

# Svendeprøverapport

Elevens navn:

Cpr.nr.

Lærestedets navn:

Lærestedets adresse:

Ovennævnte elev bestod ikke svendeprøve den \_\_\_\_\_ på:

EUC-Ringsted:

Skuemesterens beskrivelse af hændelsesforløbet på svendeprøvedagen:

\_\_\_\_\_  
Skuemesterens underskrift BKD

\_\_\_\_\_  
Skuemesterens underskrift NNF

Tilsynsførendes kommentarer:

\_\_\_\_\_  
Tilsynsførendes navn

**Denne rapport indsendes af tilsynsførende sammen med karakterskema og sammentællingsskema.**

# BEDØMMELSESVÆJLEDNING

<b>Disciplin</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
Kageproduktion	Elevers præstation bedømmes på: Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet, hygiejne, ide og udførelse
Store kagetyper og festkager	Elevers præstation bedømmes på: Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet, hygiejne, ide og udførelse
Dessertproduktion	Elevers præstation bedømmes på: Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet, hygiejne, ide og udførelse
Rørte kager og piskede specialiteter	Elevers præstation bedømmes på: Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, kreativitet, hygiejne, ide og udførelse
Kransekage	Tilberedning, forarbejdning, dekoration, salgbarhed, smag
Rullede deje, pies og tærter	Tilberedning, forarbejdning, salgbarhed, smag, hygiejne, kreativitet, udskæring, dekoration, smag og sprødhed

# Sammentællingskema 2009

Svendeprøve den: \_\_\_\_\_

Elevnummer: \_\_\_\_\_

Elevers navn: \_\_\_\_\_

Såfremt der er produktområder der ikke er med i opgaven ændres der på udregningens gennemsnit.

Opgave nr.	Tilberedning og forarbejdning		Kreativitet Ide og udførsel		Smag og salgbarhed		Slutpoint I alt
	M	S	M	S	M	S	
<b>Store kagetyper</b>							
<b>Små kagetyper</b>							
<b>Desserter</b>							
<b>Kransekage</b>							
<b>Dekoration</b>							
	<b>Dejtilberedning og forarbejdning</b>		<b>Udskæring og dekoration</b>		<b>Smag, sprødhed og salgbarhed</b>		
<b>Rullede deje</b>							
<b>Helhedsindtryk:</b>							
<b>Produktions redegørelse</b>							
<b>Mundtlig redegørelse</b>							
<b>Arbejdsrutine Orden Renlighed</b>							
<b>Slutpoint i alt</b>							

\_\_\_\_\_  
Tilsynsførendes underskrift

\_\_\_\_\_  
Skuemesterens underskrift

\_\_\_\_\_  
Skuemesterens underskrift

# Pointskema 2009

Elev Nr. \_\_\_\_\_ Elevens navn: \_\_\_\_\_

Opgave nr.	Tilberedning og forarbejdning	Kreativitet Ide og udførelse	Smag og salgbarhed	Slutpoint I alt	10 point Skala
Store kagetyper					10: Meget over middel
Små kagetyper					9: Meget over middel
Desserter					8: Over middel
Kransekage					7: Over middel
Dekoration					6: Middel
	Dejtilberedning og forarbejdning	Udskæring og dekoration	Smag, sprødhed og salgbarhed		5: Middel
Rullede deje					4: Under middel
Helhedsindtryk					3: Under middel
Produktions redegørelse					2: Meget under middel
Mundtlig redegørelse					1: Meget under middel
Arbejdsrutine Orden Renlighed					
Slutpoint i alt					

Notater:

---



---



---



---



---

\_\_\_\_\_  
 Skuemesterens underskrift  
 Forklaring af pointangivelserne

Vend  
 →

## POINTSKALA - PRAKTISKE PRØVE OG SKOLEKARAKTER

Skuemester og svend giver point efter en 10 point skala.

<b>Antal point</b>	0-99	-3	<b>Antal point</b>	375-400	Guld
<b>Antal point</b>	100-189	0	<b>Antal point</b>	340-374	Sølv
<b>Antal point</b>	190-219	2	<b>Antal point</b>	301-339	Bronze
<b>Antal point</b>	220-249	4	<b>Antal point</b>	258-300	Ros
<b>Antal point</b>	250-309	7			
<b>Antal point</b>	310-369	10			
<b>Antal point</b>	370-400	12			

### FORKLARING AF POINTANGIVELSERNE

Der kan til svendeprøven opnås **400** point. Der kan inden for hver opgaveområde opnås følgende max point:

<b>Skuemester point:</b>	<b>Max point</b>
Store kagetyper	60
Små kagetyper	60
Dessert og kransekage	60
Dekoration	60
Rullede deje	60
Helhedsindtryk	20
Produktionsredegørelse	20
Mundtlig overhøring af produktionsredegørelse	20
Arbejdsrutine, orden og renlighed	20
Teoriprøve	20
Mundtlig overhøring af produktionsredegørelse	<b>400</b>

# Brev til elev og lærermester ved ikke bestået den praktiske del

EUC-Ringsted \_\_\_\_\_ Den: \_\_\_\_\_

Til konditorelev: \_\_\_\_\_

samt lærestedet \_\_\_\_\_

Det Faglige Fællesudvalg beklager, at måtte meddele, at svendeprøven afholdt den \_\_\_\_\_  
**Ikke blev bestået.**

Regler for bestået

For at bestå svendeprøven skal karakteren være minimum 2.

Lærlingen har manglende oplæring indenfor produktområderne:

Angående ny prøve

Det Faglige Fællesudvalg har som hovedregel fastsat, at der skal gå minimum 10 uger eller efter elevens behov, inden ny svendeprøve kan aflægges. Aftale herom skal lærestedet træffe med skolen.

Det Faglige Fællesudvalg gør opmærksom på reglerne om aflønning, såfremt næste prøve ligger efter normal uddannelsesdato.

*Med venlig hilsen*

**Det Faglige Fællesudvalg**