

Svendeprøvereregulativ

Gourmetslagter-uddannelsen

TRIN 1

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2024



Indhold

Disciplin 1

- 3 Svendeprøvepakke 1
- 4 Svendeprøvepakke 2
- 5 Svendeprøvepakke 3

Disciplin 2

- 6 Smørrebrød

Disciplin 3

- 7 Måltidsløsning

Svendeprøve efter trin 1

Disciplin 1

Lodtrækning

Udskæring og middag for 2 personer

2 timer samt 5 min. til mundtlig præsentation på udskæringen og 5 min. mundtlig præsentation af middagen.

Svendeprøvepakke 1

Der udleveres en hel kam m/svær og ben og en okseklump på ca. 2,5 kg uden benkød.

Kammen skæres til

- 1/3 kam m/svær ridses
- 1/3 af kammen skæres til koteletter
- 1/3 af kammen er valgfri

Klumpen skæres til

- 500 gram ensartede tern
- 500 gram ensartede strimler
- Resten valgfrit

Alle udskæringer lægges salgsklar på bordet med skilte. Eleven præsenterer sine opskæringer. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation. Der tages kød fra opskæringen fra til middagen.

Eleven skal fremstille 1 middag til 2 personer. Der må medtages ingredienser fra grundsortiment. Se bilag 1.

Bedømmelse på opskæring

- Mundtlig præsentation
- Udskæring og akkuratelse
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne

Bedømmelse af middagen

- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Svendeprøvepakke 2

Der udleveres et skinkeinderlår og et skinkeyderlår m/svær samt en oksetyksteg
Skinkeinderlåret skæres til Schnitzler af en tykkelse på 1 cm.

Yderlåret skæres til

- 500 gram ensartede tern
- Resten valgfrit

Oksetykstegen skæres til

- Der udskæres til 2 medaljoner m/bacon af den tynde side. Snøres.
- Der udskæres til 2 ensartede tykstegsbøffer
- Resten valgfrit

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet med skilte i. Eleven præsenterer sine opskæringer. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Eleven skal fremstille 1 middag til 2 personer. Der må suppleres med ingredienser fra grundsortiment. Se bilag 1.

Bedømmelse på opskæring

- Mundtlig præsentation
- Udskæring og akkuratelse
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne

Bedømmelse af middagen

- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

Svendeprøvepakke 3

Der udleveres en nakkekam m/bovblad og et okseinderlår.

Nakkekammen skæres til

- Halvdelen af nakkekammen skæres til koteletter
- Resten af nakken er valgfri
- Bovbladet ligges helt med kød.

Inderlåret skæres til

- Roastbeef på 800 gram – 1 kg
- 500 gram ensartede tern
- Resten er valgfrit.

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet med skilte i. Eleven præsenterer sine opskæringer. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Eleven skal fremstille 1 middag til 2 personer. Der må suppleres med ingredienser fra grundsortiment. Se bilag 1.

Bedømmelse på opskæring

- Mundtlig præsentation
- Udskæring og akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne

Bedømmelse af middagen

- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

Disciplin 2

Smørrebrød

45 min og 5 min til mundtlig præsentation.

Fremstilling af 2 x2 stk. smørrebrød (hele skiver)

Smørrebrødene præsenteres med redegørelse for allergener og målgruppe samt prisfastsættelse.

- 2 stk. ensartede med æg (æggene leveres rå)
- 2 stk. ensartede vegetar

Smørrebrødene præsenteres på separate tallerkner.

Smørrebrødene skal prissættes udefra eget nærområde.

Der bedømmes på:

- Økonomi
- Salgbarhed
- Produktionshygiejne og orden
- Mundtlig præsentation og forståelse for opgaven
- Smag

Disciplin 3

Måltidsløsning

1,5 timer og 10 min. til mundtlig præsentation

Der trækkes lod mellem:

Svinemørbrad, kyllingebryst, oksetyksteg 1 skive af ca. 0,300 kg.

Der fremstilles 2 færdigretter 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.

Bedømmelse på opskæringerne:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Helhedsforståelse
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed
- Smag



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

slagterfaget.dk