



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeproe

Bageruddannelsen

Bageruddannelsen

---



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 1 – Svendeprøvens forløb



## Bilag 1 – Svendeprøvens forløb

---

### 1. Generelt om svendeprøven

Svendeprøven er den afsluttende prøve i bageruddannelsen 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 bageriet indleder en af skuemestrene svendeprøven.

Skuemestrene præsenterer sig selv og orienterer om dagens forløb.

Lærlingene orienterer kort om deres forberedelse.

### 5. Den praktiske prøve

Den praktiske svendeprøve har en varighed på 7,5 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. Produktionen

Under svendeprøven vurderer skuemestrene blandt andet arbejdsrutine, orden og hygiejne samt den håndværksmæssige udførelse af produkterne. Bedømmelsen foregår løbende.

Der foretages smagsbedømmelse på 3 af skuemestrene valgte produkter i løbet af formiddagen.

### 7. Opstilling af produkter

Når produktionen er afsluttet opstiller lærlingen sine produkter på det tildelte udstillingsbord. Alle produkter skal være opstillet senest 15 minutter før prøvens afslutning.

### 8. Præsentation af produkter

Efter produktionen præsenterer lærlingen sit bord for skuemestrene og redegør for tema, råvarevalg og produktionsmetoder.

- 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 kommenterer

## 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 fastsættes den endelige karakter, og svendeprøven afsluttes efter gældende procedure. Lærlingen indkaldes enkeltvis for at modtage Bestået/Ikke bestået.

### Oversigt over svendeprøveforløb

6 dage før	Opgave udleveres
2 dage før	Varebestilling afleveres
07.30	Svendeprøven starter
Formiddagen	Smagsbedømmelse på 3 udvalgte produkter
14.45	Alle produkter skal være opstillet
Efterfølgende	Præsentation og bedømmelse af bord
Afslutning	Bestået/Ikke bestået meddeles lærlingen enkeltvis



**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)

- 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:

---

## Bilag 2 – Den praktiske bagersvendeprøve

**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 en udmærket opfyldelse af fagets mål, med en høj grad af kreativitet og originalitet.	A
10	Den fortrinlige præstation	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer en god opfyldelse af fagets mål, med en høj grad af kreativitet og originalitet.	B
7	Den gode præstation	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer en tilfredsstillende opfyldelse af fagets mål, med en god grad af kreativitet og originalitet.	C
4	Den jævne præstation	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en tilfredsstillende opfyldelse af fagets mål, med en tilfredsstillende grad af kreativitet og originalitet.	D
02	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer en minimal opfyldelse af fagets mål, med en minimal grad af kreativitet og originalitet.	E
00	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel opfyldelse af fagets mål, med en utilstrækkelig grad af kreativitet og originalitet.	F
-3	Den ringe præstation	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation	F



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 3 – Pensumliste



## Bilag 3 – Pensumliste (Bagersvendeprøve)

---

### Produktområder

Svendeprøven kan indeholde produkter inden for følgende hovedområder:

**Kransekage:** Mini horn, kransekagetop, kransekagehjerte eller dekorerede kransekageprodukter.

**Kager:** Lagkage, rullekage, portionskager eller kager med marcipan, fløde eller gelatine.

**Morgenbrød:** Rundstykker, grovboller eller mindre bløddesprodukter.

**Fastfood:** Sandwich, lune fastfoodprodukter eller monterede brødprodukter.

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



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

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. 07.30 og slutter kl. 14.45
- Regler for brug af udstyr og hjælpemidler
- Krav til opstilling af produkter senest 15 min. før sluttid
- Information om smagsbedømmelse på 3 udvalgte produkter
- Information om præsentation og slutbedømmelse

### 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

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.



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeprøve

Bageruddannelsen

Bilag 6 – Velkomsttale (Håndværksbager)

## Bilag 6 – Velkomsttale ved svendeprøve (Håndværksbager)

### VELKOMST TALE OG PRAKTISKE OPLYSNINGER

Klokken er nu 7.30 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 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 akkuratesse, renlighed og arbejdsrutine – så et godt råd til jer er at passe på tiden hele dagen igennem.
- Alt maskinelt udstyr som forefindes i bageriet, må anvendes.
- I skal selv afveje råvarer og deje/masser og foretage deling af deje/masser og er selv ansvarlig for raskning og udbagning.
- 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 bedømt smag på 3 af skuemestrene valgte produkter, hvilket noteres på skemaet i løbet af formiddagen.

