



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 13 – Regulativ

Bilag 13 – Regulativ for svendeprøven

§1 Formål

Dette regulativ fastsætter rammerne for afholdelse og bedømmelse af svendeprøven i bager- og konditoruddannelsen. Svendeprøven afholdes efter bestemmelser fastsat af Det Faglige Fællesudvalg.

§2 Udpegning af skuemestre og tilsynsførende

Svendeprøven bedømmes af skuemestre udpeget af Det Faglige Fællesudvalg efter indstilling fra:

- BKD – Bager- & Konditormestre i Danmark
- Fødevareforbundet NNF

Ved hver bedømmelse deltager:

- én skuemester fra arbejdsgiversiden
- én skuemester fra arbejdstagersiden

Der kan desuden udpeges en tilsynsførende. Skuemestre og tilsynsførende udpeges for en periode på 4 år. De skal være faguddannet inden for faget og være aktive inden for branchen.

§3 Habilitet

Ingen kan deltage som skuemester i bedømmelsen af en lærling hvis vedkommende:

- er eller har været lærlingens læremester
- er ansat i lærlingens praktikvirksomhed
- er beslægtet med lærlingen eller læremesteren i op- eller nedstigende linje
- har anden væsentlig personlig relation til lærlingen

Habilitetsreglerne følger principperne i eksamensbekendtgørelsen.

§4 Afholdelse af svendeprøve

Svendeprøven afholdes på godkendte fagskoler inden for bager- og konditorfaget. Prøven afholdes i forbindelse med afslutningen af den sidste skoleperiode og normalt inden for de sidste tre måneder af lærlingens uddannelsestid.

§5 Indstilling til svendeprøve

Fagskolerne indsender klasselister over lærlinge på afsluttende skoleperiode senest 6 uger før afslutning af skoleperioden. Praktikvirksomheden indstiller lærlingen til svendeprøve ved fremsendelse af praktikerklæring.

§6 Den praktiske prøve

Svendeprøven består af en praktisk prøve, der tager udgangspunkt i en opgave stillet af Det Faglige Fællesudvalg. Prøven er individuel og opgaven tildeles ved lodtrækning 7 dage før svendeprøvedagen. Prøven har normalt en varighed på 7 timer i specialerne detailbager og håndværksbager og 8 timer i specialet konditor.

§7 Eksaminationsgrundlag

- den praktiske opgave
- lærlingens skriftlige produktionsredegørelse
- lærlingens mundtlige præsentation

§8 Bedømmelsesgrundlag

- de fremstillede produkter
- lærlingens arbejdsproces
- den skriftlige produktionsredegørelse
- lærlingens mundtlige præsentation

Bedømmelsen sker i forhold til uddannelsens kompetencemål.

§9 Karaktergivning

Bedømmelsen foretages af to skuemestre. Den endelige karakter for svendeprøven er gennemsnittet af skuemestrenes karakterer. For at bestå skal karakteren være minimum 02. Højest to delopgaver af hver skuemester må være bedømt under 02.

§10 Medaljer og udmærkelser

Ved særligt gode præstationer kan svendebrevet påtegnes med udmærkelse: Ros, Bronze, Sølv eller Guld.

§11 Ikke bestået svendeprøve

Hvis lærlingen ikke består svendeprøven, skal det faglige udvalg tilbyde en ny svendeprøve. Den nye prøve kan eventuelt gennemføres efter supplerende praktik.

§12 Klager

Klager over svendeprøven skal indgives til Det Faglige Fællesudvalg inden 2 uger efter karakteren er meddelt.

§13 Økonomi

Alle udgifter i forbindelse med svendeprøven afholdes af virksomheden. Udgifter til skuemestre afholdes af de respektive organisationer.