



DET FAGLIGE FÆLLESUDVALG

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Konditoruddannelsen



**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 – stagered 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



**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

Bilag 2 – Den praktiske konditorsvendeprøve

- 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 bløddøj – 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 unacceptable præstation	F



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 3 – Pensumliste



Bilag 3 – Pensumliste (Konditorsvendeprøve)

Produktområder

Svendeprøven kan indeholde produkter inden for følgende hovedområder:

Kransekage: Horn, top eller vugge af minimum 500 gram færdig masse.

Fyldt chokolade/pralinér: Skal være støbt – minimum 15 stk.

De klassiske: Klassiske konditorprodukter som angivet i pensum for klassikerne (se Bilag 5).

Desserten: Frivalg – skal indeholde bagt og ubagt element.

Etagekagen: 2 eller flere etager med synlige/usynlige søjler og topfigur.

Rullede deje: Wienerbrød, croissanter eller buttedeje.

Dekorationskagen: Rørt bagt kage med marcipanovertræk, garneringskant og skrift.

Formålet er at sikre variation i opgaverne og at lærlingen demonstrerer kompetencer inden for flere centrale områder af konditorfaget.

Pensumliste – De klassiske

Horn	Is til 10 pers.	Marcipan
Top	Rubinstein fromage til 10 pers.	Karamel
Vugge	Karamelrand til 10 pers.	Marcipan
Horn	Panna Cotta til 10 pers.	Chokolade
Top	Mandelrand til 10 pers.	Chokolade
Vugge	Crème brûlée til 10 pers.	Karamel
Horn	Fløderand til 10 pers.	Marcipan
Top	Charlot Rousse til 10 pers.	Karamel
Vugge	Sacher tærte til 10 pers.	Marcipan
Horn	Othello lagkage til 10 pers.	Chokolade
Top	Georgine lagkage til 10 pers.	Chokolade
Vugge	Rådhuspandekager til 10 stk.	Karamel
Horn	Gateau Marcel til 10 pers.	Marcipan
Top	Schwarzwälder kirsch til 10 pers.	Karamel
Vugge	Croquembouche til 10 pers.	Marcipan
Horn	Chokoladebudding til 10 pers.	Chokolade
Top	Tarte au citron meringue 10 pers.	Karamel



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeproe

Konditoruddannelsen

Bilag 4 – Skuemestre

Bilag 4 – Skuemestrenes rolle

Sammensætning

Svendeprøven bedømmes af to skuemestre udpeget af Det Faglige Fællesudvalg. Der deltager én repræsentant fra arbejdsgiversiden og én fra arbejdstagersiden.

Ansvar

Skuemestrene er Det Faglige Fællesudvalgs officielle repræsentanter på svendeprøvedagen og har bemyndigelse i alle tvivsspørgsmål. Det er skuemestrenes opgave at bedømme den enkelte lærlings viden og kunnen på en retfærdig og objektiv måde. Bedømmelsen foretages løbende gennem hele prøven.

Habilitet

En skuemester må ikke deltage i bedømmelsen hvis vedkommende har en relation til lærlingen eller lærlingens praktikvirksomhed, er beslægtet med lærlingen, eller er ansat på lærestedet.

Samarbejde med skolen

Skolen bistår med praktiske forhold som råvarer, udstyr og lokaler, mens skuemestrene har det faglige ansvar for bedømmelsen. Faglærernes rolle er at støtte lærlingen og sikre udstyrets funktion.

Skuemesterens huskeliste

- Præsentation af skuemestre og tilsynsførende
- Gennemgang af tidsramme – prøven starter kl. 07.00 og slutter kl. 14.45/17.10
- Regler for brug af udstyr og hjælpemidler
- Krav til opstilling af produkter senest 15 min. før sluttid
- Information om tre afleveringer og smagsbedømmelse
- Information om præsentation og slutbedømmelse ca. kl. 14.50
- Lærlingen skal oplyse hvad der er forberedt dagen før

Bedømmelse under prøven

Bedømmelsen foretages løbende og slutkarakteren gives når prøven er afsluttet og produkterne er opstillet. De afgivne karakterer må ikke debatteres skuemestre imellem. Al bedømmelse skal ske på det faglige.

Karakterudregning

Selve karakterudregningen foregår i et aflukket lokale med kun skuemestre og ansvarlig faglærer. Gennemsnitskarakteren skal være minimum 02 for at bestå. Højest to delopgaver af hver skuemester må være bedømt under 02 – ellers er prøven dumpet. Karaktererne offentliggøres ikke på svendeprøvedagen.



