



Svendeprøve

Gourmetslagter-uddannelsen

PØLSEMAGER / FORÆDLER

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2024

Indhold

3 Svendep prøve – Pølsemaker/Forædler

- 3 Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring
- 4 Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring
- 5 Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring
- 6 Disciplin 3. Pakke 1 – Bindefarsprodukter
- 7 Disciplin 3. Pakke 2 – Bindefarsprodukter
- 8 Disciplin 3. Pakke 3 – Bindefarsprodukter
- 9 Disciplin 3. Pakke 4 – Bindefarsprodukter
- 10 Disciplin 4 – Pålægsprodukter til bedømmelse

11 Bilag

- 11 Bilag 1 – Halv gris grov
- 12 Bilag 2 – Midterstykke til salt
- 13 Bilag 3 – Skinke til salt
- 14 Bilag 4 – Oksetykkam til detailsalg
- 15 Bilag 5 – Okseklump til detailsalg
- 16 Bilag 6 – Okseindelår til detailsalg

Svendeprøve – Pølsemedager/Forædler

Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en oksetykkam

Disciplin 1: Grovopskæring efter skærebekrivelse (35 min.)

Grovopskæring efter skærebekrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Produktionsopskæring af skinke og midterstykke til salt og detailudskæring af oksetykkam (2 timer)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykket produktionsopskæres til salt efter skærebekrivelse (Bilag 2).
2. Skinken produktionsopskæres til salt efter skærebekrivelse (Bilag 3), og der udarbejdes kalkulation på midterstykket. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord
3. Oksetykkam: detailsudskæring efter skærebekrivelse (Bilag 4)

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

*** Småkødssorteringer skal ske ud fra produktionsegnethed**

Alle udskæringer lægges til skue på bordet. Eleven præsenterer sine udskæringer og udvælger 1 eller 2 udskæringer fra tykkammen med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurateesse
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en okseklump

Disciplin 1: Grovopskæring efter skærebeskrivelse (35 min.)

Grovopskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Produktionsopskæring af skinke og midterstykke til salt og detailudskæring af okseklump til salg (2 timer)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykket produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 2), og der udarbejdes kalkulation på midterstykket. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Skinken produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse. (Bilag 3)
3. Okseklump: detailsudskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 5)

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

*** Småkødssorteringer skal ske ud fra produktionsegnethed**

Alle udskæringer lægges til skue på bordet. Eleven præsenterer sine udskæringer og udvælger 1 eller 2 udskæringer fra okseklumpen med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurate
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og et okseinderlår u/kappe

Disciplin 1: Grovopskæring efter skærebeskrivelse (35 min.)

Grovopskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)

Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Produktionsopskæring af skinke og midterstykke til salt og detailudskæring af okseinderlår u/kappe til salg (2 timer)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykket produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 2), og der udarbejdes kalkulation på midterstykket. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Skinken produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 3).
3. Okseinderlår: detailsudskæring efter skærebeskrivelse (Bilag 6).

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

*** Småkødssorteringer skal ske ud fra produktionsegnethed**

Alle udskæringer lægges på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1 - 2 udskæringer far inderlåret med fokus på forarbejdning og kryddring og lignende. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation
- Akkurate
- Kalkulation-forståelse for opgaven og korrekthed (Disciplin 2 opgave 1)
- Helhedsforståelse
- Hygiejne

Disciplin 3. Pakke 1 – Bindefarsprodukter

Leverpostej og Grillpølser

2 timer. Refleksion og præsentation 10 min. Samlet tid 2 timer og 10 min.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klar indenfor den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen kan stille opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
 - Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
 - Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.
- * Der vil under processen på farsprodukterne, skulle vises forståelse for processerne i opskrifterne. Rå til færdigt produkt. Samtalen foregår under arbejdet, hvor skuemestrene vil kunne stille spørgsmål til forståelsen.*

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Leverpostej

- Der fremstilles leverpostej (grov- eller finhakket) efter opskrift på 8 kg.
Til bedømmelse præsenteres en ½ produktion rå, og en ½ - produktion afbagt

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Grillpølser (Okse, gris eller kylling)

- Der fremstilles Grillpølser efter opskrift på 8 kg.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Sortering, hakning og stopning
- Kogning, afbagning og røgning
- Udseende
- Konsistens og smag
- Økonomi/svind
- Mundtlig forståelse for processerne

Disciplin 3. Pakke 2 – Bindefarsprodukter

Pate og Klassisk frankfurter

2 timer. Refleksion og præsentation 10 min. Samlet tid 2 timer og 10 min.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klar inden for den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen kan stille opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
 - Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
 - Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.
- * Der vil under processen på farsprodukterne, skulle vises forståelse for processerne i opskrifterne. Rå til færdigt produkt. Samtalen foregår under arbejdet, hvor skuemestrene vil kunne stille spørgsmål til forståelsen.*

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Paté: Okse, gris eller fjerkræ

- Der fremstilles paté efter opskrift på 4 kg.
Til bedømmelse præsenteres en ½ produktion rå, og en ½ - produktion afbagt
- Herudover afpyntes 1 paté. Al pynt skal være dækket af sky

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Klassisk frankfurter

- Der fremstilles klassiske frankfurtere efter opskrift på 8 kg.

