

Sveinspróf í framreiðslu

Sveinspróf í framreiðslu

Prófpáttalýsing fyrir próftaka
Vorönn 2024



Uppbygging sveinsprófa er samkvæmt reglugerð nr. 698/2009 um sveinspróf. Þar segir að verklegur hluti sveinsprófs skiptist eftir atvikum í:

- Verktækni, þar með taldar öryggisreglur, vinnulag, vinnuhraði og handbragð.
- Hreinlæti og umgengni.
- Prófverkið, þar með talið mál, útlit, verkun, bragð og fleira
- Hönnun prófverkefnisins.
- Verkátlanir, vinnuskipulag, efnislistun og fleira
- Próftaki hafi lokið öllum áfangaprófum samkvæmt reglum iðngreinarinnar.
- Ferilbók er varðar vinnustaðanámið.

Sveinsprófsnefnd í framreiðslu er svo skipuð af menntamálaráðherra samkvæmt lögum um framhaldsskóla nr. 92/2008 og er núverandi nefnd skipuð eftirfarandi einstaklingum:

- Ólafur Örn Ólafsson formaður
- Styrmir Örn Arnarsson
- Katrín Ósk Stefánsdóttir
- Sigmar Örn Ingólfsson
- Gígja Magnúsdóttir
- Ana Marta Montes Lage

Prófað er í prófþáttum í tveimur köflum;

- Borðlagning fyrir hátíðarkvöldverð: 20%
- Aðrir prófþættir: 80%, þar af:
 - Bar 10%
 - Vínfræði 10%
 - Skriflegt próf 10%
 - Eldsteiking 5%
 - Fyrirskurður 5%
 - Verkleg framreiðsla 60%.

Próftaki þarf að standast alla sjö einstaka þætti prófsins. Ef próftaki nær til dæmis ekki einkunninni 5 á barprófi þarf próftaki að taka það einstaka próf upp aftur næst þegar sveinspróf eru haldin.

Samkvæmt reglum eru ekki í boði sjúkra- og endurtektarpróf.

Prófdagar sveinsprófa eru tilkynntir eins fljótt og hægt er eftir að þeir hafa verið ákveðnir.

Skriflegt próf

Prófið er uppbyggt úr vínfræðum og faglegum þáttum sem snúa að framreiðslu. Prófið er bæði krossapróf og skriflegt.

Tímamörk 90 mín.

Vínfræði

Prófað er m.a. í undirstöðu vínframleiðslu, vínþrúgum, vínræktarsvæðum, gæðamerkingum, vínþörun og blindsmökkun. Prófið er verklegt, munnlegt og skriflegt.

Próftakar fá nokkrar tegundir af vínum til skoðunar og til að læra og er hluti af þeim vínum notuð í blindsmökkunina og einhver þeirra verða í framreiðslukvöldverðinum. Auk þess er spurt um þessi vín munnlega og í skriflega prófinu.

Tímamörk 30 mín.

Bar

Prófað er í blöndun drykkja eftir nákvæmum uppskriftum, auk vinnubragða og vinnuhraða. Allra áfengra drykkja sem prófað er í er getið í handbókinni „Guide to drinks“.

Próftaki velur þrjá drykki af þeim sex sem hann skrifaði upp og lagar tvo af hverjum drykk einum hristum, öðrum hrærðum og þeim þriðja byggðum.

Próftakar mega nota handbókina „Guide to drinks“, en ef notuð er handbók lækkar einkunn um 50%. Listi yfir drykki birtur síðar.

Tímamörk 30 mín.

Eldsteiking

Prófað er m.a. í faglegum vinnubrögðum í eldsteikingu svo sem á ávöxtum, pönnukökum og eða kjötréttum.

Tímamörk 20 mín.

Fyrirskurður

Prófað er m.a. í faglegum vinnubrögðum í fyrirskurði á t.d. kjúklingi, lambahrygg, önd, laxi og eða flatfiski.

Tímamörk 20 mín.

Hátíðarborðlagning með blómaskreytingu, munnlegt og verklegt verkefni

Borðlagning fyrir hátíðarkvöldverð skal vera fyrir sex gesti ásamt borðskreytingu sem á að vera úr afskornum blómum ásamt kertum og borðskrauti.

Próftaki skilar teikningu af borðinu ásamt skriflegri lýsingu og skýringum á framreiðsluháttum á mat og vínseðli.

Próftaki skal útskýra hugmynd og teikningu verkefnisins ásamt spurningum um vín og fagfræði. Í verkefninu felst uppröðun borða og stóla, dúkað veisluborð, flokkaður og fægður borðbúnaður, brotnar servéttur, uppsett áhaldaborð, blómaskreytingar og aðrar skreytingar, einnig hreinlæti bæði almennt og persónulegt.

Í framreiðslu er m.a. prófað í móttöku gesta, framreiðslu og framreiðsluháttum á mat og vínseðli, umhellingu og annari meðhöndlun vína, skipulagi og snyrtimennsku.

Matseðill og vínseðill ásamt framreiðsluháttum er birtur a.m.k. mánuði fyrir prófdag.

Próftakar skulu huga vel allri þeirri þekkingu og kunnáttu sem fullnuma framreiðslumaður þarf til að bera að svo sem framkomu, allri snyrtimennsku, einnig á fatnaði sem hann notar og skal fatnaðurinn hæfa tilefninu.

Sveinsprófsdúkur

Borðdúkur skal vera mál borðplötu auk 30 cm á kant með faldi þ.e. jafnsíður á alla vegu með faldi.

Frekari upplýsingar

Ef það eru frekari spurningar má alltaf hafa samband við Ólaf í síma 892-8481 eða með tölvupósti, olafur@galtar.is.