



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 1 – Svendeprøvens forløb



Bilag 1 – Svendeprøvens forløb

1. Generelt om svendeprøven

Svendeprøven er den afsluttende prøve i konditoruddannelsen 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 konditoriet indleder en af skuemestrene svendeprøven.

Skuemestrene præsenterer sig selv og orienterer om dagens forløb.

Lærlingene orienterer kort om deres forberedelse og hvad de har gjort klar dagen før.

5. Den praktiske prøve

Den praktiske svendeprøve har en varighed på 8 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. Løbende afleveringer og smagsbedømmelse

Der er tre planlagte afleveringer i løbet af dagen, hvor skuemestrene smager på de fremstillede produkter:

- 1. aflevering kl. 12.00
- 2. aflevering kl. 13.00
- 3. aflevering kl. 13.50–14.25 (dessert – staggered 5 min. pr. elev)

Lærlingen bestemmer selv hvilke produkter der afleveres på 1. og 2. aflevering, dog ikke desserten.

7. Opstilling af produkter

Når produktionen er afsluttet opstiller lærlingen sine produkter på det tildelte udstillingsbord.

Alle produkter skal være opstillet senest kl. 14.45 – 15 minutter før prøvens afslutning.

8. Præsentation af produkter

Ca. kl. 14.50 præsenterer lærlingen kort sit bord for skuemestrene (maks. 2 min. pr. elev).

Herefter gennemgår skuemestrene de resterende produkter og giver feedback til lærlingen ca. kl. 16.15.

- 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 er enig eller uenig i elevens betragtninger

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 og alle karakterer er tastet, fastsættes den endelige karakter, og lærlingen indkaldes enkeltvis for at modtage Bestået/Ikke bestået.

Oversigt over svendeprøveforløb

6 dage før	Opgave udleveres
2 dage før	Varebestilling afleveres
07.00	Svendeprøven starter
12.00	1. aflevering til smagsbedømmelse
13.00	2. aflevering til smagsbedømmelse
13.50–14.25	3. aflevering – dessert (5 min. interval pr. elev)
14.45	Alle produkter skal være opstillet
14.50	Lærlingene præsenterer kort deres bord
15.05	Skuemestre smager resterende produkter
16.15	Feedback og Bestået/Ikke bestået
17.00	Skål med lærlinge og faglærere
17.10	Dørene åbnes for gæster