

Sveinspróf í framreiðslu

Prófbáttalýsing

Sveinspróf í framreiðsluiðn

Vorönn 2023



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

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

Sveinsprófsnefnd í framreiðslu,
Ólafur Örn Ólafsson form.
Styrmir Örn Arnarsson
Katrín Ósk Stefánsdóttir
Sigmar Örn Ingólfsson
Gígja Magnúsdóttir
Ana Marta Montes Lage

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

Borðlagning fyrir hátíðarkvöldverð gildir 20% af heildareinkunn.

Aðrir prófþættir gilda samtals 80% af heildareinkunn. Bar, eldsteiking, fyrirskurður og skriflegt próf gilda hver um sig 10% og síðan munnleg og verkleg framreiðsla gildir 60%.

Próftaki þarf að standast alla 7 þætti prófsins.

Ef t.d. próftaki nær ekki einkuninni 5 á Barprófi þarf próftaki að taka það einstaka próf aftur næst þegar sveinspróf eru haldin. Ekki eru í boði sjúkra og endurtektarpróf.

| Prófþættir | Vægi | Vægi |
|-----------------------------|------------|------------|
| Skriflegt próf | 10% | |
| Vínfræði | 10% | |
| Bar | 10% | |
| Eldsteiking | 5% | |
| Fyrirskurður | 5% | |
| Framreiðsla | 60% | |
| Borðlagning – borðskreyting | | 20% |
| Samtals | 100% | 100% |
| Vægi á heildareinkun | <u>80%</u> | <u>20%</u> |

Nánari skilgreining er eftirfarandi:

Skriflegt próf. Tímamörk 90 mín.

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

Prófið er bæði krossapróf og skriflegt. Próftakar fá til skoðunar og kynningar nokkrar tegundir af vínnum, sem prófað er í og eru kvöldverðarvínin þar með. Tímamörk eru að hámarki 90 mín.

Vínfræði. Tímamörk 30 mín.

Próftakar eru prófaðir einn í einu og þurfa að kunna skil á eftirfarandi :

- undirstöðu vínframleiðslu og víngerðaraðferðum.
- á helstu vínþrúgum og vinnubrögðum við víngerð og flokkun.
- á helstu vínræktarsvæðum heimsins.
- á þáttum er stuðla að gæðum vína.
- á gæðamerkingum léttvína.
- einkennum vína frá helstu léttvínframleiðslulöndum heims.
- á vínmerkingum á vínflöskum.
- grunnfærni í að para vín við mat auk færni í vín og blindsmökkun.

Próftakar fá nokkrar tegundir af vínnum til að læra um og er hluti af vinnunum notuð bæði í blindsmökkun og fyrir kvöldverðinn.

Prófvín á sveinsprófi verða tilkynnt síðar ásamt matseðli.

Heimasíður vinnanna fylgja með og munu kennarar MK kynna ykkur vínin.

Spurt er um þessi vín skriflega og munnlega.

Lesið ykkur vel til og lærið vel um þau.

Bar. Tímamörk 30 mín.

Prófað er í blöndun drykkja og vinnubrögðum og vinnuhraða.

Próftaki dregur blað með nöfnum 6 drykkja og skal hann skrifa uppskrift allra drykkjanna á blaðið.

Allra drykkja er getið í handbókinni „Guide to drinks“ Uppskriftin á að innihalda eftirfarandi atriði:

- Efnisnotkun
- Hlutföll í sentilítrum
- Framreiðsluaðferð
- Meðferð á skreytingaefni

Próftaki velur 3 drykki af þeim 6 sem hann skrifaði upp og lagar tvo af hverjum drykk. Skal einn vera hristur, annar hrærður og sá þriðji byggður í nákvæmum hlutföllum.

Próftaki skal ganga frá og þrifa öll áhöld og halda sér innan tímamarka.

Listi yfir kokteila

Próftaki þarf að laga og skrifa upp 6 drykki af þessum lista, tvo hrista, tvo hrærða og tvo byggða í nákvæmum hlutföllum. Nánar seinna.

