

Kære «Navn»

Cpr.nr.: «CPRnr»

Opgavesættet indeholder:

- Et for brev
- En praktisk opgave
- Et pointskema (der vedlægges din produktionsredegørelse til skuemesterne på svendeprøvedagen).

Din håndværkeruddannelse nærmer sig nu sin afslutning, og du skal i gang med din svendeprøve.

Prøven er den vedlagte opgave, som du har 6 dage over en weekend til at få planlagt og løst.

Den sidste dag, 6. dagen, er dagen for den praktiske prøve. 2 dage før prøven skal du aflevere din varebestillingsseddel, så vi er sikre på, at de råvarer du skal bruge er til stede.

Produktionsredegørelse:

For alle dine produkter i den trukne opgave, skal der laves en produktionsvejledning. Der er mulighed for, at du kan redegøre for de produktionsmetoder, du anvender i forhold til de opskrifter/recepter du anvender.

Din produktionsredegørelse.

Din opgavesamling skal afleveres på den 2. sidste dag inden svendeprøven således, at du har god tid til at gøre dig klar til den praktiske del - husk at få taget kopier af opgaven.

Selve prøven er udformet som en bestillingsseddel og indeholder bundne opgaver, delvis bundne opgaver, frie opgaver, en redegørelse samt kalkulationer.

Temaet skal være gennemgående i din opgave – Du vælger selv tema.

Valg af råvarer er frit, - dog må der ikke anvendes melblandinger (defineres som produkter hver der tilsættes over 3% af den samlede melmængde), walespulver, koldcreme, fromagepulver og andre mixprodukter

Når du er færdig med din produktion på prøvedagen, skal du præsentere dit bord for skuemestrene.

Her skal du fortælle om tanker bag bord, tema, valg af råvare. Men også fremhæve hvis noget gik galt og hvorfor.

Samtidig har skuemester mulighed for at spørge ind til produkterne.

Du har 8 timer til den praktiske del af opgaven inkl. rengøring.

Skuemestermappen skal indeholde:

- 1. Tema/ Redegørelse**
- 2. Fagets opgave**
- 3. Arbejdsplan**
- 4. Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder/bilag**
- 5. 3 Kalkulationer**

Følgende må fremstilles forud for svendeprøven.

Fremstilles af lærlingen enkeltvis:

Kransekagemasse (rå)
Marmelade og kompot
Iblødsætninger
Ristede nødder, kerner og lignende
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
Grundbase til is – til videre forarbejdning på dagen.

Fremstilles holdvis:

Abrikotering
Marcipan til overtræk og modellering – må indfarves
Linsedej(rå)
Mazarin masse(rå)
Creme – kogt creme
Neutral smør creme.
Glasur/fondant
Smeltet chokolade – ikke tempereret chokolade
Fyldmasser til wienerbrød og bløddej – Remonce – Borgmestermasse – Kanelremonce
Marmelade og kompot
Mocca ekstrakt
Sukkervand
Abrikotering
Æggestrygelse
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.

På bordet skal der udstilles 2 af de 8 desserttallerkner, de resterende 6 skal stilles ved siden af i/på en vogn.

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.

Det Faglige Fællesudvalg

DFFU • Vesterbrogade, 6D, 4. sal • 1780 København V • dffu@dffu.dk •

Opgave 1 – Kransekage.

Du skal fremstille en/et «**Kransekagen**»

Vægten er valgfri – dog skal der bruges minimum 500 gram færdig masse

Kransekagen skal dekoreres med chokoladepynt og der skal være minimum 12 stk. fyldte chokolader og med minimum en fyldning.

Opgave 2 – De klassiske.

Du skal fremstille «**Den klassiske**»

Produktet skal have en omkreds mellem Ø20 – Ø22 hvis det er en tærte eller lignende – eller det ønskede antal.

Opgave 3 – Desserten.

Du skal fremstille en dessert – frit valg

Opgaven skal indeholde et bagt element og et ubagt element.

Opgaven kan løses på to måder.

- 8 stk. desserter portions anrettet til servering på tallerken eller lignende

- Fremstil en tærte Ø18 – Ø20, hvor du skærer et stykke (1/8 del) og portions anrettet til servering. Både tærte og anretning udstilles

Opgave 4 – Rullede deje.

Du skal fremstille enten 20 stk. småt wienerbrød, 20 stk. croissanter eller 20 stk. butterdejsnitter eller postejer til en forret.

Opgave 5 – Etagekagen.

Du skal fremstille en etagekage –

i 2 eller flere etager stablet oven på hinanden med synlige/usynlige søjler mellem etagerne.

Pynt og topfigur skal være fremstillet af «**Dekoration materiale til etagekagen**»

Topfiguren skal være minimum **10 cm høj** og være placeret på toppen af kagen.

Der skal være pynt på alle etager.

Opgave 6 – Dekorationskagen.

Du skal fremstille en rørt bagt kage, Ø18 – Ø24 cm.

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

Kagen skal overtrækkes med marcipan.

Kagen skal have en sprøjtet garneringskant og skrift.

Kagen skal pyntes med marcipan roser.

Kagen må gerne pyntes med andre marcipanblomster, ud over roserne.

- Du skal lave Kalkulation på desserten, etagekagen og den klassiske opgave.

