



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 1 – Svendeprøvens forløb

## Bilag 1 – Svendeprøvens forløb

---

### 1. Generelt om svendeprøven

Svendeprøven er den afsluttende prøve i bageruddannelsen og markerer overgangen fra lærling til faglært svend.

Prøven gennemføres på en godkendt erhvervsskole og bedømmes af to skuemestre udpeget af Det Faglige Fællesudvalg.

Svendeprøven består af:

- en forberedelsesperiode
- en praktisk prøve
- en præsentation og bedømmelse

### 2. Forberedelse før svendeprøven

Lærlingen modtager sin svendeprøveopgave 6 hverdage før prøvedagen.

I forberedelsesperioden skal lærlingen planlægge produktionen og udarbejde en produktionsredegørelse, herunder opskrifter, arbejdsplan og kalkulationer.

Produktionsredegørelsen afleveres til skolen inden svendeprøven.

### 3. Varebestilling

Lærlingen skal senest 2 dage før prøven fremsende en varebestilling til skolen.

Varebestillingen skal indeholde de råvarer og mængder der skal anvendes, så skolen kan sikre at alle nødvendige ingredienser er til rådighed.

### 4. Start på svendeprøvedagen

Når skuemestre og lærlinge er samlet i bageriet indleder en af skuemestrene svendeprøven.

Skuemestrene præsenterer sig selv og orienterer om dagens forløb.

Lærlingene orienterer kort om deres forberedelse.

### 5. Den praktiske prøve

Den praktiske svendeprøve har en varighed på 7,5 timer inklusiv pause og rengøring.

Under prøven fremstiller lærlingen produkter i henhold til den trukne opgave. Lærlingen vejer selv råvarer af og udfører alle væsentlige produktionsprocesser.

### 6. Produktionen

Under svendeprøven vurderer skuemestrene blandt andet arbejdsrutine, orden og hygiejne samt den håndværksmæssige udførelse af produkterne. Bedømmelsen foregår løbende.

Der foretages smagsbedømmelse på 3 af skuemestrene valgte produkter i løbet af formiddagen.

### 7. Opstilling af produkter

Når produktionen er afsluttet opstiller lærlingen sine produkter på det tildelte udstillingsbord. Alle produkter skal være opstillet senest 15 minutter før prøvens afslutning.

### 8. Præsentation af produkter

Efter produktionen præsenterer lærlingen sit bord for skuemestrene og redegør for tema, råvarevalg og produktionsmetoder.

- 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
- Skuemester følger op og kommenterer

## 9. Bedømmelse

Bedømmelsen tager udgangspunkt i de fremstillede produkter, lærlingens arbejdsproces samt den mundtlige præsentation. Hver skuemester afgiver en karakter.

## 10. Afslutning af svendeprøven

Når bedømmelsen er afsluttet fastsættes den endelige karakter, og svendeprøven afsluttes efter gældende procedure. Lærlingen indkaldes enkeltvis for at modtage Bestået/Ikke bestået.

### Oversigt over svendeprøveforløb

6 dage før	Opgave udleveres
2 dage før	Varebestilling afleveres
07.30	Svendeprøven starter
Formiddagen	Smagsbedømmelse på 3 udvalgte produkter
14.45	Alle produkter skal være opstillet
Efterfølgende	Præsentation og bedømmelse af bord
Afslutning	Bestået/Ikke bestået meddeles lærlingen enkeltvis