



Tale til lærlingene:

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.

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

Der 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 15 minutter til rengøring. Og husk at oplyse om at kl. er nu 07.30 – og de skal aflevere senest kl. 14.45 – så de har 15 minutter til rengøring.

Samtidig er det vigtigt at meddele at præsentationen sker direkte efter den praktiske del er afsluttet – ca. kl. 14.45 og frem.

Ved prøven må der anvendes de på fagskolen værende hjælpemidler, lærlingen er selv ansvarlig for alle produktionsmæssige processer i forbindelse med sin opgave.

Lærlingen skal oplyse om de har fremstillet dekorations materialer før prøveforløbet.

Det er i den forbindelse kun nødvendigt med materialer der skal ligge og tørre.

Dekorationsmaterialer der er lavet dagen før, skal laves igen på dagen.

Den skal være produceret før produktionsmaterialet fra dagen før, og må først påføres på produktet efterfølgende.

Det nye dekorationsmateriale skal med på udstillingsbordet til bedømmelse.

Lærlingen skal oplyse hvad de har fremstillet dagen før – og hvad de skal fremstille igen på dagen af varme masser etc.