



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 8 – Karakterskema

---

## Karacterskema 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:

---

## Karacterskema 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 8 – Karakterskema

**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