

Regulativ

Stk. 1

Svendeprøven bedømmes af skuemestre udpeget af Det Faglige Fællesudvalg efter indstilling fra henholdsvis BKD Bager- & Konditormestre i Danmark & Fødevareforbundet NNF.

I enhver bedømmelse deltager 2 faguddannede skuemestre, 1 fra arbejdsgiverside og 1 fra arbejdstagerside.

Tilsynsførende udpeges fra samme organisationer

- Tilsynsførende og Skuemestrene, der vælges for et tidsrum på 4 år, skal være fagligt oplærte og aktive inden for faget.
- En Tilsynsførende og/eller skuemester afgår ved pensionsalderen og der udpeges en ny.

Stk. 2

Svendeprøver afholdes efter Det Faglige Fællesudvalgs nærmere bestemmelser.

Svendeprøverne afholdes på de for bager- og konditorfaget godkendte fagskoler umiddelbart efter afslutningen af sidste skoleperiode – inden for de sidste 3 måneder af lærlingens uddannelsestid.

Stk. 3

Anmeldelse til svendeprøver sker ved, at fagskolerne tilsender klasselister over lærlinge på afsluttende skoleperiode senest 6 uger inden afslutning af sidste skoleperiode, via skolens administrative systemer til EASY-P.

Samtidig med fastsættelse af tid og sted for svendeprøven gives der skuemestrene underretning om prøvens afholdelse, samt om hvilke lærlinge der indstilles til prøven.

Skuemestrenes bedømmelse af svendeprøven foretages løbende og slut karakter i de forskellige produktområder gives, når prøven er afsluttet og produkterne er opstillet.

Ingen kan som skuemester deltage i bedømmelsen af en lærlings arbejde, for så vidt han, hun er eller har været lærlingens læremester, er beslægtet eller besvogret i op- eller nedstigende linje eller sidelinje nær som søskendebørn med lærlingen eller dennes læremester, er læremesterens eller lærlingens værge, adaptiv- eller plejefædre, eller er ansat - eller i vedkommende lærlings læretid har været ansat i det lærested, hvor lærlingen er oplært.



Den praktiske prøve

Uddrag fra uddannelsesbekendtgørelsen

§ 7. Efter afslutning af den sidste skoleperiode i specialerne baker og konditor afholder det faglige udvalg en afsluttende prøve i form af en svendeprøve. Det er en betingelse for at deltage i svendeprøven, at der er udstedt skolebevis, jf. § 6, stk. 4. Praktikvirksomheden indstiller eleven til svendeprøve ved fremsendelse af praktikerklæring til det faglige udvalg.

Stk. 2. Prøven efter stk. 1 består af en praktisk prøve, der tager udgangspunkt i en opgave, der stilles af det faglige udvalg. Prøven har en varighed på 7,5 timer i specialet baker og 8 timer i specialet konditor. Prøven er individuel. Opgaven tildeles ved lodtrækning 6 dage før svendeprøvedagen. Det faglige udvalg udarbejder opgaven med udgangspunkt i kompetencemålene for det pågældende speciale.

Stk. 3. Som forberedelse til svendeprøven skal eleven udarbejde en produktionsredegørelse med produktionsvejledninger, recepter og kalkulation. Produktionsredegørelsen indgår som eksaminationsgrundlag. Praktikvirksomheden vejleder eleven i forbindelse med forberedelse af svendeprøven. Som afslutning på prøven præsenterer eleven kort produkterne for skuemestrene.

Stk. 4. Den enkelte elevs svendeprøve bedømmes af to skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdstagerside udpeget af det faglige udvalg. Hver skuemester giver én karakter. Den endelige karakter for svendeprøven er gennemsnittet af skuemestrenes karakterer. Karakteren afrundes til den nærmeste karakter på karakterskalaen. Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse finder anvendelse. Det faglige udvalg meddeler skolen resultatet af svendeprøven.

Stk. 5. Hvis eleven ikke består svendeprøven, skal det faglige udvalg tilbyde en ny svendeprøve, eventuelt efter supplerende skole- og praktikuddannelse.

Stk. 6. Klager i forbindelse med en svendeprøve kan indgives til det faglige udvalg inden 2 uger efter, at karakteren er meddelt den pågældende. Det faglige udvalg beslutter, om der skal ske om bedømmelse eller gives tilbud om omprøve. Eleven skal orienteres om klagefristen. Reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser §§ 39-42 finder tilsvarende anvendelse for det faglige udvalgs afgørelser.

