



Svendeprøve

Slagter- uddannelsen

GÆLDENDE FRA 1. SEPTEMBER 2021

Indhold

3 Dag 1. Svendeprøven

- 3 Obligatorisk prøve
- 4 Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation
- 5 Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation

6 Dag 2. Svendeprøven

- 6 Obligatorisk prøve

7 Svendeprøvepakker til lodtrækning

- 7 Pakke 1
- 8 Pakke 2
- 9 Pakke 3
- 10 Pakke 4
- 11 Pakke 5
- 12 Pakke 6
- 13 Pakke 7
- 14 Pakke 8
- 15 Pakke 9
- 16 Pakke 10
- 17 Obligatorisk prøve

Dag 1. Svendepøven

Obligatorisk prøve

2 timer 15 min. til opskæring.

10 min. til mundtlig fremlæggelse og refleksion.

**Der udleveres håndsav og knive til svendepøverne.
Der må ikke bruges andet værktøj end det udleverede.**

En halv gris udleveres

- Den halve gris skal detailopskæres. Bilag 14 A.
- Hovedet/for-tå afskæres, bagtå afsaves i stjernen, og mørbrad udtages og finpudses.

Bilag 14 A

Bedømmelse af udkæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation

1 time 20 min. I tiden indgår beregningen af kalkulationen.

Mundtlig fremlægges og refleksion ved skærebordet 5 min.

Pakke A

Der udleveres 2 midterstykker m/spidsryg

- 1 stk. midterstykket skæres så kammen er klar til royal filét 1660-Bilag 5. og brystflæsk gøres klar til bacon. (Bilag 10)
- Kambens målene er 4 cm - 7,5 cm målt fra nakkeenden.
- 1 stk. midterstykke udskæres til 1669-Bilag 6.
- Brystflæsk udskæres til kogeside, stegeside og rullesteg (benene underskæres og slaget deles mellem 3 og 4 ben). Bilag 14.B
- Der udarbejdes kalkulation på begge midterstykker. Ved beregning af svind på begge midterstykker dokumenteres det mest rentable midterstykke.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

Skæreprøve

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse for opgaven

Fremlæggelse og refleksion

- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed
- Mundtlig præsentation

Obligatoriske opskæringsprøve med kalkulation

1 time 20 min. I tiden indgår beregningen af kalkulationen.

Mundtlig fremlægges og refleksion ved skærebordet 5 min.

Pakke B

Der udleveres 3 skinker.

- 2 stk. skinker udbenes til 1229-Bilag 1.
- 1 stk. skinke udbenes til USA skinke-Bilag 7.
- Der udarbejdes kalkulation på en skinke 1229 og på USA skinke. Ved beregning af svind på begge skinker dokumenteres den mest rentable skinke.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

Skæreprøve

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse for opgaven

Fremlæggelse og refleksion

- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed
- Mundtlig præsentation

Dag 2. Svendeprøven

Obligatorisk prøve

1 time 15 min.

Der udleveres håndsav og knive til svendeprøverne.
Der må ikke bruges andet værktøj end det udleverede.

Spidsryggen afsaves med håndsav.

- 1/1 gris deles i forende, skinke, kam og bryst.
- Hoved afskæres og bagtå saves af. Mørbrad udtages og finpudses til 1909. (Bimørbrad må IKKE fjernes).se bilag. 13.
- Herefter udbenes 2 forender. En bov udbenes/renses til 1313-bilag 2. og en bov udbenes til 1350 Bilag 8. Nakkerne tilskæres til 1327-Bilag 4.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Svendeprøvepakker til lodtrækning

1 time til opskæring.

Lærlingen får 2 pakker som bedømmes hver især.

Pakke 1

Der udleveres 1/2 gris.

- Grisen deles i forende, skinke, kam og brystflæsk. Mørbrad udtages.
- Hoved afskæres og bagtå afsaves. Spidsryg afsaves med håndsav.
- Mørbrad udtages som 1909 m/bimørbrad. Se bilag. 13.
- Skinken rundskæres 1203 Bilag 12.
- En forende skæres til 1350. Bilag 8. Nakken m/svær ridses.
- Brystflæsket tilskæres til 1863. Bilag 11

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 2

Der udleveres 2 stk. brystflæsk uden svær, 2 forender, 1 skinke.

- Begge brystflæsk udbenes og tilskæres til 1863 Bilag 11. med udtrukne ben.
- Begge forender udbenes og trimmes til 1313-bilag 2. og nakken tilskæres til 1327-Bilag 4.
- Skinken udbenes og af sværes til 1229-bilag 1.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 3

Der udleveres 2 stk. forende, 1 stk. skinke.

