Svendeprøve

Gourmetslagter-uddannelsen

BUTIK

GÆLDENDE FRA 1. APRIL 2023

Indhold

3 Svendeprøve butik

3 Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og oksetykkam (2 timer 15 min.)

4 Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseklump u/benkød (2 timer 15 min.)

5 Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseinderlår u/kappe (2 timer 15 min.)

6 Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)
Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og okseinderlår u/kappe (2 time 15 min.)

7 Disciplin 3. Pakke 1 – Convenience/ Måltidsløsninger

8 Disciplin 3. Pakke 2 – Convenience/ Måltidsløsninger

9 Disciplin 3. Pakke 3 – Convenience/ Måltidsløsninger

10 Disciplin 3. Pakke 4 – Convenience/ Måltidsløsninger

11 Disciplin 4 – Salg og kundebetjening

12 Bilag

12 Bilag 1 – Skærebeskrivelse på grov opskæring af ½ gris

13 Bilag 2 – Skærebeskrivelse på midterstykket

14 Bilag 3 – Skærebeskrivelse på skinke detail

15 Bilag 4 – Basis råvareliste

Svendeprøve butik

Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en oksetykkam

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)
Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og oksetykkam (2 timer 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.
Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykke udskæres efter skærebeskrivelse (Bilag 2). Hele midterstykket kalkuleres derefter. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.
2. Skinken detailudskæres efter skærebeskrivelse (Bilag 3).
3. Oksetykkam: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

> **Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1 eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.**

Bedømmelse:

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

Disciplin 1-2. Pakke 2. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en okseklump u/benkød

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)
Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseklump u/benkød (2 timer 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.
Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Skinken detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (Bilag 3) og der udarbejdes kalkulation på hele skinken. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Midterstykket detailudskæres efter skærebeskrivelse (Bilag 2).
3. Okseklumpen: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

> **Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1.eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.**

Bedømmelse:

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

Disciplin 1-2. Pakke 3. Opskæring

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

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)
Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af skinke, midterstykke og okseinderlår u/kappe (2 timer 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation/refleksion af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.
Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Skinken detailopskæres efter opskæringsbeskrivelse (bilag 3) og der udarbejdes kalkulation på hele skinken. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Midterstykket: frivillig detailudskæring.
3. Okseinderlår: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

> **Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1 eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.**

Bedømmelse:

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

Disciplin 1-2. Pakke 4. Opskæring

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

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (30 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 1)
Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2: Detailudskæring af midterstykke, skinke og okseinderlår u/kappe (2 time 15 min.)

Derefter max. 10 min. til præsentation af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.
Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykke udskæres efter skærebeskrivelse (bilag 2). Hele midterstykket kalkuleres derefter. Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Skinken: frivillig detailudskæring
3. Okseinderlåret: frivillig detailudskæring.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed.

> **Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet. Eleven præsenterer sine opskæringer og udvælger 1 eller 2 produkter med fokus på tilberedningsmuligheder/tilbehør mv. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation.**

Bedømmelse:

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

Disciplin 3. Pakke 1 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.
Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke bestående af en frisk landkylling min. 1400 gram og årstidens grønsager.

Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person. Der må suppleres med ingredienser fra grundsortiment (se bilag 4).

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og lægges til salg på bord, bakke eller fad.

Bedømmelse: Målgruppen skal præsenteres

- Mundtlig præsentation (målgruppen skal præsenteres)
- Madspild
- Kreativitet / sværhedsgrad
- Akuratesse
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Råvareliste – Pakke 1

Forår:

- Spidskål
- Rabarber
- Chili
- Ris

Efterår:

- Ris
- Blommer
- Chili
- Spidskål

Disciplin 3. Pakke 2 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.
Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke til rådighed bestående af nakkekam m/ben og svær samt årstidens grønsager. Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 4)

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og lægges til salg på bord, bakke eller fad.

Bedømmelse: Målgruppen skal præsenteres

- Mundtlig præsentation (Målgruppen skal præsenteres)
- Madspild
- Kreativitet / sværhedsgrad
- Akuratesse
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Råvareliste – Pakke 2

Forår:

- Spidskål
- Rabarber
- Chili

Efterår:

- Rødbeder
- Pærer
- Chili
- Porrer

Disciplin 3. Pakke 3 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.
Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke til rådighed bestående af oksetyksteg u/sål og årstidens grønsager til. Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 4)

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og lægges til salg på bord, bakke eller fad.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation (Målgruppen skal præsenteres)
- Madspild
- Kreativitet / sværhedsgrad
- Akuratesse
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Råvareliste – Pakke 3

Forår:

- Broccoli
- Asparges
- Radiser

Efterår:

- Spidskål
- Rødbeder
- Jordskokker

Disciplin 3. Pakke 4 – Convenience/ Måltidsløsninger

Samlet tid: 1 time 30 min., der indgår 5 min. mundtlig præsentation.
Udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorfor intet må smides ud før accept fra skuemestre.

