Svendeprøve

Gourmetslagter-uddannelsen

DELIKATESSE

GÆLDENDE FRA 1. JANUAR 2022

Indhold

3 Svendeprøve delikatesse

3 Disciplin 1 - 2. Pakke 1.
Udskæring og Convenience/måltidsløsning

4 Disciplin 1 - 2. Pakke 2.
Udskæring og Convenience/måltidsløsning

5 Disciplin 3. Almene færdigheder i delikatessen

9 Svendeprøve. Salg og kundebetjening

10 Bilag

10 Bilag 1 – Basis råvareliste

Svendeprøve delikatesse

Disciplin 1 - 2. Pakke 1.
Udskæring og Convenience/måltidsløsning

Disciplin 1. Udskæring af midterstykke

1 time 30 min.

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

Der udleveres et midterstykke. Hele midterstykket kalkuleres efter udskæring.
Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.

Af midterstykket:

- Kammen tilskæres til ca. 2 kg. Flæskesteg m/svær uden ben til pålæg.
- Slaget tilskæres med 3 ben til mager rullepølse, afsværes så den er med hvidt spæk.
- Resten af kødet skal detailudskæres efter eget valg.

Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave

Samlet tid 1 time 30 min. – der indgår 5 min. til mundtlig præsentation.

- Der skal benyttes kød fra disciplin 1
- Der fremstilles 2 convenience retter der er identiske udgaver til 1 person.
  De skal præsenteres samtidigt, en i salgsklar udgave og en som tilberedt.

  Tilberedning max. 30 min. for kunden.

  Der må Benyttes ingredienser fra grundsortiment. (Se bilag 1.)
- Der skal fremstilles en TO GO ret for en person. Der må benyttes kød fra disciplin 1.

Bedømmelse på opskæringerne:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Helhedsforståelse
- Hygiejne
- Kalkulation og salgbarhed. (Kalkulationen fortrykt)

Bedømmelse på Convenience og to go retten:

- Mundtlig præsentation
- Madspild
- Kreativitet
- Smag
- Prisfastsættelse (Eleven skal vurdere prisen på retten)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 1 - 2. Pakke 2.
Udskæring og Convenience/måltidsløsning

Disciplin 1. Udskæring af skinke

1 time 30 min.

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

Der udleveres en skinke. Hele skinken kalkuleres efter udskæring.
Kalkulationsarket er forhåndstrykt og der kalkuleres ved skærebordet.

- Der tilskæres til en pålægsskinke (1,5 kg) med svær. Pålægsskinken skal bestå af yderlår og mignon.
- Resten af skinken skal detailudskæres efter eget valg.

Disciplin 2. Convenience/måltidsløsning opgave.

1 time 30 min.

Samlet tid 1,5 timer der indgår 5 min. Mundtlig præsentation.
Der skal benyttes kød fra disciplin 1.

- Der fremstilles 2 convenience retter der er identiske udgaver til 1 personer.
  De skal præsenteres samtidigt, en i rå udgave og en som færdigret.

  Tilberedning max. 30 min. for kunden.

  Der må suppleres fra ingredienser fra grundsortiment. Se bilag 1.
- Der skal fremstilles en TO GO ret for en person. Der må benyttes kød fra disciplin 1.

Bedømmelse på opskæringerne:

- Mundtlig præsentation
- Akkuratesse
- Helhedsforståelse
- Hygiejne
- Kalkulation og salgbarhed fortrykt.

Bedømmelse på Convience og to go retten:

- Mundtlig præsentation
- Madspild
- Kreativitet
- Smag
- Prisfastsættelse (Eleven skal vurdere prisen på retten)
- Portionering
- Orden og hygiejne
- Salgbarhed

Disciplin 3.
Almene færdigheder i delikatessen

45 min.

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

Til alle pakkerne udleveres en kurv med årstidens grønsager.

Pakke 1. Vegetar

Du skal tilberede og anrette en vegetarret af årstidens udleverede grønt til 2 personer.

Din præsentation skal anrettes på tallerken.

Der vil være basis råvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

Forår:
- Rabarber
- Spidskål
- Radiser
- Forårsløg
- Blomkål
- Fennikel
- Ærter
- Asparges

Efterår:
- Champignon
- Græskar
- Grønkål
- Broccoli
- Rødbeder
- Persillerrod
- Hvidkål
- Selleri

Pakke 2. Kylling

Du får udleveret en hel kylling.

Du skal udskære og præsenterer en færdigret for 2 personer. Din præsentation skal ligges på fad eller i bakke.

Resten af kyllingen præsenteres i emballage klar til salg i butik, der behøver ikke være låg på ved præsentationen.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Forårsløg
- Peberfrugt
- Spidskål
- Spinat
- Champignon

Pakke 3. Forret

Du skal fremstille og anrette en forret til 2 pers. Du bestemmer selv om den skal præsenteres varm eller kold.

Den skal præsenteres i emballage klar til salg i en butik, der behøver ikke være låg på ved præsentationen.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Laksefilet
- Salat (pynte)
- Agurk

Pakke 4. Tapas

Du skal fremstille en tapasmenu til to personer med tilbehør. Anretningen skal præsenteres på fad eller i en tapasbakke klar til salg i butikken.

Du får udleveret 4 slags tørret pålæg, 2 slags pølse og paté samt ost.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Chili
- Salat (pynt)
- Tomater
- Peberfrugt

Pakke 5. Mayonnaise salater

Du skal fremstille en mayonnaise og to kolde mayonnaise salater.

Anrettes i skåle eller salgsbar emballage.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Varmrøget laks
- Stegt kyllingefilet
- Røget, kogt skinke
- Ærter
- Spidskål

Pakke 6. Kartoffelret

Du skal fremstille en varm kartoffelret til 2 personer og en kold kartoffelret til 2 personer.

Anrettes i skåle eller salgsbar emballage.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Kogte kolde kartofler
- Spinat
- Champignon
- Peberfrugt
- Tomater
- Porrer

Pakke 7. Stjerneskud

Der udleveres fladfisk der skal flås og fileteres.

Du skal fremstille et stjerneskud af stegt og dampet fladfisk. Anrettes på fad eller tallerken.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Rasp
- Rejer
- Et stk. brød
- Kaviar-Asparges

Pakke 8. Dampet hvid fisk med kold sovs

Du skal servere en dampet fisk til 2 personer, serveret med hjemmelavet valgfri sovs.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Fennikel
- Rabarber (kun forår)
- Peberfrugt
- Forårsløg

Pakke 9. Tykstegsbøf med sovs. 1 person

Du skal servere en tykstegsbøf med tilbehør og hjemmelavet valgfri sovs.

Anrettes på fad eller tallerken.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Kurvens indhold:

- Champignon
- Madagaskar peber
- Whisky
- Persillerod
- Broccoli
- Selleri
- Tomater

Pakke 10. Smørrebrød

Fremstilling af 2 stykker moderne/klassisk smørrebrød.

Du får udleveret en kurv med råvare til fremstilling af to stk. smørrebrød. Du skal selv tilberede tilbehør/pynt.

Der er basisvarer til rådighed. Se bilag 1.

Anrettes på fad eller tallerken.

Kurvens indhold:

- Roastbeef
- Rejer
- Leverpostej
- Stegt kylling
- Salat (pynt)
- Agurk
- Tomat
- Ærteskud
- Champignon
- Peberrod
- Rugbrød

Du bliver vurderet på:

- Anretning
- Smag
- Akkuratesse
- Kreativitet
- Hygiejne
- Økonomi
- Salgsbarhed

Svendeprøve. 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 – 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