

Kære «Navn»

Cpr.nr.: «CPRnr»

Opgavesættet indeholder:

- Et forbrev
- En praktisk opgave
- Et pointskema (der vedlægges din produktionsredegørelse til skuemesterne på svendeprøvedagen).

Din håndværkeruddannelse nærmer sig nu sin afslutning, og du skal i gang med din svendeprøve.

Prøven er den vedlagte opgave, som du har 6 dage over en weekend til at få planlagt og løst.

Den sidste dag, 6. dagen, er dagen for den praktiske prøve. 2 dage før prøven skal du aflevere din varebestillingsseddel, så vi er sikre på, at de råvarer du skal bruge er til stede.

Produktionsredegørelse:

For alle dine produkter i den trukne opgave, skal der laves en produktionsvejledning. Der er mulighed for, at du kan redegøre for de produktionsmetoder, du anvender i forhold til de opskrifter/recepter du anvender.

Din produktionsredegørelse.

Din opgavesamling skal afleveres på den 2. sidste dag inden svendeprøven således, at du har god tid til at gøre dig klar til den praktiske del - husk at få taget kopier af opgaven.

Selve prøven er udformet som en produktionsseddel og indeholder bundne opgaver, delvis bundne opgaver, frie opgaver, en redegørelse samt kalkulationer.

Temaet skal være gennemgående i din opgave – Du vælger selv tema.

Valg af råvarer er frit, - dog må der ikke anvendes melblandinger (defineres som produkter hver der tilsættes over 3% af den samlede melmængde), walespulver, koldcreme, fromagepulver og andre mixprodukter i opgave 1, 2, 3, 4, 6.

Anvendes der mix i opgave 5, ganges karakteren med factor 0,5

Når du er færdig med din produktion på prøvedagen, skal du præsentere dit bord for skuemestrene.

Her skal du fortælle om tanker bag bord, tema, valg af råvare. Men også fremhæve hvis noget gik galt og hvorfor.

Samtidig har skuemester mulighed for at spørge ind til produkterne.

Du har 7,5 timer til den praktiske del af opgaven inkl. rengøring.

Skuemestermappen skal indeholde:

- 1. Tema/ Redegørelse**
- 2. Fagets opgave**
- 3. Arbejdsplan**
- 4. Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder/bilag**
- 5. 3 Kalkulationer**

Følgende må fremstilles forud for svendeprøven.

Fremstilles af lærlingen enkeltvis:

Kransekagemasse (rå)

Marmelade og kompot

Iblødsætninger

Ristede kerner

Fordej – Hævestykke – Biga - Poolish

Sarah Bernardmasse og lignende opvarmede masser der kræver nedkøling i 24 timer.

Specielle fyldmasser herunder Kød-, grønsags-, salat-, 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.

Det Faglige Fællesudvalg

Bagere og konditorer • Vesterbrogade 6D, 4. sal • 1780 København V • dffu@dffu.dk •

Opgave 1 – Kransekage.

Du skal fremstille en/et **Mini Horn**

Vægten er valgfri – dog skal der bruges minimum 500 gram færdig blandet masse
Kransekagen skal dekoreres med chokoladepynt.

Opgave 2 – Den danske klassiker.

Du skal fremstille 5-6 stk. brød – hvor du kan vælge mellem:

☐ Fritstående klassiske opslået franskbrød á 5-600 gram

☐ Rugbrød – bagt med eget fremstillet surdej (Skal opfylde Fuldkornsmærkningen) á 800-1100 gram (Du kan ikke vælge flütes/baguette i opgave 3, hvis du vælger rugbrød)

Opgave 3 – Specialbrødet.

Du skal fremstille 6 brød – á en dejvægt mellem 300 – 800 gram.

Du skal fremstille enten:

☐ - Brød der kan "Fuldkornsmærkes"

☐ - Flütes/baguette

☐ - Specialbrød

☐ - Langtids- eller koldhævet

☐ - Fletbrød

☐ - Sydeuropæisk brødtype

Opgave 4 – Rullede deje.

Du skal fremstille enten

(Max dejvægt – småt 60 gram – stor 350 gram)

☐ "2 x 20 stk. små wienerbrød og 1 stk. stort wienerbrød"

☐ "20 stk. croissanter og 20 stk. chokolade croissanter"

☐ "20 stk. butterdej til en forret og 20 stk. små frivalg af butterdej".

☐ "20 stk. alm. Birkes og 20 stk. grov birkes – alle uden fyld"

(Skal du evt. bruge bunde til flødekager etc., kan det også fremstilles her)

Opgave 5 – Kagen.

