

## Administrativt

Skolen udleverer til lærlingene på 4. skoleophold (hovedforløb) brev vedrørende svendeprøven, bilag 1, og lærestedet får tilsendt et eksemplar sammen med karakteren fra sidste skoleperiode.

6 uger før svendeprøven fremsendes klasselisten til sekretariatet.

Når 5. skoleophold hovedforløb begynder, noteres lærlingenes hue størrelse på klasselisten, som herefter sendes til sekretariatet.

### **Procedure for den praktiske del af svendeprøven.**

Svendeprøveholdstørrelse: Der må være højst 8 lærlinge pr. svendeprøvehold - – men hvis det pladsmæssigt er muligt – kan der gives dispensation for større hold.

Opgaverne er centralt stillet og trukket, der er tilsendt 1 opgave pr. lærling på mail, samt en hold liste til faglæreren, med hvilket opgave nummer lærlingen har modtaget, i tilfælde af tekniske problemer

Når alle lærlinge har modtaget deres opgave – noterer faglæreren at alle har modtaget samme nummer som på holdlisten. Holdlisterne skal overrækkes til skuemester på svendeprøvedagen.

Når prøven er gennemlæst, påser faglæreren at alle lærlinge har forstået deres opgave og oplyser hvilke rammer skolen har til det videre arbejde.

Opgaverne må gerne løses og skrives på PC og alt fagligt litteratur må anvendes til løsning af opgaven.

Lærlinge med læse- og skrivevanskeligheder må gerne modtage læse- og skrivehjælp.

Dagen før prøven aflever lærlingen sin opgave til faglæreren som gennemlæser opgaverne og giver en karakter.

Når lærlingen er færdig med sin praktiske opgave og de fremstille produkter er opsat på lærlingens udstillingsbord, indkaldes lærlingen til en mundtlig overhøring omkring dagens forløb og det endelige resultat i forhold til den praktiske udførsel.

Lærlingen har her mulighed for at begrunde og uddybe produkter

Den mundtlige overhøring foretages af 2 skuemestre, som afgiver hver sin bedømmelse.

De af skuemestrene afgivne karakterer må ikke oplyses til lærlingene. Der må ved den planlagte festlighed oplyses om bestået med ros eller medalje eller bestået.

Den faglærer der er behjælpelig med sammentælling af point og omregning til 7 trins skalaen har ikke bemyndigelse til at oplyse om lærlingenes karakter.

## Faglærerne

### **Før svendeprøven:**

Klasselæreren påser, at lærlingene har deres opskrifter og fremstillingsvejledninger klar til prøven, samt de får kendskab til svendeprøveprocedure og retningslinjer inden prøven. Lærlinge og faglærere klargør lokalet hvor prøven skal afholdes. Lærlingene skal selv sørge for at alle råvarer og halvfabrikata er til stede.

### **Følgende må fremstilles forud for svendeprøven.**

#### **Fremstilles af lærlingen enkeltvis:**

Kransekagemasse (rå)  
Marmelade og kompot  
Iblødsætninger  
Ristede nødder, kerner og ligende  
Sarah Bernardmasse og lignende opvarmede masser der kræver nedkøling i 24 timer.  
Specielle fyldmasser  
Marengs, f.eks. til tivolikager og pynt – HUSK – skal laves igen på dagen  
Bær må lægges i marinade

#### **Fremstilles holdvis:**

Abrikotering  
Marcipan til overtræk og modellering – må indfarves  
Linsedej(rå)  
Mazarin masse(rå)  
Creme – koge creme  
Neutral smørcreme.  
Glasur/fondant  
Smeltet chokolade  
Fyldmasser til wienerbrød og bløddøj – Remonce – Borgmestermasse – Kanelremonce  
Marmelade og kompot  
Mocca ekstrakt  
Sukkervand  
Abrikotering  
Ægge strygelse  
Gelé til opvarmning – til overtræk af frugtkager

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


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

Marengs, f.eks. til tivolikager og pynt – skal fremstilles igen på dagen.

### **Rullede deje skal have en indrulning på minimum 25 %**

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 dej/kage i overskud fra produktionen 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.

Faglæreren påser at alle maskiner der er tilgængeligt, virker efter forskrifterne

- **Ved fremstilling af koldt hævede dej skal der på svendeprøvedagen fremstilles en ny før den for fremstillede dej tages i brug.**
- **Lærlingen må gerne selv medtage håndværktøj og speciel udstikkere til svendeprøven dog skal de sikre at ALT er levnedsmiddelsgodkendt.**
- **Lærlingen må selv medbringe egne råvarer – dog skal de sikre at ALT er levnedsmiddelsgodkendt.**

## **På svendeprøvedagen**

Faglæreren giver pædagogisk støtte til lærlingene, samt påse at alt går efter planen.

Faglærerne skal hjælpe lærlingene med råvarer og materielt udstyr.

Løse tvivlsspørgsmål over for teksten i opgaverne.

Hjælpe evt. ordblinde med teksten.

Styring af opstilling af lærlingenes produkter.

