



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 2 – Den praktiske konditorsvendeprøve



Bilag 2 – Den praktiske konditorsvendeprøve

Kære «Navn»

Cpr.nr.: «CPRnr»

Opgavesættet indeholder:

- Et forbrev
- 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 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. Du kan redegøre for de produktionsmetoder du anvender i forhold til de opskrifter/recepter du anvender.

Din opgavesamling skal afleveres på den 2. sidste dag inden svendeprøven, så 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 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 og valg af råvarer – men også fremhæve hvis noget gik galt og hvorfor.

Du har 8 timer til den praktiske del 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)
- Mazarinmasse (rå)
- Makronmasse (rå)
- Creme – kogt creme
- Neutral smørcreme
- 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 dej 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.

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.

Opgave udført af lærling: Cpr.nr.: «CPRnr»

Det Faglige Fællesudvalg Bagere og Konditorer • 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 med minimum én 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 portionsanrettet til servering på tallerken eller lignende
 - – Fremstil en tærte Ø18–Ø20, skær et stykke (1/8 del) og portionsanret til servering. Både tærte og anretning udstilles

Opgave 4 – Rullede deje

- Du skal fremstille enten:
 - – 20 stk. småt wienerbrød
 - – 20 stk. croissanter
 - – 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
- Pynt og topfigur skal være fremstillet af «Dekoration_materiale_til_etagekagen»
- Topfiguren skal være minimum 10 cm høj og 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 marcipanroser og må gerne pyntes med andre marcipanblomster

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

Karakterskema 2019 – Konditorsvendeprøve

Lærling Nr.	Lærlingens cpr.nr.:	«CPRnr»
-------------	---------------------	---------

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
Dekorationskage				-3 – Den ringe præstation
Præsentation af tema og bord				
Håndværksmæssig sværhedsgrad & Helhedsindtryk				
Hygiejne				

Blev lærlingen færdig til tiden ja ■ nej ■

Er alle produkter tilstede ja ■ nej ■

Er Svendeprøvemappe indeholdende alle 5 punkter ja ■ nej ■

Hvis ikke, der kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje.

Noter:

Endelig karakter: _____

Skuemesterens navn: _____ Skuemesterens underskrift:

Karakterskema 2019 – Konditorsvendeprøve (kopi)

Lærling Nr.	Lærlingens cpr.nr.:	«CPRnr»
-------------	---------------------	---------

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
Dekorationskage				-3 – Den ringe præstation
Præsentation af tema og bord				
Håndværksmæssig sværhedsgrad & Helhedsindtryk				
Hygiejne				

Blev lærlingen færdig til tiden ja ■ nej ■

Er alle produkter tilstede ja ■ nej ■

Er Svendeprøvemappe indeholdende alle 5 punkter ja ■ nej ■

Hvis ikke, der kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje.

Noter:

Endelig karakter: _____

Skuemesterens navn: _____ Skuemesterens underskrift:

Bilag 2 – Den praktiske konditorsvendeprøve

BEDØMMELSESVEJLEDNING

Kransekage	Forarbejdning – Afbagning – dekoration – salgbarhed – smag – kreativitet – akkurate
Chokolade	Forarbejdning – Temperering – dekoration – salgbarhed – smag/fyldning – kreativitet – akkurate
Den klassiske	Forarbejdning – Afbagning – dekoration – salgbarhed – smag – kreativitet – akkurate – afvigelse
Desserten	Forarbejdning – dekoration – salgbarhed – smag – fyld – kreativitet – akkurate – Bagt del – Ubagt del
Etagekagen	Tilberedning – forarbejdning – dekoration – salgbarhed – smag – hygiejne – kreativitet – akkurate
Rullede deje	Dejtilberedning – forarbejdning – rulning – udskæring – dekoration – salgbarhed – smag – sprødh
Dekorationskage	Tilberedning – forarbejdning – skrift – dekoration – smag – produktion – hygiejne – kreativitet – akkurate

Vejledning til 7-trins skalaen

12	Den fremragende præstation	Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer	Audtømmende opfyldelse
10	Den fortrinlige præstation	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer om	Bættende opfyldelse af
7	Den gode præstation	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse	af fagets mål, med
4	Den jævne præstation	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mind	De grad af opfyldelse
02	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrere	Den minimalt accept
00	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demon	Strerer en acceptabel
-3	Den ringe præstation	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation	F