Produkter, som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Sortering, hakning og stopning
- Kogning, afbagning og røgning
- Udseende
- Konsistens og smag
- Økonomi/svind
- Mundtlig forståelse for processerne

Disciplin 3. Pakke 3 – Bindefarsprodukter

Leverpølse og Koge/pålægspølse

2 timer. Refleksion og præsentation 10 min. Samlet tid 2 timer og 10 min.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klar inden for den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen kan stille opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
 - Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
 - Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.
- * Der vil under processen på farsprodukterne, skulle vises forståelse for processerne i opskrifterne. Rå til færdigt produkt. Samtalen foregår under arbejdet, hvor skuemestrene vil kunne stille spørgsmål til forståelsen.*

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Leverpølse

- Der fremstilles leverpølse (skærefast eller smørbar) efter opskrift på 8 kg.

Opgave 2: Koge/pålægspølse: Okse, gris eller kylling

- Der fremstilles koge/pålægspølse med eller uden indlæg/grov masse efter opskrift på 8 kg. Stoppes i kunsttarm.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Sortering, hakning og stopning
- Kogning, afbagning og røgning
- Udseende
- Konsistens og smag
- Økonomi/svind
- Mundtlig forståelse for processerne

Disciplin 3. Pakke 4 – Bindefarsprodukter

Medister og Røget medister

2 timer 15 min. Refleksion og præsentation.

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klar inden for den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen kan stille opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
- Opvejning, produktion, stopning, afdrejning/afbinding og afskæring indgår i tiden.
- Tørring, røgning, kogning, afbagning og evt. anden efterbehandling indgår IKKE i tiden.
- Eleven varetager selv ALLE processer i produktionen.
- * *Der vil under processen på farsprodukterne, skulle vises forståelse for processerne i opskrifterne. Rå til færdigt produkt. Samtalen foregår under arbejdet, hvor skuemestrene vil kunne stille spørgsmål til forståelsen.*

Der vedlægges en kalkulation for opgave 2. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved arbejdsbordet.

Opgave 1: Medister

- Der fremstilles medister (grov- eller finthakket) efter opskrift på 8 kg.
- Til bedømmelse præsenteres medisteren rå i detailbakker og ca. 500 gr. af de 8 kg. koges til bedømmelse af smag og konsistens.

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Røget medister

- Der fremstilles røget medister efter opskrift på 8 kg. Stoppes som ring i kunsttarm eller natur-krogtarm kal. 43-45
- Vægten på de røgede medistre må højst afvige med 5 %.

Produkter som produceres på stokke, skal afleveres hængende på stokke, øvrige produkter afleveres på bord/skæreplanke. Produkterne må ikke anskæres inden aflevering.

Bedømmelseskriterier:

- Ensartethed
- Sortering, hakning og stopning
- Kogning, afbagning og røgning
- Udseende
- Konsistens og smag
- Økonomi/svind
- Mundtlig forståelse for processerne

Disciplin 4 – Pålægsprodukter til bedømmelse

15 min. Mundtlig og teoretisk refleksion

De færdige produkter skæres igennem og ligges på fad.

Spegepølse, Bacon, Rullepølse, Hamburgerryg og Kogt røget skinke.

Derudover skal lærlingen fremvise 3 egne produkter. Det er muligt for lærlingen at fremvise produkter i proces som udelukkende bedømmes i den mundtlige præsentation, mulig salgbarhed og vurdering på kvalitet og udvikling.

Der skal vedlægges en kalkulation og en varedeklaration på et af de egne selvvalgte produkter.

Der bedømmes på:

- Udseende
- Smag
- Mundtlig præsentation
- Salgbarhed
- Kvalitet og udvikling
- Faglighed
- Håndværk
- Kreativitet
- Teoretisk refleksion
 - Processforståelse
 - Fra rå til færdig produkt
 - Anvendelse af hjælpe- og tilsætningsstoffer
 - Lovgivning på området