Afdelingslederen, eller den af skolen udpeget, der har ansvaret ved afvikling af prøverne, skal hjælpe ved sammentælling af karaktererne.

## Karakterudregningen

Skuemesterne kontrollerer pointskemaer i forhold til for store afvigelser, og overvejer en nyvurdering. Det understreges, at skuemesterne suverænt afgør, om der er tale om en fejl.

Selve karakterudregningen **skal** foregå i et aflukket lokale, hvor kun skuemesterne og ledende faglærer eller den af skolen udpegede person er til stede.

Den af skolen udpegede person overfører de endelige points til sammentællings skemaet.

Sammentællingen skal foregå på skolens Pc'er med Det Faglige Fællesudvalgs sammentællingsprogram.

Såfremt dette ikke virker, skal sammentællingen foregå manuelt.

De af skuemestrene afgivne point regnes sammen samt point fra produktions redegørelse og mundtlig overhøring.

Herefter udregnes gennemsnitskarakteren for den praktiske del for hver lærling.

Endvidere kan højst to delopgaver af hver skuemester være bedømt med en karakter under 02 – er dette tilfældet vil prøvet være dumpet.

Gennemsnitskarakteren skal være minimum 02 for at bestå.

Til sidst udregnes hovedkarakteren, som er sum af de opnåede point. skuemestrene kontrollerer de udskrevne sammentællingskemaer og bekræfter med deres underskrift, at de afgivende karakterer på skemaet er korrekte.

Der skrives en liste med navnene på de lærlinge, der har opnået en faglig anerkendelse, tildeling af ros, bronze, sølv og guld.

Dette afleveres i en lukket kuvert til dagens ledende skole repræsentant til opbevaring indtil festen.

Herefter pakkes alle karakter- og sammentællings skemaerne i en kuvert som indsendes til sekretariatet samme dag.

Ved svendeprøvefesten offentliggøres de faglige anerkendelser

De af lærlingenes opnåede karakterer må ikke oplyses til lærlingene på svendeprøvedagen

- Dog er der en undtagelse for lærlinge der har opnået faglig anerkendelse.

Vi skal huske at det skal være en god dag for alle lærlinge så der er ingen der får deres gode eller dårlige karakterer at vide.

- Det skal være en stor dag for alle

Karaktererne må **”ikke af nogen”** offentliggøres på svendeprøvedagen.

## Bilag 1 – Brev til Virksomhed og lærling

### KÆRE KONDITORLÆRLING

Din håndværksuddannelse nærmer sig nu sin afslutning og du skal om kort tid til svendeprøve i forbindelse med det sidste skoleophold.

Svendeprøven består af opgaver inden for produktområderne: Kransekage, Chokolade, De klassiske kager og desserter, Dessert tallerken/tærte, Etagekagen, Rullede deje og en Dekorations kage, hvor alle kompetencer fra din dagligdag kommer i spil.

Opgaven er udformet som en dagsproduktion og indeholder en fast del, en delvis fast, en fri del, selvfølgelig vil der blive lagt vægt på kreativitet og pænt og godt håndværk.

Du vil på dit sidste skoleophold, 8 dage før den praktiske prøve, modtage en svendeprøveopgave. Dette gøres sidst på dagen.

Du har så 6 dage til at få planlagt din produktion og få udfærdiget opskrifter, samt redegørelse for din produktion, husk også eventuelle skitser, tegninger og lignende, som du kan få brug for. Du har 1 dag til afvikling af den praktiske prøve.

– **Altså: 6 hverdage til forberedelse og 1 dag til afvikling af den praktiske prøve**

Bedømmelse foretages af 2 skuemestre. Den ene repræsenterer Bager- og Konditormestre i Danmark, BKD og den anden repræsenterer Nærings- og Nydelsesmiddelarbejderforbundet, NNF.

Under prøven vil du blive bedømt ud fra 7 trins-skalaen og hvis din slut karakterer er høj, kan du opnå håndværkets faglige anerkendelse ved: tildelt ros, bronzemedalje, sølvmedalje eller guldmedalje.

Svendeprøven varer i alt 8 timer inkl. spisepause, rengøring og opstilling af produkter til bedømmelse. Dog skal du være færdig 15 minutter før, således der er tid til rengøring.

Dit svendestykke bliver udstillet således at familie, venner og bekendte kan se hvad du har lavet. Det er meget vigtigt at dine gæster ikke kommer før udstillingen åbner **kl. XX.XX**

Til sidst et godt råd. Lad være med at sjuske til svendeprøven. Brug den tid der er til rådighed og benyt tiden til at gøre dig umage med færdiggørelse af produkterne. Det er ofte den sidste finish der kan udløse en udmærkelse.

Vi håber med denne lille vejledning, at vi har givet dig mulighed for at forberede dig til den meget afgørende dag for en dansk håndværker, svendeprøvedagen.

Held og lykke  
fra  
Det Faglige Fællesudvalg og din fagskole

**Husk! Du skal møde i rent og præsentabelt arbejdstøj. Arbejdstøjet skal være trøje, jakke eller skjorte og benklæder. Der må ikke være logo eller reklamer på arbejdstøjet.**