Svendeprøveregulativ for

Gourmetslagter-uddannelsen

DELIKATESSE

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2022

Indhold

3 Svendeprøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

3 Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for gourmetslagteruddannelsen

3 Indstilling til svendeprøven og opgaver

3 Angivelse af bedømmelseskriteriet

4 Regler om bedømmelsesmåde

4 Karakterer og præmiering ved svendeprøven

5 Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

6 Svendeprøvesammensætning – Delikatesse

Disciplin 1. Udskæring af midterstykket
Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave
Disciplin 3. Almene færdigheder i delikatessen

7 Svendeprøveafslutning

8 Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

Svendeprøveregulativ for Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

Regler for udpegning af skuemestre ved afholdelse af svendeprøve inden for gourmetslagteruddannelsen

Skuemestre udpeges af Slagterfagets Fællesudvalg efter indstilling fra organisationerne. Skuemestrene skal være faglærte og have mindst 3 års faglig erfaring. Udpegningsperioden er på 5 år og kan forlænges. I tilfælde af uoverensstemmelser har Slagterfagets Fællesudvalg ret til at afkorte udpegningsperioden. Skuemestrene skal opfylde habilitetskravene i henhold til eksamensbekendtgørelsen. Skuemester skal mindst hvert andet år deltage i et skuemesterkursus, for at bibeholde retten til virket som skuemester.

Indstilling til svendeprøven og opgaver

Ved begyndelsen af sidste skoleperiode sender praktikvirksomheden en indstilling til det faglige udvalg om elevens deltagelse i svendeprøven. Indstillingen foretages på en blanket udarbejdet af det faglige udvalg. (Afsluttende praktikerklæring) Samtidig indbetaler praktikvirksomheden et gebyr til dækning af det faglige udvalgs udgifter i forbindelse med afholdelse af svendeprøven.

Eleven kan kun deltage i svendeprøven, hvis der ved afslutningen af sidste skoleperiode kan udstedes skolebevis. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået mindst karakteren 02 som gennemsnit af alle grund- og områdefag samt mindst karakteren 02 i hvert enkelt specialefag i hovedforløbet.

Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne for faget.

Det pålægges skolen at fremskaffe råvarer til de praktiske opgaver. Disse skal være i en sådan stand, at de kvalitetsmæssige krav, der kræves ved aflæggelse af svendeprøven, kan overholdes. Råvarerne skal være godkendt af skuemestrene.

Svendeprøven består af 4 discipliner hvoraf 2 af disciplinerne er fundet ved lodtrækning. Indholdet i de praktiske prøver kan altid hentes fra hjemmesiden **www.slagterfaget.dk**

Hvis der er behov for oplæsning af spørgsmål og notering af svar kan dette foretages af lærer eller skuemester.

Angivelse af bedømmelseskriteriet

7 trins – skalaen anvendes. For at bestå svendeprøven skal disciplinen

- Detailopskæring af skinke eller midterstykke bestås med 02
- Almene færdigheder i delikatessen bestås med 02
- Fremstilling af convenience retter og to go/måltidsløsninger bestås med 02
- Salg og kundebetjening bestås med 02.

Disciplin Delikatesse	Bedømmelseskriterier
Detailopskæring af skinke eller midterstykke	Udskæringen vurderes på økonomi, udseende, akkuratesse, kreativitet i udskæringen & salgbarhed. Præsentation.
Almene færdigheder i delikatessen	Elevens produkter vurderes på: Forståelse for opgaven, udseende, akkuratesse, præsentation, udnyttelse af råvarer, kreativitet, salgbarhed og smag.
Fremstilling af convenience retter og to go/måltidsløsninger	Retterne bedømmes ud fra: smag, salgbarhed, udseende, kreativitet, akkuratesse, prisfastsættelse, udnyttelse af råvarer, portionering, orden/hygiejne samt vejledning til kunden.
Salg og kundebetjening	Elevens præstation vurderes på: Personlig fremtoning, hygiejne, vare kendskab, evne til salg, mersalg, viden om tilberedning af valgte retter, portionering, tilberedningsmetoder, tilbehør & emballering. Betjening af vægte / prisudregning, kendskab til tilsætningsstoffer og allergener.

Regler om bedømmelsesmåde

Praktikopgaverne bedømmes ud fra kvalitet og hastighed ved overvågning og gennemsyn af skuemestrene. Ved karaktergivningen lægges desuden vægt på elevens adfærd i forhold til de hygiejniske og sikkerhedsmæssige krav samt elevens refleksive tilgang til de opgaver der ligger i svendeprøven.

Karakterer og præmiering ved svendeprøven

Point	Præmiering
48	Guld
44 - 47	Sølv
40 - 43	Bronze
28 - 39	Ros
8 - 27	Bestået
0 - 7	Ikke bestået

Procedurebeskrivelse Gourmetslagteruddannelsen – Delikatesse

Afvikling af svendeprøve for gourmetslagteruddannelsen

- Umiddelbart efter afslutning af sidste skoleperiode af hovedforløbet indkaldes eleven til svendeprøve på skolen.
- Svendeprøven afvikles på hverdage.
- Afviklingen af svendeprøven finder normalt tidligst sted 3 måneder før uddannelsesaftalens ophør.

Generelt:

- Svendeprøven afvikles over 1 dag (8 timer)
- Skuemestrene informeres om udpegning til svendeprøven af Slagterfagets Fællesudvalg (SFU) senest 14 dage før svendeprøven.
- Skuemestrene skal møde på skolen i forhold til den aftalte tid med skolen. (Mellem 07.00-08.00)

Svendeprøvedagen:

Program:

- Udlevering af arbejdstøj på skolen (Skuemester er selv ansvarlige for at medbringe navneskilt og fodtøj)
- Praktiske oplysninger
- Gennemgang af skuemestermapper, lodtrækning af pakker, og afklaring af evt. tvivlsspørgsmål.

