



Svendeprøve

Gourmetslagter- uddannelsen

PØLSEMAGER / FORÆDLER

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2026

Indhold

3 Svendep prøve - Pølse mager/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 – Pålæg sprodukter til bedømmelse

11 Bilag

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

Svendeprøve – Pøsemager/Forædler

Disciplin 1-2. Pakke 1. Opskæring

- Der udleveres en ½ gris og en oksetykkam.

Disciplin 1: Grov opskæring efter opskæringsbeskrivelse (35 min.)

Grov udskæring efter skærebeskrivelse. (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. Midterstykke produktionsudskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 2).
Der udarbejdes kalkulation på midterstykket.
Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
2. Skinken produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 3).
3. Oksetykkam: detailudskæring efter skærebeskrivelse (Bilag 4).

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed og alle udskæringer og sorteringer skal præsenteres med tydelig skiltning.

*** 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
- 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 (35 min.)

Grov udskæring 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 af produkterne og forståelse for kalkulationsopgaven.

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykke produktionsudskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 2).
2. Skinken produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 3).
3. Okseklump: detailudskæring efter skærebeskrivelse (Bilag 5).
Der udarbejdes kalkulation på okseklumpen.
Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed og alle udskæringer og sorteringer skal præsenteres med tydelig skiltning.

*** 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
- 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 (35 min.)

Grov udskæring 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 til salg (2 timer)

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

Bedømmelse af udskæring sker efter præsentationen.

1. Midterstykke produktionsudskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 2).
2. Skinken produktionsopskæres til salt efter skærebeskrivelse (Bilag 3).
Der udarbejdes kalkulation på skinken.
Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebord.
3. Okseinderlår: detailudskæring efter skærebeskrivelse. (Bilag 6).

Skolen stiller fade eller bakker til rådighed og alle udskæringer og sorteringer skal præsenteres med tydelig skiltning.

*** 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
- Akkuratesse
- 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 klart indenfor den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen stiller opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, hakning, 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.*

Opgave 1: Leverpostej

- Der fremstilles leverpostej (grov- eller finhakket) efter opskrift på 8 kg.
Til bedømmelse præsenteres en ½ produktion i 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 klart inden for den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen stiller opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, hakning, 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.*

Opgave 1: Pate: 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 af-pyntes 1 paté. Al pynt skal være dækket af sky

Opgave 2: Bindefarsprodukt: Klassisk Frankfurter

- Der fremstilles klassisk Frankfurter, efter opskrift på 8 kg. Pølserne stoppes i naturtarm kaliber-spænd 24-28.

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 og hakning
- 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 klart inden for den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen stiller opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, hakning, 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.*

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/Røget medister

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

- Alle råvarer samt krydderier mv. gøres klart inden for den givne tid. Der må ikke anvendes færdigblandinger. Skolen stiller opskrifter til rådighed. Opskriften skal være tilgængelig for skuemestrene.
 - Opvejning, hakning, 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.*

Opgave 1: Medister

- Der fremstilles Medister (Gro- eller finhakket), 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 cal. 43-45
- Vægten på de røgede medister 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.
- Nakkekam med ben 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
- Bovklump: Skal afskæres til salt.
- Boven renskæres for blod og kirtler. Boven udbenes og af sværes, skal afleveres i helt stykke med skanke kød
- Små kød, max. 15% fedt.
- Fedtafpuds af-sværet – uden kød
- Affaldsben skal være renses for kød. Svær uden fedt. Blodigt kød præsenteres separat

Bilag 2 – Midterstykke til salt

Skærebeskrivelse på midterstykke til salt

Kammen:

- Kammen afskæres så den er lige bred i nakke- og mørbradenden
- Mørbradenden tilskæres forbi filet max. 1 cm
- Kamben 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
- Rygspæk afsværes

Slaget:

- Slaget tilskæres til mager rullepølse, af sværes så den er med hvidt spæk. 28 cm
- Spæk med svær af sværes
- Rullepølsen skal præsenteres snøret

Brystet:

- Benene trækkes ud med hele hinder
- Bovblad fjernes fra stegesiden
- Fjedreben med spidsben trækkes ud i hinden
- Bugstrimlen afskæres i kødgrænsen

- Sortering af resten

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. Halerods senen fjernes
- Der skæres en skinke af inder-/yderlår, lårtunge og ½ muskel – kirtel under muskel fjernes. Skinken tilskæres og skæres så den fremstår ensartet i højde – afleveres snøret
- Resten sorteres til tern og småkød

Bilag 4 – Oksetykkam til detailsalg

Skærebeskrivelse 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 snørret
- Der skal skæres pæn flatliggende fladt liggende grydesteg.
Den skal afleveres omsnørret omsnørret.
- Der skal skæres store, ens tern til boeuf bourguignon på cirka 5 x 5 x 5 cm.
- Der skal skæres mindre, ens tern til labskovs på cirka 2 x 2 x 2 cm.
- Der er frivillig udskæring af resten.

Bilag 5 – 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, ensartede grilltern på cirka 5x5x5 cm
- Der skal skæres mindre ensartede 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 6 – Okseinderlår til detailsalg

Skærebeskrivelse 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 snøret
- Der skal skæres benløse fugle. De skal afleveres snørede
- Der skal skæres store grilltern på cirka 5 x 5 x 5 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



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

slagterfaget.dk