Eldsteiking í kvöldverði.

Próftaki skal lýsa ferli og eldsteikingu þess réttar sem hann framkvæmir.

Próftaki skal ganga frá öllu áhöldum og innan tímamarka.

Prófað er í eftirfarandi:

- Undirbúningur, hreinlæti og frágangur áhalda
- Vinnutækni, uppskrift, hráefni, notkun áhalda og vinnuhraði
- Útliti, bragði, gæðum og áferð

Fyrirskurður í kvöldverði.

Próftaki sker fyrir og skal hann geta lýst ferli og fyrirskurði er hann framkvæmir.

Próftaki skal ganga frá öllu áhöldum og innan tímamarka.

Prófað er í eftirfarandi:

- Undirbúningi, hreinlæti, frágangi
- Vinnutækni, beitingu áhalda og vinnuhraða
- Útliti og áferð

Hátíðarborðlagning með blómaskreytingu, munnlegt og verklegt verkefni

Borðskreyting og tilhögun verkefnis:

Borðlagning fyrir hátíðarkvöldverð skal vera fyrir sex gesti og borðskreyting skal vera úr afskornum blómum ásamt kertum og borðskrauti. Próftaki skilar teikningu af borðinu ásamt skriflegri lýsingu á framreiðsluháttum auk mat og vínseðli prófsins og skýra frá þeim áhöldum sem hann hyggst koma með til notkunar við verkefnið, t.d. dúka, munnþurrkur, undirdiska o.fl. á prófdegi. Próftaki má þiggja aðstoð frá einum öðrum próftaka við að dúka prófborðið sitt. Nánari tilhögun verður útskýrð á fundi með prófnefnd.

Próftaki skal rökstyðja verkefnið fyrir prófdómara:

Hugmynd (tilefni hátíðarkvöldverðar t.d. brúðkaup, afmæli o.þ.h.)

Lýsing verkefnisins: teikning, skreyting og heildarsvipur

Kynnir með rökum mat- og vínseðil ásamt borðbúnaði og svarar spurningum um vín og fagfræði

Í matinu hafa eftirtaldir þættir áhrif:

- Uppröðun og afstilling borða og stóla. Borð eiga að vera jöfn og stöðug og sömuleiðis stólar. Borð og stólar þrífir.

- Veisluborð dúkað. Dúkur skal vera jafn á alla kanta a.m.k. 25–30 cm, hreinn og vel pressaður.
- Borðbúnaður flokkaður og fægður.
- Undir- og brauðdiskar skulu vera jafnlagðir á borðið.
- Hnífapör. Jafnt bil skal vera milli hnífapara og skulu þau ekki vera of þétt, beygluð, gisin eða skökk lögð og ekki liggja undir diskum.
- Glös skulu lögð í nákvæma línu, óbrotin, tandurhrein og mynda heildarsvip fyrir borðið.
- Munnþurrkur skulu vera hreinar allar af sömu stærð, nákvæmlega eins brotnar.
- Á áhaldaborði skal vera aukaborðbúnaður fyrir einn gest; auk þess vatnskanna, ausur, skömmtunaráhöld, kerti, handstykki, karafla og tannstönglar.
- Hreinlæti. Dæmt er persónulegt hreinlæti og öll meðhöndlun borðbúnaðar.
- Hugmynd og teikning. Próftaki rökstyður verkefnið og útskýrir mat og vínseðil ásamt áhöldum.
- Blómaskreytingar og aðrar skreytingar eru dæmdar sérstaklega ásamt heildarsvip verkefnisins.

Mat á framreiðslu

- Hvernig ber próftaki sig við móttöku gesta?
- Framreiðsla á vínnum. Glös hrein, hvernig eru þau borin fram og skenkt í glös.
- Þekking á mat og vínseðli og geta útskýrt þá og inni framreiðslunni er fyrirskurður og eldsteiking.
- Próftaki verður að vera mjög nákvæmur í allri framreiðslu og útskýringum á mat- og vínseðli, skipulagi vinnunnar, útskýringum á vínnum, framreiðslutækni, sambandi við gesti, burðartækni og tímasetningu.
- Umhelling vína. Próftaki skal útskýra umhellingu vína.
- Framreiðsluhættir. Próftaki skal vinna eftir fyrirfram ákveðnum aðferðum.
- Frágangur áhalda og tækja. Dæmt er hvernig próftaki gengur frá og um áhöld og tæki.
- Dæmt er fyrir klæðnað og persónulegt hreinlæti auk allra samskipti við samstarfsfólk og eldhús. Klæðnaður skal hæfa tilefninu.

Sveinsprófsdúkur

Borðdúkur skal vera mál borðplötu auk 30 cm á kant með faldi þ.e. jafnsíður á alla vegu með faldi. Sem dæmi ef borðplatan er 124 cm. á breidd og 240 cm á lengd þarf dúkurinn að vera 60 cm að auki allan hringinn. Sem þýðir að hann þarf að vera 124+60 cm. á breidd, samtals 184 cm. og 240+60 cm. á lengd, samtals 300 cm. Ef keypt er nýtt dúkaefni má gera ráð fyrir að efnið hlaupi. Það getur verið frá 5-10% eftir gerð og tegundum. Dúkurinn skal vera brotinn dúkabroti.

Fyrirkomulag og dagskrá

Tímatafla

Prófin verða haldin í maí í Hótel og Matvæaskólanum Menntaskólanum í Kópavogi og í Verkmenntaskólanum Akureyri í júní 2023.

Nánar um skiptingu prófdaga.

Skriflegt próf

Tímamörk eru að hámarki 90 mín. Mæta með skriffæri og reiknivél.

Vínfræði

Nemar fá fjögur vín til að blindsmakka og skrifa um og síðan tekin eitt í einu til að svara og ræða sínar niðurstöður á nokkrum mínútum.

Bar

Prófað er í blöndun drykkja og vinnubrögðum og vinnuhraða.

Hátíðarsveinsprófsborð fyrir 6 manns og verkleg framreiðsla

Próftakar mega taka til áhöld sem notuð eru kvöldi fyrr og komið einnig með blóm og aðrar skreytingar og borðmuni auk þess að stilla af borðin.

Próftími borðuppdekkningar er frá 08:30 til kl. 12:00.

Verkefnamöppu skal skilað til prófnefndar kl. 08:30.

Röð nema eftir borðnúmerum er eftirfarandi: nánar seinna

Prófnefnd dæmir borðin frá kl. 12:00 og síðan eru próftakar prófaðir munnlega um verkefnið.

Sýning á prófverkefnunum frá ca. kl. 14-14.30.

Smáhvíld og síðan hefst undibúningur fyrir kvöldið, undirbúningur í anddyri fyrir snittur og fordrykk og fyrir fyrirskurð og eldsteikingu, s.s. bretti skurðaáhöld og pönnur svo eitthvað sé nefnt.

Fundur með próftökum kl. 16.45 -17.00 þar sem farið er yfir kvöldið.

Kvöldverðurinn byrjar á fordrykk með smásnittum kl. 17.30 í anddyri síðan er 5 rétta kvöldverður ásamt vínnum.

Próftakar eru kallaðir inn áður en gestum er boðið í sal til að gera klárt við sitt borð.

Prófað verður í snyrtimennsku, framkomu og allri þeirri þekkingu og kunnáttu sem fullnuma framreiðslumaður þarf til að bera, s.s. móttaka gesta, allar kynningar á vínnum og matseðli, framreiðsluháttum, fyrirskurði og eldsteikingu og framreiðslu og umhellingu vína, frágangi áhalda o.s.fv..

Próftakar skulu huga vel að öllum sóttvörnum og hreinlæti og þeim reglum sem eru í gildi hverju sinni, einnig þeim fatnaði sem hann notar í öllum prófverkefnum og hæfa tilefninu.