

Sveinspróflýsing í matreiðslu

Maí 2023

Til próftaka.

Í sveinspróflýsingunni er að finna mikilvægar upplýsingar fyrir próftaka um verkefni sveinsprófsins sem verður haldið í Hótel- og matvæskólanum í Kópavogi dagana 22-25 maí nsk. Ef próftaki þarf nánari upplýsingar skal leita til formanns sveinsprófsnefndar, Friðgeirs Inga Eiríkssonar fridgeir@brasserie.is

Starfsreglur og framkvæmd.

Mat á árangri próftaka í sveinsprófi byggir á hæfnikröfum námsbrautar í matreiðslu. Prófið skiptist í fjóra þætti og þarf próftaki að ná lágmarkseinkunn í öllum fjórum þáttum prófsins eða 5,0 í hverju fyrir sig.

Prófpættir eru eftirfarandi:

- A: Heitur matur, gildir 50% af lokaeinkunn.
- B: Kaldur matur, gildir 25% af lokaeinkunn.
- C: Úrbeining og flökun, gildir 15% af lokaeinkunn.
- D: Munnlegt próf, vöru- og fagþekking, 10% af lokaeinkunn.

Verkefnalýsing:

Þáttur A: Heitur matur.

Próftaki setur upp 4 rétta matseðil.

Seyði, fiskréttur, aðalréttur og eftirréttur, fellur undir heitan mat ásamt vinnubók og allri eldhúsvinnu. Próftaki eldar alla rétti samtals fyrir sex, þar af tveir diskar fyrir prófdómara og fjórir skammtar á fat, af fiskrétt og aðalrétt, kjötið skal transera inni í sal af þjónum. Seyði fyrir 4 fer í tarínu. Allur desert fer á diska.

Vægi: Bragð 40%, framsetning 20%, vinnubrögð, skipulag, vinnuhraði og hreinlæti 20%, aðferðarfræði/hugmyndafræði 10% og vinnubók 10%.

Þáttur B: Kaldur matur.

1. Próftaki lagar þrjár tegundir af canapé.

Laga þarf 8 stk. af hverri tegund, 6 skammtar fara á fat, 2 skammtar til dómara á tveim diskum. Canapé á að vera 1. grafið lamb 2. bleikju tartar. 3. Grænmetis biti (minnst 3 tegundir af grænmeti). Framsetning og hönnun er að hætti próftaka.

2. Bleikju terrine. Laga þarf 8 skammta, 2 diskar til dómara og 6 skammtar óskornir á fat (höfuðstykki).

Vægi: Bragð 50%, framsetning 30%, aðferðarfræði/hugmyndafræði og vinnuhraði 20%.

Matseðill:

Canapé: Grafið lamb, bleikju tartar, grænmetis biti (minnst 3 tegundir af grænmeti).

Forréttur: Bleikju terrine, kryddjurta mæjones, 1 meðlæti að hætti nemans

Seyði: Tómat seyði, osta kex og tómat royal.

Fiskréttur: Rauðspretta paupiette, spergill og hollandais sósa, nemandi gerir eitt meðlæti að eigin vali og fylla á rauðsprettuna með farsí (afskurður af rauðsprettu).

Aðalréttur: Lambahryggur, kartöfla lyonaise, 1 meðlæti úr íslenskum sveppum og 1 meðlæti úr rötargrænmeti að hætti nemans, sósa Robert. Nemandi gerir lambasoð á staðnum.

Lamb skal vera 1 rifja á mann og 1 sneið af lamba ballotine.

Eftirréttur: Creme caramel, ís parfait, sætur bakstur og flamberaður ananas. Nemandi gerir kláran ananas fyrir þjóna til flamberingar.

Þáttur C: Úrbeining og flökun.

Próftaki verkar/úrbeinar lambahrygg í rifjur og afgangur af hrygg í ballotine. Verkefnið hefst kl. 10:00 og tekur 20 mínútur að hámarki.

