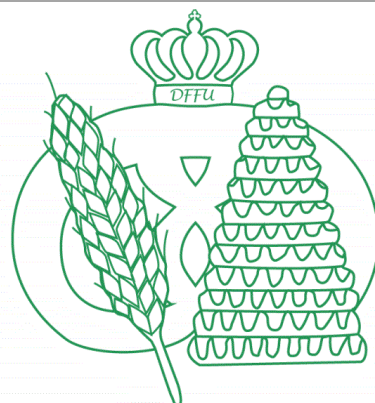


Drejebog for skuemestre

Konditorsvendeprøve



Drejebog for skuemestre ved konditorsvendeprøve på konditorfagskolen ZBC Ringsted.

Svendeprøven afholdes på:

ZBC Ringsted, Ahorn Allé 3 – 5, 4100 Ringsted.

Den praktiske prøve aflægges i enten Pastry 1, eller Pastry 3, og udstilling af prøven vil finde sted i Pastry 2.

Prøven igangsættes kl. 07:00 og afsluttes kl. 14:45

Tid	Aktivitet	Skuemestre	Lærlingen
06:50	• Skuemestrene ankommer til det praktiske lokale.		
07:00	• Én skuemester eller tilsynsførende byder velkommen til svendeprøven og holder tale for lærlingen.	• Skuemesterne og tilsynsførende præsenterer sig selv.	• Lærlingen fortæller hvad de har forberedt dagen før.
07:00	• Svendeprøven igangsættes.	• Skuemestrene læser Lærlingens skriftlige opgaver.	• Lærlingen arbejder.
12:00	• 1 aflevering.	• Skuemestrene smager på 1. aflevering.	• Lærlingen vælger selv, hvad de aflevere, dog ikke desserten. • Det er Lærlingens ansvar, at få det afleverede produkt ind på udstillingsbordet.
13:00	• 2 aflevering.	• Skuemestrene smager på 2. aflevering.	• Lærlingen vælger selv, hvad de aflevere, dog ikke desserten. • Det er Lærlingens ansvar, at få det afleverede produkt ind på udstillingsbordet.
13:50 + 5 min.	• 3 aflevering (13:50 aflevere den første elev sin desserttallerken, og derefter kører den næste med 5 min. mellemrum) Hvis Lærlingen har fremstillet en desserttærte, skal de præsentere ét stykke for skuemestrene.	• Skuemestrene smager på 3 aflevering	• Lærlingen aflevere 2 stk. desserttallerken til skuemestrene ved deres bord, og præsentere kort, hvad desserten består af. De resterende 8 tallerkener skal være færdig ved slut aflevering.
14:45	• Prøven afsluttes – alt skal være afleveret på udstillingsbordet. Evt. halvfabrikata skal fremvises på det	• Skuemestrene orientere om, at tiden er udløbet.	• Det er Lærlingens ansvar, at alt er

	ekstra bord som vil være til rådighed i lokalet.		afleveret til tiden, inkl. halvfabrikata.
14:50	• Præsentation af udstillingsbordet. • Maks. 2 min. pr. elev.	• Skuemestrene lytter kun – det er Lærlingen som har ordet.	• Lærlingen præsenterer kort sit bord, og hvad de evt. særligt vil fremhæve.
15:05	• Efter at alle har været inde og præsentere deres bord, begynder skuemestre at smage på de resterende produkter.	• Skuemestrene giver karakter for de resterende produkter.	• Lærlingen rengør lokaler.
16:15	• Feedback fra skuemestrene.	• Skuemestrene giver feedback til Lærlingen, med tilstedeværelse af en faglærer.	• Lærlingen redegør for evt. rettelser og redegør kort for dagens arbejde.
16:15	• Bestået eller ikke bestået.	• Skuemestrene tilkendegiver, om Lærlingen er bestået eller ikke bestået.	• Lærlingen kommer ind, en af gangen og får bestået eller ikke bestået, og trykker skuemester i hånden.
17:00	• Skuemestrene skåler med Lærlinge og faglærer.	• Tilsynsførende eller én skuemester holder en kort tale for Lærlingen.	• Lærlingen skåler med skuemestrene, og får mulighed for at tage billede af deres eget bord.
17:10	• Døre åbnes for gæsterne.	• Skuemestrene samles på Områdelederens kontor.	• Lærlingen er værter for deres besøgende.