

## Svendeprøvens forløb

1. Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er en betydningsfuld dag for de unge mennesker, og derfor skal det tilstræbes, at bagerfagets svendeprøve, både fagligt og i korrekt skuemesteruniform afvikles på en sådan måde, at der skabes respekt om dem.
2. Lærlingen modtager fra Det Faglige Fællesudvalgs sekretariat en praktisk opgave, 6 hverdage over en weekend, før prøven afholdes.

Lærlingen har 6 hverdage over en weekend til forberedelse af den praktiske prøve og 1 dag til afvikling af den praktiske prøve. Svendeprøveopgaverne trækkes af sekretariatet.

De af lærlingene udfærdigede produktionsredegørelser på ca. 4 sider + bilag udleveres til skuemestrene i kopiform uden navn med lærlingens arbejds nr. med den praktiske opgave siddende forrest. Opskrifter og en oversigt over hvad lærlingen har fremstillet dagen før, skal betragtes som bilag

Lærlingen fremsender senest 2 døgn inden prøvens start – en udførlig varebestilling – med gram el. stk. betegnelse på de råvare der skal anvendes, til skolen hvor prøven skal aflægges – så vi sikre at de ønskede råvare er tilstedet.

3. Det af lærlingen udtrukne opgave nr. fastsættes på huen, og de af lærlingen under prøven fremstillede produkter skal forsynes med hans/hendes nummer. Skuemestrene må først forlange lærlingens navn oplyst, når bedømmelsen er afsluttet.  
Når skuemestre og lærlinge er samlet i bageriet, byder en af skuemestrene velkommen, og det er nødvendigt, at han, /hun præsenterer sin skuemesterkollega og sig selv for lærlingene, så disse ved, hvem det er der bedømmer prøver. Når skuemester har præsenteret sig selv – fortæller hver lærling hvad de har forberedt, og om noget skal fremstilles igen.


Endvidere oplyses, at der ved bedømmelsen bl.a. vil blive lagt vægt på akkuratesse, kreativitet, renlighed og arbejdsrutine under udførelsen af prøven.

Endvidere oplyses også, at svendeprøven afvikles på 7,5 timer inkl. middagspause og rengøring, dog skal alle produkter være opstillet til slutbedømmelse 15 minutter før sluttiden, således at der er tid til præsentation og rengøring.

4. Lærlingen afgør selv, om han/hun vil lægge dejen på maskine eller med hånden, og kan også selv afgøre om han/hun vil anvende rullebord eller rulle dejen med hænderne ved anvendelse af rulletræ.

Ved prøven må anvendes de på fagskolen værende hjælpemidler.  
Lærlingene skal selv forestå udbagningen.

Der må til svendeprøven anvendes fabriksfremstillet pynt, og selv-fremstillet pynt. Anvendes der selv-fremstillet pynt, skal denne pynt fremstilles af lærlingen under svendeprøven. Dermed vil det i visse tilfælde tælle til lærlingens fordel. Tekst og billedmaterialer der fremstilles på PC af spiseligt materiale, når det er nævnt i opgaven, må gerne anvendes.

- 
5. Ingen læremester må overvære prøverne. Når skuemestrene har afsluttet bedømmelsen, bør læremestrene have adgang til at se resultatet af prøven.
  6. Da det hygiejniske spiller en afgørende rolle for faget, bør skuemestrene, forinden prøven begynder, forvisse sig om, at lærlingen har opfyldt de hygiejniske krav.
  7. Følgende må fremstilles forud for svendeprøven.

**Følgende må fremstilles forud for svendeprøven.**

**Fremstilles af lærlingen enkeltvis:**

Kransekagemasse (rå)  
Marmelade og kompot  
Iblødsætninger  
Ristede kerner  
Fordej – Hævestykke – Biga – Poolish - surdej  
Sarah Bernardmasse og lignende opvarmede masser der kræver nedkøling i 24 timer.  
Specielle fyldmasser herunder Kød-, grønsags- og æggefyldninger til monteret og lun fastfood.

**Fremstilles holdvis:**

Abrikotering  
Marcipan  
Linsedej(rå)  
Mazarin masse(rå)  
Creme – koge creme  
Neutral smørcreme.  
Rug- og hvedesurdej  
Glasur/fondant  
Smeltet chokolade  
Fyldmasser til wienerbrød og bløddej – Remonce – Borgmestermasse  
Marmelade og kompot

**Alt andet end ovennævnte skal fremstilles på dagen.**


**Alt nævnt i ovenstående liste skal ikke fremstilles igen på prøvedagen.**

**Kun dej fremstilet dag før til langtids- eller koldhævning skal fremstilles igen på dagen.**

**Rullede deje skal have en indrulning på minimum 20 %**

Når du er færdig, skal du opstille dine produkter pænt og ordentligt på din tildelte udstillingsplads og forsyne dem med dit nummer inden svendeprøven slutter.

Har du noget i overskud stilles det ind til bordet – det er acceptabelt at have en overproduktion på 5-10 % - Har du mere vil du blive bedt om at redegøre hvorfor.



Såfremt der er produkter, du ikke er færdig med, skal det, der er produceret placeres på udstillingsbordet til bedømmelse.