- 1 forende skæres til 1313-Bilag 2. Nakken tilskæres til 1327-Bilag 4.
- 1 forende skæres til 1350. Nakken tilskæres til 1321 Bilag 9
- Skinken af sværes, udbenes og tilskæres som USA skinke-Bilag 7.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 4

Der udleveres 2 stk. midterstykker med spidsryg.

- 1 stk. midterstykke udbenes med underskåret kamben-plade/spareribs, hvorefter det deles i backs 18-20 cm og streaky. Det af sværes og trimmes herefter så det er klar til saltning og ex port.
- 1 stk. midterstykke m/svær deles i kam og bryst. Kammen skæres til 1669-Bilag 6.- Brystet deles mellem 3-4 ribben og slaget af sværes og tilskæres til rullepølse. Bilag 14.B
- Brystben og ribben fjernes fra resten af brystet og bugstrimmel afskæres. Stykket deles i 50/50.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 5

Der udleveres 1 skinke og 1 stk. midterstykke.

- Skinken udbenes og af sværes og deles i alle muskelgrupper (USA skinke) Bilag 7.
- Midterstykket detailudskæres. Udskæringen er fri.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 6

Der udleveres 2 stk. forender og 2 stk. kam til udbening.

- 1 stk. forende: Boven udbenes/rences til 1313-bilag 2. og nakken tilskæres til 1327-Bilag 4.
- 1 stk. forende: Udbenes og udskæres til nakkesteg med svær, ridses og snøres. Bovstegen ridses. Resten af boven skæres til skært kød i lige store tern og småkød til hakning. Bilag 14 B.
- 1 stk. kam udbenes til 1669-Bilag 6.
- 1 stk. ½ kam udskæres til kamsteg m/ben (fra nakkeenden) resten opskæres til 10-12 koteletter u/ben.

Bedømmelse:

- Akkurateesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 7

Der udleveres 1 stk. forende og 1 stk. brystflæsk afsværet og 1 stk. brystflæsk med svær

- Forenden udbenes til 1350. Nakkesteg ridses og snøres.
- 1 stk. brystflæsk udbenes til 1863-Bilag 11.
- 1 stk. brystflæsk udbenes og tilskæres til kogeside som liggens hel, stegesiden skæres i lige store skiver og porchetta med svær (Slaget). Porchettaen ridses. Bilag 14.B

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 8

Der udleveres 1 stk. midterstykke og 1 stk. skinke.

- Midterstykket deles til kam/bryst. Kammen udbenes og ridses. Hoftestykket afskæres og udrenses.
- Brystflæsket deles imellem 3-4 ribben. Slaget m/spæk bruges til porchetta som ridses. Stegesiden skæres i skiver og kogestykket ridses. -Bilag 14 B.
- Skinke udbenes og tilskæres som USAskinke -Bilag 7.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 9

Der udleveres en ½ gris.

- Hovedet/for-tå afskæres, bagtå afsaves i stjernen, og mørbrad udtages og finpudses.
- Forenden udbenes til 1350- Bilag 8. Nakken ligges hel m/svær.
- Skinken af sværes og udbenes til 1229-bilag 1.
- Kammen udbenes til 1669-Bilag 6.
- Brystflæsket deles mellem 3-4 ben, slaget af sværes og tilskæres til rullesteg. Ribben og brystben fjernes fra resten af brystflæsket. Bugstrimmel afskæres og bryst deles i 50/50. Bilag 14.B

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Pakke 10

Der udleveres 2 stk. kam og 1 stk. skinke

- 1 stk. kam udbenes og tilskæres til 1669-Bilag 6.
- 1 stk. kam udbenes og tilskæres til 1660-Bilag 5.
- 1 skinke detailudskæres. Skinke skæres salgbart efter eget ønske. Eleven bliver spurgt ind til valg af udsækning. Se evt. bilag 14. A- 14. B eks. Snitzler, stege, tern mv.

Bedømmelse:

- Akkuratesse
- Økonomi og salgbarhed
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Obligatorisk prøve

Refleksion og mundtlig fremlæggelse af case.

15 min.

Eleven har tre temaer hvoraf et tema vælges til mundtlig fremlæggelse.

Tema:

1. Lean/Effektivitet
2. Samfundsforståelse/Bæredygtighed
3. Ergonomi/Arbejds miljø

Bedømmelse:

- Sammenhæng imellem teori og praksis
- Overblik og forståelse for processerne
- Strukturering i fremlæggelsen
- Refleksion



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

slagterfaget.dk