Eleven får en pakke til rådighed bestående af 1 lammekølle 1,5 -2 kg samt årstidens grønsager. Ud fra de ingredienser, der ligger i den udleverede pakke, skal eleven fremstille 2 identiske convenience retter til 1 person.

Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 4)

Convenience retterne skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

Tilberedningstid for kunden max. 30 min.

Resten præsenteres detailudskåret og lægges til salg på bord, bakke eller fad.

Bedømmelse:

- Mundtlig præsentation (Målgruppen skal præsenteres)
- Madspild
- Kreativitet / sværhedsgrad
- Akuratesse
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområdet)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Råvareliste – Pakke 4

Forår:

- Asparges
- Rabarber
- Chili

Efterår:

- Jordskokker
- Græskar
- Chili

Disciplin 4 – Salg og kundebetjening

15 min.

Diskpyntningen foretages ud fra moderne oplæg i butik – standardisering udelades.
Convenience produkter skal indgå.

Der skal forefindes et sortiment af f.eks. mejeriprodukter, kølekonserves, helkonserves, dybfrost samt drikkevarer, så eleven har mulighed for at skabe et mersalg.

Elevens præstation vurderes på:

- Personlig fremtoning
- Hygiejne
- Vare kendskab
- Mersalg
- Viden om tilberedning af udvalgte retter
- Portionering
- Betjening af vægte
- Kendskab til tilsætningsstoffer og allergener

Eleverne pynter selv diskene og klargør selv butikken. Skuemestre skal fungere som **kunde** i en salgssituation.

Bilag

Bilag 1 – Skærebeskrivelse på grov opskæring af ½ gris

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, filet må ikke beskadiges
- Forenden afskæres med et vinkelret snit 1 cm bag knysten
- Forendeben afskæres med så lidt kød som muligt. Afpuds blod og kirtler
- Nakkekam med bovblad og svær afskæres/saves fra boven og skal være lige bred i begge ender. Fileten må ikke beskadiges. Afpudset for blod, brusk og kirtel
- Bovlap: Sværen fjernes og der renses for stiksår og blodigt kød, Lægges hel
- Boven renskæres for blod og kirtler. Boven udbenes og af sværes, skal afleveres i helt stykke
- Småkød må max. Indeholde 15% fedt
- Snitten afskæres og afsværes uden løse kirtler og blod
- Fedtafpuds fremstår uden kød og svær
- Affaldsben skal være renset for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat

Bilag 2 – Skærebeskrivelse på midterstykket

Skærebeskrivelse på midterstykket

- Kammen deles i 3 stk.
- Stykket mod nakkeenden ridses til flæskesteg, tangenter fjernes og kam-ben afskæres således at den blå hinde bibeholdes
- Midterste stykke afsværes og der skæres ens størrelse koteletter uden ben
- Frivillig udskæring af Kamstykket mod skinkeenden
- Slaget tilskæres med tre ben til mager rullepølse, afsværes så den er med hvidt spæk
- Ribben udtrækkes med hele hinder
- Stegesiden skæres til flæsk i skiver uden brusk
- Kogesiden ridses til ribbensteg. Bugstrimlen og spidsben skæres fra
- Sortering af resten. Affald-småkød-svær-fedt

Bilag 3 – Skærebeskrivelse på skinke detail

Skærebeskrivelse på skinke detail

- Inderlåret skæres til schnitzler
- Yderlåret skæres i tern og strimler
- Culotte afsværes med ens fedtlag der ridses. Senen skæres fra
- Tyksteg skæres til steaks med ensarted fedtkant
- Skanken afskæres hel og ridses i tern
- Frivillig udskæring af resten

Bilag 4 – Basis råvareliste

Grøntsager

- Hvidløg
- Løg
- Gulerødder
- Diverse krydderurter+karse
- Kartofler
- Champignon
- Spinat
- Peberfrugt
- Tomat
- Persillerod
- Selleri
- Salat
- Blomkål
- Agurk

Frugt

- Æbler
- Appelsin
- Lime
- Citron
- Avocado

Kød

- Bacon
- Tørrede spegeskinker

Kolonial

- Honning
- Sennep/dijonsennep
- Flåede tomater
- Tomatpure
- Oliven
- Olie
- Butterdej
- Soltørrede tomater
- Valnødder
- Mandler
- Hasselnødder
- Pinjekerner
- Soja
- Bouillon
- Eddiker (forskellige slags)
- Rød og hvidvin
- Kapers
- Kokosmælk
- Asparges på dåse
- Drueagurker
- Diverse krydderier
- Sukker
- Mel
- Perlebyg
- Linser
- Filodej
- Rispapir
- Kikærter
- HP-sovs

Mejeri

- Parmesanost
- Mozzarella
- Salatost
- Danablu
- Flødeost naturel
- Creme fraiche 18% og 38%
- Fløde
- Mælk
- Ymer
- Æg
- Pasteuriseret. hvider
- Pasteuriseret blommer
- Smør
- Margarine

Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk