



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 10 – Hvad nu hvis



Bilag 10 – Hvad nu hvis?

Formål

Svendeprøven er en praktisk prøve hvor der kan opstå uforudsete situationer. Dette bilag beskriver hvordan sådanne situationer normalt håndteres. Skuemestrene træffer i alle tilfælde den endelige beslutning.

Forsinkelse

Hvis en lærling møder for sent til svendeprøven, kan prøven som udgangspunkt ikke gennemføres. I sådanne tilfælde skal lærlingen normalt til en ny svendeprøve. Beslutningen træffes af skuemestrene.

Sygdom eller tilskadekomst

Hvis lærlingen bliver syg eller kommer til skade under prøven og må forlade lokalet i mere end 30 minutter, vurderes det om prøven kan fortsættes. Det er lærlingen selv der beslutter om arbejdet ønskes fortsat.

Fejl i produktionen

Hvis der opstår fejl i produktionen, kan lærlingen vælge at fremstille produktet igen hvis tiden tillader det. Dette skal meddeles skuemester. Eksempler: glemt ingrediens, dej rullet forkert, brændt produkt.

Tabte eller ødelagte produkter

Bedømmelsen foretages ud fra det arbejde skuemestrene allerede har registreret på pointskemaet.

Produkter der ikke bliver færdige

Gives der point for det arbejde der er udført. Der fratrækkes i karakteren for arbejdsrutine. Er lærlingen ikke færdig til tiden, kan der ikke tildes medalje.

Fjernelse af produkter efter bedømmelse

Hvis et produkt er brændt eller ikke fremstår egnet til udstilling, kan skuemestrene beslutte at det fjernes efter bedømmelsen.

Manglende rengøring

Svendeprøven er først afsluttet når rengøringen er godkendt af skolen.

Forlængelse af prøvetiden

Svendeprøven afsluttes normalt på det fastsatte tidspunkt. Skuemestrene kan i samarbejde med den tilsynsførende beslutte at forlænge prøven ved særlige forhold.

Karakterregler

Højst to delopgaver af hver skuemester må være bedømt med en karakter under 02 – er dette tilfældet er prøven dumpet, uanfægtet det endelige karaktergennemsnit.