

VELKOMST TALE OG PRAKTISKE OPLYSNINGER

Klokken er nu 7.30 og jeg vil gerne byde jer lærlinge velkommen til jeres svendeprøve på

Fagskolens navn

dato

Mit navn er: Bager- /Konditormester, bager- /konditorsvend:

Min kollegas navn er: Bager- /Konditormester, bager- /konditorsvend:

Vi repræsenterer henholdsvis BKD og NNF og er jeres skuemestre for i dag.

De produktionsredegørelser i har udfærdiget skal være udfærdiget i 2 eksemplarer, hvoraf det ene skal være til rådighed for skuemestrene.

Inden I går i gang med det praktiske arbejde, vil jeg gerne gøre opmærksom på følgende:
Der vil under hele prøven blive lagt vægt på akkuratelse, renlighed og arbejdsrutine, så et godt råd til jer er at passe på tiden hele dagen igennem.

Alt maskinelt udstyr som forefindes i bageriet, må anvendes.

I skal selv afveje råvarer og deje/masser og foretage deling af deje/masser og er selv ansvarlig for raskning og udbagning.

Når I er færdige skal I opstille jeres produkter pænt og ordentligt på jeres tildelte udstillingsplads og forsyne dem med jeres nummer.

Der vil under prøven blive bedømt smag på 3 af skuemestre valgte produkter, hvilket noteres på skemaet i løbet af formiddagen

Slutbedømmelsen foretages ved en præsentation af jeres bord, hvor de udfærdigede produkter gennemgås og uddybes af jer.

Præsentationen foretages af lærlingen, hvor I fremhæver jeres produkter, samt evt. ændringer i produktionen ved produkter der ikke lykkes efter planen.

I har 8 timer til hele prøven inkl. spisepause, dog skal alle produkter være placeret på udstillingsbordet 15 minutter før afslutningen, således det er muligt at nå rengøring.

Klokken er nu 07.30 og I skal huske at have alle jeres produkter på udstillingsbordet senest kl. 14.45.

Såfremt der er produkter i ikke er færdig med, skal det placeres på udstillingsbordet til bedømmelse, i skal være opmærksom på, at der så vil være et fradrag i karakteren: Arbejdsrutine.

Til slut! Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er derfor en betydningsfuld dag for jer og for os, og vi tilstræber, at prøven foregår på en sådan måde, at der skabes respekt om den.

Jeg ønsker jer alle et godt resultat.