



**DET FAGLIGE
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 2 – Den praktiske bagersvendeprøve



Bilag 2 – Den praktiske bagersvendeprøve

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 produktionsseddel 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 i opgave 1, 2, 3, 4, 6.

Anvendes der mix i opgave 5, ganges karakteren med faktor 0,5.

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 7,5 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)

Bilag 2 – Den praktiske bagersvendeprøve

- Marmelade og kompot
- Iblødsætninger
- Ristede kerner
- Fordej – Hævestykke – Biga – Poolish
- Sarah Bernardmasse og lignende opvarmede masser der kræver nedkøling i 24 timer
- Specielle fyldmasser herunder kød-, grønsags-, salat-, æggefyldninger til monteret og lun fastfood

Fremstilles holdvis:

- Abrikotering
- Marcipan
- Linsedej (rå)
- Mazarinmasse (rå)
- Creme – kogt creme
- Neutral smørcreme
- Rug- og hvedesurdej
- Glasur/fondant
- Smeltet chokolade
- Fyldmasser til wienerbrød og bløddej – Remonce – Borgmestermasse
- Marmelade og kompot

Alt andet end ovennævnte skal fremstilles på dagen.

Alt nævnt i ovenstående liste skal ikke fremstilles igen på prøvedagen.

Kun dej fremstillet dag før til langtids- eller koldhævning skal fremstilles igen på dagen.

Rullede deje skal have en indrulning på minimum 20 %.

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 noget i overskud 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. Der vil i så fald 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 Mini Horn
- Vægten er valgfri – dog skal der bruges minimum 500 gram færdig blandet masse
- Kransekagen skal dekoreres med chokoladepynt

Opgave 2 – Den danske klassiker

- Du skal fremstille 5-6 stk. brød – vælg mellem:
 - ■ Fritstående klassiske opslået franskbrød á 5-600 gram
 - ■ Rugbrød – bagt med eget fremstillet surdej (Skal opfylde Fuldkornsmærkningen) á 800-1100 gram (Du kan ikke vælge flútes/baguette i opgave 3, hvis du vælger rugbrød)

Opgave 3 – Specialbrødet

- Du skal fremstille 6 brød á en dejvægt mellem 300–800 gram. Vælg én type:
 - ■ Brød der kan Fuldkornsmærkes ■ Flútes/baguette
 - ■ Specialbrød ■ Langtids- eller koldhævet
 - ■ Fletbrød ■ Sydeuropæisk brødtype

Opgave 4 – Rullede deje

- Du skal fremstille én af følgende:
 - ■ 2 x 20 stk. små wienerbrød og 1 stk. stort wienerbrød
 - ■ 20 stk. croissanter og 20 stk. chokolade croissanter
 - ■ 20 stk. butterdej til en forret og 20 stk. småt frivalg af butterdej
 - ■ 20 stk. alm. birkes og 20 stk. grov birkes – alle uden fyld
- (Skal du bruge bunde til flødekager etc., kan det også fremstilles her)

Opgave 5 – Kagen

- Du skal fremstille 3 stk. kage fremstillet af pisket bund, sammenrullet med fyld

Opgave 6 – Morgen/Rundstykker/boller & Fastfood

- Du skal fremstille et brødsortiment der indeholder:
 - – 60 stk. rundstykker/morgenstykker
 - – 10 stk. sandwich monteret med fyld
- Du skal lave kalkulation på opgave 3, 5 og 6.

Karakterskema 2026 – Bagersvendeprøve

«CPRnr»				
Kransekage				12 – Den fremragende præstation
Den danske klassiker				10 – Den fortrinlige præstation
Specialbrødet				7 – Den gode præstation
Rullede deje				4 – Den jævne præstation
Kagen				02 – Den tilstrækkelige præstation
Rundstykker, boller & Fastfood				00 – Den utilstrækkelige præstation
3 Smagsbedømmelser valgfri	Smag 1	Smag 2	Smag 3	–3 – Den ringe præstation
Præsentation af tema og bord	Helhedsindtryk			
Hygiejne kl. 07.30–10.00	Hygiejne kl. 10.00–12.00		Hygiejne kl. 12.00–14.45	

Blev lærlingen færdig til tiden ja nej

Er alle produkter tilstede ja nej

Er Skuemestermappen indeholdende alle 5 punkter ja nej

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

Er der anvendt mix i opgaven "Kage" ja (x0,5) nej (x1,0)

Noter:

Endelig karakter: _____

Skuemesterens navn: _____ Skuemesterens underskrift:

Karakterskema 2026 – Bagersvendeprøve (kopi)

		«CPRnr»		
Kransekage				12 – Den fremragende præstation
Den danske klassiker				10 – Den fortrinlige præstation
Specialbrødet				7 – Den gode præstation
Rullede deje				4 – Den jævne præstation
Kagen				02 – Den tilstrækkelige præstation
Rundstykker, boller & Fastfood				00 – Den utilstrækkelige præstation
3 Smagsbedømmelser valgfri	Smag 1	Smag 2	Smag 3	–3 – Den ringe præstation
Præsentation af tema og bord	Helhedsindtryk			
Hygiejne kl. 07.30–10.00	Hygiejne kl. 10.00–12.00		Hygiejne kl. 12.00–14.45	

Blev lærlingen færdig til tiden ja nej

Er alle produkter tilstede ja nej

Er Skuemestermappen indeholdende alle 5 punkter ja nej

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

Er der anvendt mix i opgaven "Kage" ja (x0,5) nej (x1,0)

Noter:

Endelig karakter: _____

Skuemesterens navn: _____ Skuemesterens underskrift:

BEDØMMELSESVEJLEDNING

Kransekage	Forarbejdning – Afbagning – dekoration – salgbarhed – smag – kreativitet – akkuratesse
Den danske klassiker	Dejtilberedning – forarbejdning – bagning – salgbarhed – smag – skorpe – krummestruktur – ensartethed
Specialbrødet	Dejtilberedning – forarbejdning – bagning – salgbarhed – smag – skorpe – krummestruktur – ensartethed
Rullede deje	Dejtilberedning – forarbejdning – rulning – udskæring – dekoration – salgbarhed – smag – sprødhed – krummestruktur
Kagen	Tilberedning – forarbejdning – dekoration – salgbarhed – smag – hygiejne – kreativitet – akkuratesse
Rundstykker, boller & Fastfood	Tilberedning – forarbejdning – salgbarhed – dekoration – smag – produktion – hygiejne – kreativitet – akkuratesse

Vejledning til 7-trins skalaen

12	Den fremragende præstation	Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer	A	Udtømmende opfyldelse af
10	Den fortrinlige præstation	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer om	B	Udtømmende opfyldelse af
7	Den gode præstation	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse	C	af fagets mål, med
4	Den jævne præstation	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mind	D	De grad af opfyldelse
02	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrere	E	Den minimalt accepta
00	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demon	F	strerer en acceptabel
-3	Den ringe præstation	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation	F	