



**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