

Pensum og vejledning til praktisk konditorsvendeprøve 2018

Opgave 1:

Kransekage: Horn, top eller vugge af minimum 500 gram færdig masse – Massen må blandes dagen før

Fyldt Chokolade/pralinér skal være støbt – min 15 stk..

Opgave 2:

Følgende klassiske discipliner kan trækkes og skal enten laves som en tærte/rand/kage eller som portioner:

Is til 10 pers.

Rubinstein fromage til 10 pers.

Karamelrand til 10 pers.

Panakotta til 10 pers.

Mandelrand til 10 pers.

Creme brulee til 10 pers.

Fløderand til 10 pers.

Charlot Rouse til 10 Pers. Med roulader og fromage.

Sacher tærte til 10 pers.

Othello Lagkage til 10 pers.

Geogine Lagkage til 10 pers.

Rådhus pandekager til 10 stk.

Gataux Marcel til 10 pers.

Schwarzwälder kirsch til 10 pers.

Qroquembouche til 10 pers.

Chokoladebudding til 10 pers.

Tarte au citron meringue 10 pers.

Opgave 3:

Du skal fremstille en dessert – frit valg

Opgaven skal indeholde et bagt element og et ubagt element.

Opgaven kan løses på to måder:

- 10 stk. desserter portions anrettet til servering på tallerken eller lignende
- Fremstil en tærte, hvor du skærer et stykke og portions anrettet til servering. Både tærte og anretning udstilles
- Fremstiller du is gælder følgende:
 - Eleven må lave en grundbase uden smag, til legeret is, som kun bliver rørt sammen og sat til modning, hvor de på svendeprøvedagen tilsætter frugt, smag eller chokolade og skal justeres i forholdet fedt og sukker/alkohol.
 - Grundbasen skal ikke laves igen på svendeprøvedagen.

Opgave 4:

Du har frit valg om du vil fremstille enten 20 stk. småt wienerbrød, 20 stk. croissanter eller 20 stk. butterdejsnitter eller postejer til en forret.

Du må gerne rulle ekstra dej, så du kan arbejde med dejen. Overskydende dej stiller du på køl eller frost. ½ liter dej er en fornuftig mængde.

Opgave 5:

Du vil trække et af følgende materialer som du skal bruge til at dekorere, pynte og lave topfigur/symbol/blikfang til din etagekage.

Der er frit valg, hvad du overtrækker kagen med

Der må støbes, trækkes, modelleres, blæses etc. – kun fantasien sætter grænser

- Marcipan
- Karamel
- Chokolade

Opgave 6:

Du skal fremstille en rørt bagt kage på $\varnothing 18 - \varnothing 24$ cm.

Kagen må gerne flækkes og fyldes – dog skal den kunne opbevares uden køl.

Kagen skal overtrækkes med marcipan.

Kagen skal have en sprøjtet garneringskant og skrift der passer til temaet

Kagen skal pyntes med marcipan roser.

Kagen må gerne pyntes med andre marcipanblomster, udover roserne.

Svendeprøve mappens indhold

- Tema
- Indholdsfortegnelse
- Fagets opgave
- Arbejdsplan
- Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder
- Redegørelse
- Hvad har jeg gjort klar dagen før
- Kalkulationer

Der vil være løbende afleveringer af produkter i løbet af dagen

Kl. 12.00 – 13.00 – 14.00

Valg af produkter er frit

Præsentation og overhøring af bordet

Lærlingen 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 konditorfaget.

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