Elever gives en grundig præsentation og information af en af skuemestrene:

- Hvis der er spørgsmål inden svendeprøven
- Hvis råvarer er behæftet med fejl/mangler, rettes henvendelse til skuemester eller underviser, der dokumenterer dette.

> **Elever informeres om, at udnyttelse af råvarer indgår i bedømmelserne, hvorved intet må smides ud før accept fra skuemestre.**

Herefter begynder svendeprøven for eleverne:

- Når alle discipliner er bedømt skrives karakterer på de udleverede karakterlister som underskrives af skuemestrene
- Efter udskrivning og underskrift afleveres karakterlisterne til skolens ansvarlige repræsentant, der sørger for at maile karakterlisterne til Slagterfagets Fællesudvalg
- De nye svende modtager karakterliste ved den afsluttende sammenkomst

Svendeprøvesammensætning – Delikatesse

Svendeprøven består af 4 discipliner.

- Disciplin 1: Detailudskæring af skinke eller midterstykke
- Disciplin 2: Fremstilling af Convenience-to go /måltidsløsninger
- Disciplin 3: Almene færdigheder
- Disciplin 4: Salg og kundebetjening

Disciplin 1: Der trækkes lod imellem opgave A og B.

Disciplin 2: Er obligatorisk og ligger implicit i enten opgave A eller B.

Disciplin 3: Der trækkes lod mellem opgaverne 1-10

Disciplin 4: Er obligatorisk.

Refleksion og præsentation:

- Eleven skal kunne reflektere over sin tilgang til den givne opgave
- Eleven skal kunne redegørefor valg af udskæring og brugen af de skårne stykker
- Eleven skal kunne vise forståelse for kalkulation af særlige udpegede skæringsopgaver

Disciplin 1. Udskæring af midterstykket

1 time 30 min.

Eleven præsenterer opskæringerne og kalkulation. Max. 10 min.
Bedømmelse skal ske inden start af disciplin 2.

Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave

1 time 30 min.

Samlet tid 1,5 timer der indgår 5 min. til mundtlig præsentation.

Disciplin 3. Almene færdigheder i delikatessen

45 min.

Samlet tid: 45 min. Der indgår 5 min. mundtlig præsentation.

Svendeprøveafslutning

Skuemestrene udpeger en repræsentant, der til den efterfølgende svendeprøveafslutning er ansvarlig for følgende:

- Indledende tale
- Overrækkelse af kuvert med kopi af karakterliste
- Hyldest af de nye svende

Skolens opgaver

- Skolen er ansvarlig for praktiklokaler er klar ved start af svendeprøvestart
- Skolen udskriver karakterlister
- Karakterlister sendes til Slagterfagets Fællesudvalg
- Skolen fremskaffer råvarer til prøven i henhold til svendeprøvevejledningen
- Skolen er ansvarlig for planlægning og afvikling af afslutningsarrangementet
- Skolen er ansvarlig for oprydning
- Skolen er ansvarlig for kopiering af alle karakterlister, der sendes til sekretariatet

Der skal være komplet praktiklokale til rådighed. Ingen rundvisninger under de praktiske prøver. Ingen gæster/pårørende i praktiklokalet før skuemestrene har vurderet alle elever.

Program

Skolen udleverer skuemestermappe til de enkelte skuemestre med følgende indhold:

- Deltagerliste
- Karakterlister (er der spørgsmål kontaktes ledende faglærer)
- Skuemestrene er ansvarlige for at tiderne overholdes

Dagen afsluttes af læreren og evt. skuemestre med en samlet information og afklaring af evt. tvivlsspørgsmål.

Vedr.: Ikke bestået svendeprøve

Ved ikke bestået svendeprøve indkaldes den pågældende elev til en samtale med en skuemester fra hver af de to organisationer. Hvis læremester er tilstede inviteres denne med til samtalen. Er eleven mindreårig og elevens forældre er til stede, inviteres forældrene med til samtalen. I forbindelse med samtalen udfyldes et skema – ikke bestået svendeprøve.

Skemaet sal udfyldes med aftale om, hvilke tiltag der skal igangsættes for at eleven kan gå op til ny svendeprøve. Skemaet skal underskrives af begge skuemestre. Skemaet mailes til sekretariatet.

Der kan tidligst gennemføres ny svendeprøve 10 uger efter dumpet svendeprøve. Svendeprøven skal afvikles ved førstkommende svendeprøve på en af fagets skoler.

Ny svendeprøve vil altid først kunne imødeses på næstkommende planlagte svendeprøvedag. Elever der afslutter kontraktmæssigt inden bestået svendeprøve, skal have en udvidelse af aftalen (tillægsaftale) for gennemførelse af svendeprøven. Tillægsaftalen skal ansøges igennem sekretariatet.

Standardbrevet skal underskrives af alle skuemestre.

Brevet vedlægges de øvrige forsendelser til:

Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4.
1780 København V.

Eller mailes til **sikkerpost@slagterfaget.dk**

(formular på næste side)

Ikke bestået svendeprøve

Navn:

Cpr.nr:

Praktiksted:

Beskrivelse af årsag:

Anbefaling til særlig indsats:

Forslag til dato for ny svendeprøve:

Underskrift – skuemestre:

Arbejdstager

Arbejdsgiver

Udfyldes og mailes til: **sikkerpost@slagterfaget.dk**

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

slagterfaget.dk