Karakterskema 2019 - Konditorsvendepøve

Lærling
Nr. _____

Lærlingens
cpr.nr.: _____

«CPRnr2» _____

Opgave nr.	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & Helhedsindtryk af produktet	Smag		Slut karakter	7 trins Skala
Kransekage						12 - Den fremragende præstation
Chokolade						10 - Den fortrinlige præstation
Den klassiske						7 - Den gode præstation
Desserten						4 - Den jævne præstation
Etagekagen						02 - Den tilstrækkelige præstation
Rullede deje						00 - Den utilstrækkelige præstation
Dekorations kage						-3 - Den ringe præstation
	Præsentation af tema og bord	Håndværksmæssig sværhedsgrad & Helhedsindtryk	Hygiejne			
<p>Blev lærlingen færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/></p> <p>Er alle produkter tilstede ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/></p> <p>Er Svendepøve mappe indeholdende alle 5 punkter. ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/></p> <p>Hvis ikke, der kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje.</p> <p>Noter: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>						Mappens indhold:
<p>Højest tre delopgaver af hver skuemester være bedømt med en karakter under 02 – er dette tilfældet er prøven dumpet.</p>			<p>Endelig karakter</p>			

Skuemesterens navn _____

Skuemesterens underskrift _____

Karakterskema 2019 - Konditorsvendeprøve

Lærling
Nr. _____

Lærlingens
cpr.nr.: _____

«CPRnr2» _____

Opgave nr.	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & Helhedsindtryk af produktet	Smag	Slut karakter	7 trins Skala
Kransekage				✓	12 - Den fremragende præstation
Chokolade					10 - Den fortrinlige præstation
Den klassiske					7 - Den gode præstation
Desserten					4 - Den jævne præstation
Etagekagen					02 - Den tilstrækkelige præstation
Rullede deje					00 - Den utilstrækkelige præstation
Dekorations kage					-3 - Den ringe præstation
	Præsentation af tema og bord	Håndværksmæssig sværhedsgrad & Helhedsindtryk	Hygiejne		
	Blev lærlingen færdig til tiden ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er alle produkter tilstede ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Er Svendeprøve mappe indeholdende alle 5 punkter. ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> Hvis ikke, der kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje. Noter: _____ _____ _____ _____				Mappens indhold: 1. Tema/ Redegørelse 2. Fagets opgave 3. Arbejdsplan 4. Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder/bilag 5. 3stk. Kalkulationer
Højest tre delopgaver af hver skuemester være bedømt med en karakter under 02 – er dette tilfældet er prøven dumpet.			Endelig karakter		

Skuemesterens navn _____ Skuemesterens underskrift _____

Skuemestermappen skal indeholde:

6. Tema/ Redegørelse
7. Fagets opgave
8. Arbejdsplan
9. Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder/bilag
10. Kalkulationer

Vejledning til 7-trins skalaen

Karakter	Betegnelse	Beskrivelse	ECTS
12	Den fremragende præstation	Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler	A
10	Den fortrinlige præstation	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler	B
7	Den gode præstation	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	C
4	Den jævne præstation	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler	D
02	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål	E
00	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål	Fx
-3	Den ringe præstation	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation	F

Svendeprøve mappens indhold

- 1. Tema/ Redegørelse**
- 2. Fagets opgave**
- 3. Arbejdsplan**
- 4. Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder/bilag**
- 5. 3 Kalkulationer**

Bilag i svendemappen

- 1. Hvad har jeg gjort klar dagen før**
- 2. Andet relevant information**

Præsentation og overhøring af bordet

1. eleven 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 løsninger 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 bagerfaget.

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

Følgende må fremstilles før svendeprøven:

Skal ikke fremstilles igen, med mindre det er nævnt

- Marcipan til overtræk – må farves
- Marcipan til figurer – må farves
- Smørcreme – ikke med smag - vanille ok
- Borgmestermasse / Remonce
- Mazarinmasse - Rå
- Makronmasse - Rå
- Glasur – Alm. Hvid + Kakao
- Fondant, sprøjteglasur, alle slags, må ikke farves
- Linsedej - Rå
- Kogt creme – (til wienerbrød & flødecreme)
- Marengs, f.eks. til tivolikager – **HUSK – skal laves igen på dagen**
- Mocca ekstrakt
- Sukkervand
- Abrikotering
- Æggestrygelse
- Gelé til opvarmning – overtræk af frugtkager
- Marmelade til hele klassen (egen marm.- Kog selv på dagen)
- Chokolade må smeltes – men ikke tempereres!
- Is grundbase

Alt andet end ovennævnte skal fremstilles på dagen.

- Alt andet fyldmasse, der kræver opvarmning/nedkøling må fremstilles dagen før – og skal fremstilles igen inden det må bruges på dagen, f.eks. Sarah Bernhard creme. **Den nye masse skal sættes ved udstillingsbordet ved afleveringstiden.**
- Der må ikke støbes chokoladeskaller og lignende dagen før svendeprøven.
- Hjemmekogt marmelade skal koges på dagen, hvis det kun er til én elev. Hvis den er til rådighed for alle, skal den ikke koges igen på dagen.
- Marengs o.lign. må tørres på forhånd – men skal laves igen under sv.pr.
- Bordopsætning afprøves inden svendeprøvedagen. Udstillingsbordet skal stå tomt ved svendeprøvens start.
- Bær må lægges i marinade før Svendeprøven – skal ikke gøres igen.
- Nødder – mandler og lignende må ristes før Svendeprøven – skal ikke gøres igen.