Du skal være opmærksom på, at der i så fald, vil være et fradrag i karakteren for et ufærdigt produkt.

Masser og deje der er fremstillet dagen før og igen på dagen skal sættes på udstillingsbordet ved afleveringstiden.

**8.** Hver lærling opstiller sine produkter på den tildelte udstillingsplads, således at produkterne er på plads 15 minutter før afslutningen, således lærlingen tidsmæssig kan deltage i rengøring af produktionsområdet.

Alle lærlinge skal have tilbud om samme størrelse bord til udstilling.

Udstilling af svendeprøvekandidatens produkter må foretages på kandidatens arbejdsbord eller på et bord der er i et tilstødende lokale.

Der må i forbindelse med opstilling af produkterne anvendes duge, blomster etc. samt understøtninger og opsatser over/under dugen. – Der må kun ligges dug på bordet inden svendeprøven start – ønskes der andre artikler på bordet, skal de opstilles under prøven.

Af hensyn til slutbedømmelse skal brød og wienerbrød udstilles, således at alle stykker kan ses. Det er kun produkter der er udstillet på bordet, som vil få en endelig bedømmelse.

Slutbedømmelsen foretages ca. kl. 14.45 ved en præsentation af bordet, hvor opskrifter og det færdige bord bruges som udgangspunkt, hvor der tages udgang i lærlingens tanker om opgaven. Præsentationen overværes af 2 skuemestre.

Faglærernes rolle, er her at være til stede for at støtte lærlingen.

Der afgives karakter for den mundtlige redegørelse og det samlede færdige resultat.

Skuemestre skal bruge lærlingens præsentation til bedømmelse af det endelige bord – hvor lærlingens redegørelse for valg af råvare og fremstillede produkter kommer i spil.

- Eleven kommer med et kort resumé om tema og begrundet valg
- Eleven fortæller om de vellykkede ting
- Eleven fortæller om de ting som bør forbedres og kommer med løsning til når eleven står i en lignende situation.
- Skuemester følger nu op. Er skuemester enig eller uenig i elevens betragtninger.
- Skuemester kan knytte en kommentar, dette gøres og efterfølgende afslutter skuemester dialogen.
- Eleven skal på banen og ”sælge sig selv og varen”
- Du skal huske at reflektere over dagen og komme med løsninger, for du vil møde dage eller elementer fra den praktiske prøve i din fremtidig karriere inden for faget.



**9.** Som afslutning meddeler en af skuemestrene, at prøverne nu er afsluttet og oplyser, at skuemesterne hver for sig har givet karakter for det udførte arbejde.

Ingen lærling bliver oplyst om bestået/ikke bestået – før alle karakter er tastet.

Endvidere gives oplysning om, hvorvidt prøven er bestået, evt. ros og medalje, og at svendebrevet vil blive sendt til læremestrene af Det Faglige Fællesudvalg.

**10.** Umiddelbart efter prøvens afslutning indsendes karaktererne på mail til [dfu@dfu.dk](mailto:dfu@dfu.dk) og karakterskemaerne og sammentællings skemaerne sendes med posten af den tilsynsførende/skolen til sekretariatet, DFFU, Vesterbrogade 6d, 4. sal, 1780 København V.

Består en lærling ikke svendeprøvens praktiske del, følges den særligt vedtagne procedure dette vedrørende.

Her skal du bruge skrivelsen: Brev til lærling og læremester ved ikke bestået den praktiske del.

## Procedureregler for meddelelse om bestået og ikke bestået

Skuemester overbringer meddelelse til lærlinge om "bestået svendeprøve".

Gæster må ikke opholde sig i nærheden af udstillingslokalet så længe karaktergivning finder sted.

### Den praktiske del

Lærlingene indkaldes enkeltvis, evt. sammen med læremester og efter lærlingens ønske personer med tæt tilknytning til denne for at få forelagt meddelelse om bestået eller ikke bestået. Ved ikke bestået **skal** både lærlingen, læremester og andre have en kort orientering om, hvorfor resultatet ikke har kunnet godkendes som bestået.

Lærlingen, læremester, og lærlingens faglærer indkaldes til ovennævnte orientering i udstillingslokalet, hvor der efterfølgende holdes et opsamlingsmøde i et afsides liggende lokale. Lærlingens produkter **skal** fjernes fra udstillingslokalet hurtigst muligt.

Skuemestre udfylder standardbrev om ikke bestået til lærling og lærestedet. Sædvanlig svendeprøverapport udfærdiges.

Lærlinge der har bestået kaldes sammen og Skuemestre ønsker tillykke med en kort tale

Repræsentanter fra fagenes organisation har adgang til lokalet under ovenstående ceremoni. Først herefter åbnes for adgang til udstilling.

Disse retningslinjer skal følges for at undgå menneskelige uheldige situationer.

Svendeprøvedagen er et vigtigt øjeblik for et ungt menneske og kan derfor være et meget følsomt område.

### Afslutning

Som en afslutning skal lærlingen have overrakt en attestation på at den praktiske prøve er bestået, samt have påsat en bagerhue. Dette kan foretages af Skuemester eller af en anden repræsentant fra faget. Det kan anbefales at dette foregår under festligheder arrangeret af skolen.