Du skal fremstille

**3 stk. kage fremstillet af pisket bund.
Sammenrullet med fyld.**

Opgave 6 – Morgen/Rundstykker/boller & Fastfood.

Du skal fremstille et brødsortiment – der indeholder følgende:

- **60 stk. rundstykker/morgenstykker**

- **10 stk. sandwich – Monteret m/fyld**

- Du skal lave Kalkulation på opgave 3, 5 & 6.

Karakterskema 2017 -Bagersvendeprøve

Lærling
Nr. _____

Lærlingens
cpr.nr.: _____

«CPRnr» _____

Opgave nr.	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & Helhedsindtryk af produktet	Håndværks mæssig sværhedsgrad		Slut karakter	7 trins Skala
Kransekage						12 - Den fremragende præstation
Den danske klassiker				X 1,5		10 - Den fortrinlige præstation
Specialbrødet						7 - Den gode præstation
Rullede deje				X 1,5		4 - Den jævne præstation
Kagen				X 0,5/ 1,0		02 - Den tilstrækkelige præstation
Rundstykker, Grovboller & Fastfood				X 1,5		00 - Den utilstrækkelige præstation
3 Smags bedømmelser valgfri	Smag 1	Smag 2	Smag 3			-3 - Den ringe præstation
	Præsentation af tema og bord	Helhedsindtryk				
	Hygiejne kl. 10.00	Hygiejne kl. 12.00	Hygiejne kl. 14.00			
	Blev lærlingen færdig til tiden ja ☐ nej ☐					
	Er alle produkter tilstede ja ☐ nej ☐					
	Er Skuemestermappen indeholdende alle 5 punkter. ja ☐ nej ☐					
	Hvis ikke, der kan svares ja i alle ovenstående felter, kan der ikke uddeles udemærkelser.					
	Er der anvendt mix i opgaven "Kage" ja ☐ (x0,5) nej ☐ (x1,0)					
	Noter: _____					
			Endelig karakter			

Skuemesterens navn _____

Skuemesterens underskrift _____

16. marts 2017

Karakterskema 2017 -Bagersvendeprøve

Lærling
Nr. _____

Lærlingens
cpr.nr.: _____

«CPRnr» _____

Opgave nr.	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & Helhedsindtryk af produktet	Håndværks mæssig sværhedsgrad		Slut karakter	7 trins Skala
Kransekage						12 - Den fremragende præstation
Den danske klassiker				X 1,5		10 - Den fortrinlige præstation
Specialbrødet						7 - Den gode præstation
Rullede deje				X 1,5		4 - Den jævne præstation
Kagen				X 0,5/ 1,0		02 - Den tilstrækkelige præstation
Rundstykker, Grovboller & Fastfood				X 1,5		00 - Den utilstrækkelige præstation
3 Smags bedømmelser valgfri	Smag 1	Smag 2	Smag 3			-3 - Den ringe præstation
	Præsentation af tema og bord	Helhedsindtryk				
	Hygiejne kl. 10.00	Hygiejne kl. 12.00	Hygiejne kl. 14.00			
	Blev lærlingen færdig til tiden ja ☐ nej ☐					
	Er alle produkter tilstede ja ☐ nej ☐					
	Er Skuemestermappen indeholdende alle 5 punkter. ja ☐ nej ☐					
	Hvis ikke, der kan svares ja i alle ovenstående felter, kan der ikke uddeles udemærkelser.					
	Er der anvendt mix i opgaven "Kage" ja ☐ (x0,5) nej ☐ (x1,0)					
	Noter: _____					
			Endelig karakter			

Skuemesterens navn _____

Skuemesterens underskrift _____

16. marts 2017

Vejledning til 7-trins skalaen

Karakter	Betegnelse	Beskrivelse	ECTS
12	Den fremragende præstation	Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler	A
10	Den fortrinlige præstation	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler	B
7	Den gode præstation	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	C
4	Den jævne præstation	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler	D
02	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål	E
00	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål	Fx
-3	Den ringe præstation	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation	F

Skuemestermappen indeholder:

- 1. Tema/ Redegørelse**
- 2. Fagets opgave**
- 3. Arbejdsplan**
- 4. Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder/bilag**
- 5. 3 Kalkulationer**

Bilag i svendemappen

- 1. Hvad har jeg gjort klar dagen før**
- 2. Andet relevant information**

Præsentation og overhøring af bordet

1. eleven vil præsentere bord og tema ca. kl. 14.45

- 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 bagerfaget.

Når alle produkter er bedømt og karakterer tastet, kommer lærlingen ind, en af gangen, og får overleveret ”Bestået” / ”Ikke bestået”