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 7½ 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 07.30 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

Bageruddannelsen

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 bagersvendeprøven.

### 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 for svendeprøven.
- Oplys tidspunktet for hvornår produkterne senest skal være opstillet til slutbedømmelse.
- Informer om at præsentationen af udstillingsbordet sker umiddelbart efter den praktiske del.

### Hjælpemidler

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

### Dekorationsmaterialer

Hvis lærlingen har fremstillet dekorationsmaterialer før prøven, skal dette oplyses ved prøvens start. Materialer der kræver tørretid kan fremstilles før prøven, men skal fremstilles igen på selve prøvedagen. Det nyfremstillede dekorationsmateriale skal fremvises ved slutbedømmelsen.

### Skuemesterens huskeliste

- Præsentation af skuemestre.
- Gennemgang af tidsramme for prøven.
- Regler for brug af udstyr og hjælpemidler.
- Krav til opstilling af produkter.
- Information om præsentation og slutbedømmelse.



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# **Regulativ og bilag for svendeprøve**

Bageruddannelsen

Bilag 8 – Afslutningstale



## Bilag 8 – Afslutningstale ved bagersvendeprøve

---

### Kære nyuddannede svende

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 bagerierne og konditorierne 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.

Bager- og 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 bagere og 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

Bageruddannelsen

Bilag 9 – Karakterskema



## Karacterskema 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:

---

## Karacterskema 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:

---





**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# Regulativ og bilag for svendeproe

Bageruddannelsen

Bilag 10 – Administrativ vejledning



## Bilag 10 – 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.
- 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 og hjælper med råvarer og udstyr.
- Faglærere må bistå praktisk men 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 [dfu@dfu.dk](mailto:dfu@dfu.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**

Bageruddannelsen

Bilag 11 – Hvad nu hvis



## Bilag 11 – 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 tildeles medalje.

### Fjernelse af produkter efter bedømmelse

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

### 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

Bageruddannelsen

Bilag 12 – Påklædning



## Bilag 12 – Påklædning

---

### Skuemesters påklædning

Svendeprøven er håndværkernes afsluttende eksamen. Det er en betydningsfuld dag for de unge mennesker, og derfor skal det tilstræbes, at bagerfagets 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 arbejdsbukser
- Rødt forklæde m/tekst – "Skuemester"
- Bagerhue
- Præsentable sko

Jakke og forklæde er selvfølgelig rent og nystrøget.



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# **Regulativ og bilag for svendeprøve**

Bageruddannelsen

Bilag 13 – Regulativ

---

## Bilag 13 – Regulativ for svendeprøven

---

### §1 Formål

Dette regulativ fastsætter rammerne for afholdelse og bedømmelse af svendeprøven i bager- og 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
- Fødevarerforbundet 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 normalt en varighed på 7 timer i specialerne detailbager og håndværksbager og 8 timer i specialet konditor.

### §7 Eksaminationsgrundlag

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

### **§8 Bedømmelsesgrundlag**

- 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. 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.

### **§13 Økonomi**

Alle udgifter i forbindelse med svendeprøven afholdes af virksomheden. Udgifter til skuemestre afholdes af de respektive organisationer.



**DET FAGLIGE  
FÆLLESUDVALG**

Bagere og Konditorer

# **Regulativ og bilag for svendeprøve**

Bageruddannelsen

Bilag 14 – Ikke bestået svendeprøve



---

## Bilag 14 – Ikke bestået svendeprøve

---

### Brev til lærling og læremester ved ikke bestået praktisk del

---

Skole: \_\_\_\_\_ Den: \_\_\_\_\_

Til bagerlærling: \_\_\_\_\_

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:       Kold College:       UCH Holstebro:       Tech College:

Skuemestrenes beskrivelse af hændelsesforløbet på svendeprøvedagen:

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Skuemesterens underskrift BKD

\_\_\_\_\_  
Skuemesterens underskrift NNF

**Denne rapport indsendes af skuemester sammen med karakterskema og sammentællingsskema.**