

Svendeprøvereregulativ

Gourmetslagter-uddannelsen

TRIN 1

GÆLDENDE FRA 1. AUGUST 2024



Indhold

Disciplin 1

- 3 Svendepøvepakke 1
- 4 Svendepøvepakke 2
- 5 Svendepøvepakke 3

Disciplin 2

- 6 Smørrebrød

Disciplin 3

- 7 Måltidsløsning

Bilag

- 8 Basisråvareliste

Svendeprøve efter trin 1

Disciplin 1

Lodtrækning

Udskæring 1 time samt 5 min. til mundtlig præsentation. Samlet tid 1:05 time.

Hovedret 1 time samt 5 min. til mundtlig præsentation. Samlet tid 1:05 time.

Svendeprøvepakke 1

Der udleveres en hel kam med svær og ben og en okseklump på ca. 2,5 kg uden benkød.

Kammen skæres til

- 1/3 af kammen præsenteres med ridset svær
- 1/3 af kammen skæres til koteletter
- 1/3 af kammen skæres til kam uden ben og spæk
- Hoftestykket udbenes og skæres i tern

Klumpen skæres til

- En lille roastbeef som snøres
- 500 gram ensartede tern
- 500 gram ensartede strimler
- 500 gram ensartede skiver bankekød på 1 cm.
- Resten af kødet sorteres til tatar, småkød mv.

Alle udskæringer lægges salgsklar på bordet med skilte. Eleven præsenterer sine opskæringer. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation. Der tages kød fra opskæringen til hovedretten. Hovedretten præsenteres serveringsklar i valgfri emballage eller service.

Eleven skal fremstille en hovedret til to personer. Der må medtages ingredienser fra basisråvarelisten. Se bilag.

Bedømmelse af udskæring

- Mundtlig præsentation (5 min.)
- Udskæring og akkurateesse
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne
- Affald

Bedømmelse af hovedretten

- Præsentation
- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområde)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 1

Lodtrækning

Udskæring 1 time samt 5 min. til mundtlig præsentation. Samlet tid 1:05 time.

Hovedret 1 time samt 5 min. til mundtlig præsentation. Samlet tid 1:05 time.

Svendeprøvepakke 2

Der udleveres et skinkeinderlår og et skinkeyderlår med svær samt en oksetyksteg.

Skinkeinderlåret skæres til

- Ensartede skinkeschnitzler af en tykkelse på 1,5 cm.
- Ensartede skinketern
- Småkød

Yderlåret skæres til

- Skinkesteg som snøres
- 500 gram ensartede tern
- Wokstrimler
- Resten skæres til småkød

Oksetykstegen skæres til

- 4 ensartede medaljoner med bacon af den tynde side. Snøres.
- 4 ensartede tykstegsbøffer
- Ensartede Gullasch tern
- Resten skæres til tartar og småkød

Alle udskæringer lægges salgsklart på bordet med skilte i. Eleven præsenterer sine opskæringer. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation. Der tages kød fra opskæringen til hovedretten. Hovedretten præsenteres serveringsklar i valgfri emballage eller service.

Eleven skal fremstille en hovedret til to personer. Der må suppleres med ingredienser fra basisråvarelisten. Se bilag.

Bedømmelse af udskæring

- Mundtlig præsentation (5 min.)
- Udskæring og akkurate
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne
- Affald

Bedømmelse af hovedretten

- Præsentation
- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområde)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 1

Lodtrækning

Udskæring 1 time samt 5 min. til mundtlig præsentation. Samlet tid 1:05 time.

Hovedret 1 time samt 5 min. til mundtlig præsentation. Samlet tid 1:05 time.

Svendeprøvepakke 3

Der udleveres en nakkekam med bovblad og et okseinderlår.

Nakkekammen skæres til

- Halvdelen af nakkekammen skæres til koteletter
- Bovbladet ligges helt med kød
- Resten af nakken er valgfri

Inderlåret skæres til

- 2 stk. ensartede roastbeef á 800 gram – 1 kg – skal snøres
- 350 gram ensartede tern
- 350 gram ensartede stroganoff
- 4 stk. minutsteaks af ca. 1 cm.
- Resten sorteres til tatar og evt. småkød

Alle udskæringer ligges salgsklart på bordet med skilte i. Eleven præsenterer sine opskæringer. Skuemestrene har mulighed for at stille opklarende spørgsmål til elevens præsentation. Der tages kød fra opskæringen til hovedretten. Hovedretten præsenteres serveringsklar i valgfri emballage eller service.

Eleven skal fremstille en hovedret til to personer. Der må suppleres med ingredienser fra basisråvarelisten. Se bilag.

Bedømmelse af udskæring

- Mundtlig præsentation (5 min.)
- Udskæring og akkuratease
- Økonomi og salgbarhed
- Hygiejne
- Affald

Bedømmelse af hovedretten

- Præsentation
- Kreativitet
- Smag
- Anslået pris (på baggrund af eget lokalområde)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 2

Smørrebrød

45 min. og 5 min. til mundtlig præsentation.

Fremstilling af 3 x 2 stk. smørrebrød (hele skiver)

Smørrebrødene præsenteres i selvvalgt emballage eller på service.

Pålægget skal være skiveskåret på forhånd.

Skuemestrene skal være orienteret om valg af pålæg fra start af svendeprøven.

Pynt til alle smørrebrød skal bruges fra råvarelisten.

- 2 stk. ensartede med æg (æggene leveres rå)
- 2 stk. ensartede vegetar
- 2 stk. ensartede stykker smørrebrød med kødpålæg

Smørrebrødene præsenteres i hver sin emballage eller på service. Tre stk. til skue og tre stk. til skuemestrene.

Smørrebrødene skal prissættes udefra eget nærområde.

Der bedømmes på:

- Præsentation
- Økonomi
- Salgbarhed
- Produktionshygiejne og orden
- Mundtlig præsentation og forståelse for opgaven
- Smag

Disciplin 3

Måltidsløsning

1,5 timer og 10 min. til mundtlig præsentation

Der trækkes lod mellem:

Svinemørbrad, kyllingebryst, laks.

Der fremstilles to identiske færdigretter til én person, der skal præsenteres samtidigt – én i salgsklar udgave og færdigtilberedt.

- Tilberedning maks. 30 min. for kunden.
- Der må suppleres fra ingredienser fra basisråvarelisten. Se bilag.

Der bedømmes på:

- Mundtlig præsentation
- Akkurateste
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed
- Smag

Bilag

Basisråvareliste

Grøntsager

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

Frugt

- Æbler
- Appelsin
- Lime
- Citron
- Avocado

Kød

- Bacon
- Tørret spegeskinke

Kolonial

- Honning
- Sennep/dijonsennep
- Flåede tomater
- Tomatpuré
- Oliven
- Olie
- Butterdej
- Rugbrød
- Soltørrede tomater
- Valnødder
- Mandler
- Hasselnødder
- Pinjekerner
- Soja
- Bouillon
- Eddiker (forskellige slags)
- Rød- og hvidvin
- Kapers
- Kokosmælk
- Asparagus på dåse
- Drueagurker
- Diverse krydderier
- Sukker
- Mel
- Perlebyg
- Linser
- Filodej
- Rispir
- Kikærter
- HP sauce
- Gær
- Bagepulver

Mejeri

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



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

slagterfaget.dk