DET FAGLIGE FÆLLESUDVALG

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 5 – Velkomsttale



Bilag 5 – Velkomsttale ved konditorsvendeprøve

VELKOMST TALE OG PRAKTISKE OPLYSNINGER

Klokken er nu 7.00 og jeg vil gerne byde jer lærlinge velkommen til jeres svendeprøve på

Fagskolens navn

dato

Mit navn er: Bager- /Konditormester, bager- /konditorsvend:

Min kollegas navn er: Bager- /Konditormester, bager- /konditorsvend:

Vi repræsenterer henholdsvis BKD og NNF og er jeres skuemestre for i dag.

De produktionsredegørelser I har udfærdiget skal være udfærdiget i 2 eksemplarer, hvoraf det ene skal være til rådighed for skuemestrene.

Inden I går i gang med det praktiske arbejde, vil jeg gerne gøre opmærksom på følgende:

- Der vil under hele prøven blive lagt vægt på akkuratelse, kreativitet, renlighed og arbejdsrutine – så et godt råd til jer er at passe på tiden hele dagen igennem.
- Alt maskinelt udstyr som forefindes i konditoriet, må anvendes.
- I skal selv afveje råvarer og masser og er selv ansvarlige for alle produktionsprocesser.
- Når I er færdige skal I opstille jeres produkter pænt og ordentligt på jeres tildelte udstillingsplads og forsyne dem med jeres nummer.

Der vil under prøven blive afleveret produkter til smagsbedømmelse ved tre afleveringstider: kl. 12.00, 13.00 og 13.50–14.25.

Slutbedømmelsen foretages ved en præsentation af jeres bord, hvor de udfærdigede produkter gennemgås og uddybes af jer. Præsentationen foretages af lærlingen, hvor I fremhæver jeres produkter samt evt. ændringer i produktionen ved produkter der ikke lykkes efter planen.

I har 8 timer til hele prøven inkl. spisepause, dog skal alle produkter være placeret på udstillingsbordet 15 minutter før afslutningen, således det er muligt at nå rengøring.

Klokken er nu 07.00 og I skal huske at have alle jeres produkter på udstillingsbordet senest kl. 14.45.

Såfremt der er produkter I ikke er færdig med, skal det placeres på udstillingsbordet til bedømmelse – I skal være opmærksomme på, at der så vil være et fradrag i karakteren: Arbejdsrutine.

Til slut! Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er derfor en betydningsfuld dag for jer og for os, og vi tilstræber at prøven foregår på en sådan måde, at der skabes respekt om den.

Jeg ønsker jer alle et godt resultat.



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 6 – Afslutningstale

Bilag 6 – Afslutningstale ved konditorsvendeprøve

Kære nyuddannede konditorer

Tak fordi vi har fået lov til at overvære jeres svendeprøver i dag.

Det har været en fornøjelse at følge jeres arbejde og se det engagement, I har lagt i opgaverne.

Vi skuemestre repræsenterer henholdsvis BKD og Fødevareforbundet NNF, og vi er stolte af det niveau, vi har set i dag.

Kunderne ude i konditorierne og bagerierne har noget at glæde sig til.

Det har været en lang dag, hvor I har arbejdet koncentreret og målrettet. I har planlagt, produceret og løst udfordringer undervejs – præcis sådan som det også foregår i hverdagen i faget.

I dag afslutter I jeres uddannelse, men husk én ting: Selvom I nu er udlærte, er I ikke færdige med at lære. Det er faktisk først nu, det rigtigt begynder.

Konditorfaget er et håndværk i konstant udvikling. Der kommer nye råvarer, nye teknikker og nye idéer hele tiden. Derfor er det vigtigt, at I bliver ved med at være nysgerrige, søger inspiration og udvikler jer – både herhjemme og ude i verden.

Vær stolte af jeres håndværk. Gør jer umage i jeres arbejde, og husk altid, at I skal kunne se jeres kunder i øjnene og vide, at I har gjort jeres bedste.

I dag er også en dag, hvor I skal huske at takke dem, der har hjulpet jer på vejen: Jeres forældre og familier, jeres mestre og kollegaer – og ikke mindst jeres faglærere på skolerne.

Der skal derfor også herfra lyde en stor tak til faglærerne for deres arbejde med at uddanne fremtidens konditorer.

På vegne af Det Faglige Fællesudvalg vil vi ønske jer stort tillykke med jeres svendeprøve og held og lykke i jeres fremtid i en branche i udvikling.

Pas godt på jeres fag – og vær stolte af det.

Endnu en gang: Stort tillykke.



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 7 – Info til skuemestre



Bilag 7 – Vejledning til skuemestre (introduktion til lærlinge)

Formål

Dette bilag fungerer som vejledning til skuemestre om hvilke oplysninger der bør gives til lærlingene ved starten af konditorsvendeprøven.

Ved prøvens start bør følgende gennemgås

- Skuemestrene præsenterer sig selv og hinanden for lærlingene.
- Oplys at der ved bedømmelsen bl.a. lægges vægt på akkuratelse, kreativitet, renlighed og arbejdsrutine.
- Oplys den samlede tidsramme – prøven starter kl. 07.00 og alle produkter skal være opstillet kl. 14.45.
- Oplys tidspunkterne for de tre afleveringer (12.00, 13.00 og 13.50–14.25).
- Informer om at præsentationen af udstillingsbordet sker umiddelbart efter kl. 14.45.

Hjælpemidler

Lærlingene må anvende de hjælpemidler og maskiner som forefindes på skolen. Lærlingen er selv ansvarlig for alle væsentlige produktionsprocesser under prøven.

Dekorationsmaterialer

Lærlingen skal oplyse om de har fremstillet dekorationsmaterialer før prøveforløbet. Det er kun nødvendigt med materialer der skal ligge og tørre. Dekorationsmaterialer der er lavet dagen før skal laves igen på dagen – det nye materiale skal med på udstillingsbordet til bedømmelse.

Skuemesterens huskeliste

- Præsentation af skuemestre og tilsynsførende.
- Gennemgang af tidsramme for prøven (start kl. 07.00, afslutning kl. 14.45).
- Regler for brug af udstyr og hjælpemidler.
- Krav til opstilling af produkter – alle stk. skal kunne ses.
- Information om tre afleveringer og smagsbedømmelse.
- Information om præsentation og slutbedømmelse ca. kl. 14.50.
- Lærlingen oplyser hvad de har forberedt dagen før.



**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 – udsækning – 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	Udtømmende 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



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 9 – Administrativ vejledning



Bilag 9 – Administrativ vejledning

Før svendeprøven

- Skolen fremsender klasselister til Det Faglige Fællesudvalg og sikrer, at lærlingene modtager deres svendeprøveopgaver.
- 6 uger før svendeprøven fremsendes klasselisten til sekretariatet.
- Lærlingens huestørrelse noteres og sendes til sekretariatet.
- Opgaverne trækkes centralt og udsendes af sekretariatet – én opgave pr. lærling.
- Faglæreren påser at alle lærlinge har forstået deres opgave.
- Lærlingen afleverer sin skriftlige produktionsredegørelse til faglæreren dagen inden prøven.

Under svendeprøven

- Skolen sikrer at råvarer, udstyr og lokaler er klar.
- Faglærere yder pædagogisk støtte, hjælper med råvarer og løser tvivlsspørgsmål om opgaveteksten.
- Faglærere må ikke påvirke bedømmelsen.
- Lærlingen må gerne selv medtage håndværktøj og specielle udstikkere (alt skal være levnedsmiddelsgodkendt).

Efter svendeprøven

- Karaktererne indsendes samme dag på mail til dffu@dffu.dk.
- Karakterskemaer og sammentællingsskemaer sendes med posten til sekretariatet: DFFU, Vesterbrogade 6D, 4. sal, 1780 København V.
- Resultater registreres og meddeles Det Faglige Fællesudvalg.



DET FAGLIGE FÆLLESUDVALG

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 10 – Hvad nu hvis



Bilag 10 – Hvad nu hvis?

Formål

Svendeprøven er en praktisk prøve hvor der kan opstå uforudsete situationer. Dette bilag beskriver hvordan sådanne situationer normalt håndteres. Skuemestrene træffer i alle tilfælde den endelige beslutning.

Forsinkelse

Hvis en lærling møder for sent til svendeprøven, kan prøven som udgangspunkt ikke gennemføres. I sådanne tilfælde skal lærlingen normalt til en ny svendeprøve. Beslutningen træffes af skuemestrene.

Sygdom eller tilskadekomst

Hvis lærlingen bliver syg eller kommer til skade under prøven og må forlade lokalet i mere end 30 minutter, vurderes det om prøven kan fortsættes. Det er lærlingen selv der beslutter om arbejdet ønskes fortsat.

