



Svendeprøve

Gourmetslagter- uddannelsen

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 lammekølle
- 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 på midterstykket
- 11 Bilag 2 – Skærebeskrivelse på skinke detail
- 12 Bilag 3 – Basis råvareliste

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 max. 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 ligges 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
- Kalkulationforståelse for opgaven 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 max. 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 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
- Kalkulationforståelse for opgaven og korrekthed
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1 – Pakke 3

2 timer 15 min

- Der udleveres 1 skinke, 1 midterstykke og 1 lammekølle

Disciplin 1: Detailudskæring af skinke, midterstykke og lammekølle

Derefter max. 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)
3. Lammekølle: frivillig detailudskæring
Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord

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
- Akkuratelse
- Kalkulationforståelse for opgaven 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 en person. Der må benyttes kød fra disciplin 1.

Disciplin 2B – Convenience

- 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 3)

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

Bedømmelse:

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

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 2 personer.

Din præsentation skal anrettes på tallerken.

Der vil være basis råvarer til rådighed. Se bilag 3.

Kurvens indhold:

Forår:

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

Efterår:

- Græskar
- Grønkål
- Broccoli
- Rødbeder
- Hvidkål

Pakke 2

Forret af laksefilet serveret med kold mayonaisedressing

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/afdeling, der behøver ikke være låg på ved præsentationen.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 3.

Kurvens indhold:

- Laksefilet
- Salat (pynt)

Pakke 3

Tykstegsbøf med sovs til én person

Du skal servere en tykstegsbøf på 175 g, medium stegt med tilbehør og hjemmelavet valgfri sovs.

Tallerkenanrettes.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 3.

Kurvens indhold:

- Madagaskarpeber
- Whiskey
- Broccoli

Pakke 4

Kartoffelret

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

Anrettes i skåle eller salgsbar emballage.

Der er basisvarer 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 valgfrit til to personer med tilbehør og evt. sovs.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 3.

Kurvens indhold:

- Hakket gris
- Chilli
- Ris
- Rasp

Du får udleveret hakket oksekød.

Du portionerer, fremstiller og anretter valgfrit til to personer med tilbehør og evt. sovs.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 3.

Kurvens indhold:

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

Du bliver vurderet på:

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

Disciplin 4 – Salg og kundebetjening

15 min

Diskpynningen 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 procedurene for fremstilling af produkterne.

Bilag

Bilag 1 – 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 uden brusk
- Kogesiden ridses til ribbensteg
- Bugstrimlen og spidsben skæres fra
- Sortering af resten
- Affald: småkød, svær og fedt

Bilag 2 – Skærebeskrivelse på skinke detail

Skærebeskrivelse på 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 med ensartet fedtkant
- Skanken afskæres hel og ridses i tern
- Frivillig udskæring af resten
- Sortering af resten
- Affald: småkød, svær og fedt

Bilag 3 – Basis råvareliste

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
- 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
- Asperges på dåse
- Drueagurker
- Diverse krydderier
- Sukker
- Mel
- Perlebyg
- Linser
- Filodej
- Rispapir
- Kikærter
- HPsovs

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

slagterfaget.dk