Stk. 7. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg ved afslutning med trin 1 et uddannelsesbevis og ved afslutning med trin 2 et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. For elever, der afslutter uddannelsens specialer baker og konditor, kan det faglige udvalg påtegne svendebrevet om tildelt udmærkelse med betegnelserne bestået, bestået med ros, bronze-, sølv- eller guldmedalje.

Stk. 6

Det Faglige Fællesudvalg udpeger 1 tilsynsførende og 2 skuemestre efter indstilling fra Bager- og Konditormestre i Danmark, Nærings- og Nydelsesmiddelarbejderforbundet og Københavns Konditorlaug i henhold til aftale mellem BKD og Københavns Konditorlaug.

Der udpeges 1 skuemester fra arbejdsgiversiden og 1 fra arbejdstagersiden.

Skuemestrene skal have den fornødne fagkundskab samt opfylde habilitetskravene for censorer, i henhold til eksamensbekendtgørelsen.

Vejledningen for skuemestrene om den praktiske prøves forløb og udførelse skal forefindes på skolerne og være tilgængelig for lærlinge og virksomheder på udvalgets hjemmeside.

Stk. 7

Skuemestrene giver, uafhængigt af hinanden karakter for hver af de i opgaverne forekomne discipliner.

Ved karaktergivning anvendes 7 trins skalaen, jvf. Undervisningsministeriets bekendtgørelse om denne karakterskala.

7 trins skala

- 12: For den fremragende præstation.**
- 10: For den fortrinlige præstation.**
- 7: For den gode præstation.**
- 4: For den jævne præstation.**
- 02: For den tilstrækkelige præstation.**
- 00: For den utilstrækkelige præstation.**
- 3: For den ringe præstation**

Prøven og bedømmelsen er beskrevet i § 6 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til bager og konditor, hvortil følgende supplerende kommentarer knyttes:

Eksamensgrundlaget er den praktisk stillede opgave samt elevens skriftlige produktionsredegørelse og elevens mundtlige præsentation.

Bedømmelsesgrundlaget er ligeledes det produkt, som eleven har fremstillet under den praktiske prøve samt elevens mundtlige og skriftlige præstation.

Svendeprøven på trin 2, bager, indeholder opgaver inden for følgende discipliner:

- Planlægning og produktion
- Produktudvikling

- Hygiejne
- Varekendskab
- Receptbehandling og kalkulation
- Brødproduktion
- Rulledeje
- Rørte kager og piske masser
- Kransekager og tørkager
- Flødekager og lagkager.

Karakteren for svendepøven gives i forhold til, i hvilken grad eleven ud fra den praktisk stillede opgave og den mundtlige og skriftlige præstation har opnået kompetencemålene for uddannelsen. (Slutkompetencerne).

For at nå frem til elevens karakter afgiver hver skuemester et antal karakter pr. disciplin ud fra 7-trins-skalaen. Karakterne omregnes efterfølgende til et gennemsnitskarakter på 7-trins-skalaen – der viser den endelige karakter for den praktiske svendepøve.

Gennemsnitskarakteren omregnes til endelig karakter jf. skema

Karakter		Oprunding og nedrunding af gennemsnitskarakter
12		10,51 - 12
10		7,51 - 10,50
7		4,51 - 7,50
4		2,51 - 4,50
2		2,00 - 2,50
0		0,00 - 1,99
-3		-3 - 0,00

Udmærkelser gives ved nedenstående gennemsnitskarakter

Medalje	%	Gennemsnits karakter
Guld	96	11,52
Sølv	91	10,92
Bronze	86	10,32
Ros	78	9,36



Stk. 8

Alle udgifter i forbindelse med svendeprøven afholdes af virksomheden, det være sig løntab, rejse- og opholdsudgifter samt udgifter ved afholdelse af svendeprøven.

Beløbet dækker også udvikling af praktikvejledninger, teoriopgaver, praktikprøver, sekretariatsbistand, depot, materialer, leje af lokaler samt faglærer honorarer.

Såfremt dette beløb overskrides, dækkes det derved opståede underskud hver for sig af de organisationer, der har tiltrådt svendeprøve regulativet. Det er dog en forudsætning, at de stipulerede beløb til udgifterne til svendeprøvens afholdelse ikke kommer til at influere på prøvens omfang og de varer, der er nødvendige, for at svendeprøven kan opfylde regulativets bestemmelser.

Alle udgifter til skuemestrene, som rejse og opholdsudgifter, tab af arbejdsfortjeneste m.m. afholdes af de respektive arbejdsgiver- og arbejdstager organisationer hver for sig.