Bilag

Bilag 1 – Halv gris grov

Skærebeskrivelse på grov opskæring af ½ gris

- Mørbrad med bimørbrad afpudses.
- Bagtå afskæres/saves i stjernen.
- Skinke afskæres med 1 led på halerodsbenet. Med et lodret snit og rundskæres.
- Spidsryg afsaves.
- Forenden afskæres med et vinkelret snit 1 cm bag knysten. Hinden på bovklumpen må ikke beskadiges.
- Ben afskæres med så lidt kød som muligt. Afpuds blod og kirtler.
- Nakkefileten skæres ud oven på bovbladet og holdes i hinden. Den skal afskæres fra trekanten plus 1 cm og skal være lige bred i begge ender. Fileten må ikke beskadiges. Afpudses for blodårer, tangenter og kirtler. Skal lægges klar til salt
- Bovlap: Sværen fjernes og der renses for stiksår, blodårer og blodigt kød - lægges hel.
Bovenklump: Skal afskæres til salt uden svær med fedtkant.
- Resten af forenden udbenes, afsværes, og sorteres i kategorierne bindefarskød, strukturfarskød, fedt kød/snitte.
- Fedtafpuds afsværes, skal være uden kød og sorteres i blødt og fast spæk.
Affaldsben skal være rensset for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat

Bilag 2 – Midterstykke til salt

Skærebekrivelse på midterstykke til salt

Kammen:

- Kammen afskæres så den er lige bred i nakke- og mørbradenden Mørbradenden
- tilskæres forbi filet max. 1 cm
- Kammen og flade ribben fjernes uden snit i kamfilet
- Kamfileten afsværes med ensartet fedtlag – dog uden fedt på kappen - og lægges klar til salt til hamburgerryg

Slaget:

- Slaget tilskæres til mager rullepølse, afsværes så den er med hvidt spæk. 28 cm
- Rullepølsen skal præsenteres snørret.

Brystet:

- Benene trækkes ud med hele hinder
- Bovblad fjernes fra stegesiden
- Fjedreben med spidsben trækkes ud i hinden
- Bugstrimlen afskæres i kødgrænsen
- Brystet stropes op og hænges klar til salt

Mørbraden:

- Mørbraden pudses fri for sølvsene, renskæres, stropes op og hænges klar til salt
- Resten sorteres i kategorierne bindefarskød, strukturskød, spegepølse, fedt kød/snitte og fedtafpuds. Fedtafpuds skal være uden kød og sorteres i blødt og fast spæk

Bilag 3 – Skinke til salt

Skærebeskrivelse på skinken til salt

- Halerodsben og nøgleben fjernes
- Klumpen skæres ud i hinden med så meget svær som muligt, og med benkød. Sværen skal fremstå firkantet
- Tykstegen afleveres med hel sål. Halerodssenen fjernes
- Der skæres en skinke af inder-/yderlår, lårtunge og ½ muskel – kirtel under muskel fjernes. Skinken snøres eller sys
- Resten sorteres i kategorierne bindefarskød, strukturskød, spegepølse, fedt kød og fedtafpuds. Fedtafpuds skal være uden kød og sorteres i blødt og fast spæk

Bilag 4 – Oksetykkam til detailsalg

Skærebekræftelse for oksetykkam til detailsalg

- Der skal skæres 2 chuckeye-steaks
- Der skal skæres en pæn gammeldags oksesteg fra enden med fileten. Den skal være lige bred i begge ender og skal afleveres snørret
- Der skal skæres pæn flatliggende grydesteg. Den skal afleveres omsnørret.
- Der skal skæres store, ens tern til boeuf bourguignon på cirka 5x5x5 cm
- Der skal skæres mindre, ens tern til labskovs på cirka 2x2x2 cm
- Der er frivillig udskæring af resten.

Bilag 4 – Okseklump til detailsalg

Skærebeskrivelse for okseklump til detailsalg

- Okseklumpen skal deles ved den store sene, der skal skæres fra.
- Der skal skæres venøsteaks
- Der skal skæres en pæn roastbeef til pålæg. Den skal være lige tyk i begge ender og skal afleveres snørret
- Der skal skæres store, ens grilltern på cirka 5x5x5 cm
- Der skal skæres mindre tern til gryderetter. Man bestemmer selv størrelsen, de skal bare være ens
- Der skal skæres wokstrimler
- Der er frivillig udskæring af resten, og alle overskydende rester sorteres til spegepølsekød

Bilag 4 – Okseinderlår til detailsalg

Skærebekrivelse for okseinderlår til detailsalg

- Der skal skæres minutsteaks
- Der skal skæres en pæn, tyk roastbeef. Den skal være lige tyk i begge ender og skal afleveres snørret
- Der skal skæres benløse fugle. De skal afleveres snørrede
- Der skal skæres store grilltern på cirka 5x5x5 cm
- Der skal skæres mindre tern til gryderetter. Man bestemmer selv størrelsen, de skal bare være ens
- Der skal skæres wokstrimler
- Der er frivillig udskæring af resten, og alle overskydende rester sorteres til spegepølsekød