

### Mejeri

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



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)