Fejl i produktionen

Hvis der opstår fejl i produktionen, kan lærlingen vælge at fremstille produktet igen hvis tiden tillader det. Dette skal meddeles skuemester. Eksempler: glemt ingrediens, dej rullet forkert, brændt produkt.

Tabte eller ødelagte produkter

Bedømmelsen foretages ud fra det arbejde skuemestrene allerede har registreret på pointskemaet.

Produkter der ikke bliver færdige

Gives der point for det arbejde der er udført. Der fratrækkes i karakteren for arbejdsrutine. Er lærlingen ikke færdig til tiden, kan der ikke tildes medalje.

Fjernelse af produkter efter bedømmelse

Hvis et produkt er brændt eller ikke fremstår egnet til udstilling, kan skuemestrene beslutte at det fjernes efter bedømmelsen.

Manglende rengøring

Svendeprøven er først afsluttet når rengøringen er godkendt af skolen.

Forlængelse af prøvetiden

Svendeprøven afsluttes normalt på det fastsatte tidspunkt. Skuemestrene kan i samarbejde med den tilsynsførende beslutte at forlænge prøven ved særlige forhold.

Karakterregler

Højest to delopgaver af hver skuemester må være bedømt med en karakter under 02 – er dette tilfældet er prøven dumpet, uanfægtet det endelige karaktergennemsnit.



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 11 – Påklædning



Bilag 11 – Påklædning

Skuemesters påklædning

Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er en betydningsfuld dag for de unge mennesker, og derfor skal det tilstræbes, at konditorfagets svendeprøve, både fagligt og i korrekt skuemesteruniform afvikles på en sådan måde, at der skabes respekt om dem.

Det er en stor dag for lærlingen, og en dag hvor vi skal udvise faglig stolthed – også gennem vores fremtoning.

Skuemesters påklædning:

- Skuemesterjakke m/navn
- Sorte / mørke lange bukser eller nederdel
- Rødt forklæde m/tekst – "Skuemester"
- Høj konditorhat
- Pæne sko

Jakke og forklæde er selvfølgelig rent og nystrøget.

Shorts og sandaler er ikke acceptabelt under prøver.



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 12 – Regulativ

Bilag 12 – Regulativ for svendeprøven

§1 Formål

Dette regulativ fastsætter rammerne for afholdelse og bedømmelse af svendeprøven i 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 en varighed på 8 timer i specialet konditor.

§7 Eksaminationsgrundlag

Eksaminationsgrundlaget består af:

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

§8 Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelsen tager udgangspunkt i:

- 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. Hver skuemester afgiver karakter for de enkelte discipliner. 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. Udvalget vurderer herefter om der skal ske ombedømmelse eller gives tilbud om omprøve.

§13 Økonomi

Alle udgifter i forbindelse med svendeprøven afholdes af virksomheden. Udgifter til skuemestre, herunder rejse og ophold, afholdes af de respektive organisationer.



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Konditoruddannelsen

Bilag 13 – Ikke bestået svendeprøve



Bilag 13 – Ikke bestået svendeprøve

Brev til lærling og læremester ved ikke bestået praktisk del

Skole: ZBC Ringsted Den: _____

Til konditorlærling: _____

Samt lærestedet: _____

Det Faglige Fællesudvalg beklager, at måtte meddele, at svendeprøven afholdt den _____ **Ikke blev bestået.**

Regler for bestået

For at bestå svendeprøven skal karakteren være minimum 02.

Lærlingen har manglende oplæring inden for produktområderne:

Angående ny prøve

Det Faglige Fællesudvalg har som hovedregel fastsat, at der skal gå minimum 10 uger eller efter lærlingens behov, inden ny svendeprøve kan aflægges. Aftale herom skal lærestedet træffe med skolen.

Det Faglige Fællesudvalg gør opmærksom på reglerne om aflønning, såfremt næste prøve ligger efter normal uddannelsesdato.

Med venlig hilsen

Det Faglige Fællesudvalg

Svendeprøverapport

Lærlingens Navn: _____

Cpr.nr.: _____

Lærestedets navn: _____

Lærestedets adresse: _____

Ovennævnte lærling bestod ikke svendeprøve den _____ på ZBC Ringsted

Skuemesterens beskrivelse af hændelsesforløbet på svendeprøvedagen:

Skuemesterens underskrift BKD

Skuemesterens underskrift NNF

Denne rapport indsendes af skuemester sammen med karakterskema og sammentællingsskema.