



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 5 – Velkomsttale (Detailbager)



## Bilag 5 – Velkomsttale ved svendeprøve (Detailbager)

---

### Velkomst

Velkommen til jeres svendeprøve i bagerfaget.

Mit navn er: \_\_\_\_\_

Min kollega er: \_\_\_\_\_

Vi repræsenterer henholdsvis BKD og NNF og fungerer i dag som jeres skuemestre.

### Produktionsredegørelse

De produktionsredegørelser I har udarbejdet skal foreligge i to eksemplarer. Det ene eksemplar skal være til rådighed for skuemestrene under bedømmelsen.

### Vigtige forhold under prøven

- Der lægges vægt på akkurate, renlighed og arbejdsrutine under hele prøven.
- Alt maskinelt udstyr i bageriet må anvendes.
- I er selv ansvarlige for afvejning af råvarer, produktion, raskning og udbagning.
- Når produktionen er afsluttet, skal alle produkter opstilles på jeres udstillingsbord og mærkes med jeres nummer.

### Bedømmelse

- Under prøven vil skuemestrene udvælge tre produkter til smagsbedømmelse.
- Slutbedømmelsen sker ved en præsentation af jeres udstillingsbord.
- Under præsentationen redegør I for jeres produkter samt eventuelle ændringer i produktionen.

### Tidsramme

- Håndværksbager: 7,5 timer inkl. pause og rengøring.
- Alle produkter skal være placeret på udstillingsbordet senest 15 minutter før afslutningen.
- Detailbager: 4 timer til produktion inkl. rengøring samt 30 minutter til præsentation.

### Afslutning

Svendeprøven er håndværksuddannelsens afsluttende eksamen. Det er derfor en vigtig dag både for jer og for faget. Vi ønsker jer en god arbejdsdag og held og lykke med jeres svendeprøve.