Flökun á fisk. Rauðspretta. Verkefnið hefst kl.10:30 og tekur að hámarki 15 mínútur.

Vægi: Úrbeining 50%, flökun 50%, innan tímamarka.

Þáttur D: Munnlegt próf/vörubekking.

Vöru- og fagbækking metin. Prófið er haldið fyrri daginn og eftir að próftaka hafa lokið við úrbeiningu og flökun.

Vægi: 10%

Almennar hæfnikröfur.

Próftaki þarf að sýna fram á að hann hafi gott vald á öllum helstu matreiðsluaðferðum og geti beitt þeim í eðlilegu samhengi við fyrirliggjandi verkefni. Mikilvægt er að sýna fram á góða nýtingu hráefna.

Við framsetningu á matnum skal próftaki hafa eftirfarandi þætti í huga:

- Er hæfilegt magn á fatinu.
- Er jafnvægi í uppsetningu á fatinu.
- Er skammtastærð samkvæmt eðlilegum áherslum.
- Er réttur fjöldi eininga á fatinu.
- Er skurður og hlaupvinna samkvæmt klassískum aðferðum.

- Er sjónrænt mat svo sem litur, skurður, lögun eininga og framsetning í lagi.

Mikilvægt er að próftakar nýti tímann vel sem þeir fá í prófinu og leggi vinnu og metnað í öll verkefni.

Við mat á bragði réttarins skal próftaki hafa eftirfarandi þætti í huga:

- Er bragð réttarins í samræmi við tilgreint hráefni og réttarlýsingu.
- Hefur rétturinn bragðfyllingu. Yfirgnæfa einhver bragðgefandi efni, tilgreind/ótilgreind (krydd/sýra, sæta eða salt) eðlilega bragðeiginleika hráefnisins.

Próftaki skilar möppu/vinnubók með myndum, skýringum og uppskriftum af verkefnunum í byrjun fyrri prófdags. Bæði fyrir heita og kalda matinn. Mappan/vinnubók skal vera skipulega uppsett, innbundin, með efnisyfirliti, forsíðu og tölusettum blaðsíðum. Vinnumappan er metin inn í lokaeinkunn.

Upplýsingar sem próftaki þarf að kynna sér fyrir próf.

Almennar reglur.

Ekki er leyfilegt að yfirgefa eldhúsið á meðan á prófi stendur nema með leyfi prófdómara.

Próftaki mætir til prófs í hreinum vinnufötum sem er hvítur jakki, kokkabuxur, hvít húfa, hvít svunta og heilir hreinir vinnuskór. Þetta telur í eldhúsvinnu-einkunn sem er undir heita matnum.

Leyfileg hjálpargögn fyrir verklegt próf

Allar kennslubækur, tímaglósur, verklýsingar, teikningar og/eða ljósmyndir sem eiga við. Öll sértæk handverkfæri, rafmagnsverkfæri s.s. form, hlaupgafflar, litlar matvinnsluvélar og annað það sem próftaki telur sig þurfa við úrlausn prófverkefnisins. Í kennslurýmum eru öll hefðbundin eldhústæki. Telji próftaki vafa leika á því hvaða tæki hann má koma með í prófið skal hann bera það undir prófdómara.

Próftökum er skipt upp í tvo hópa.

Hver hópur fær samliggjandi prófdaga til að klára verkefnið. Fyrri dagurinn hefst kl.10:00 en próftakar fá aðgang að eldhúsi kl 09:00. Próftakar skila eldhúsi hreinu kl.17:00. Nemendur taka fisk- og kjötskurð milli kl. 10:00-11:00. **Eins og kemur fram í þætti C.** Á seinni deginum hefst verkefnið kl.12:00 og lýkur kl. 22:00 eða þar til verkefninu er lokið. Athugið að próftakar fá aðgang að eldhúsi kl 11:30

Mikilvægt!

B þætti eða kalda hlutanum skal skila kl 15:00 seinni daginn til prófnefndar. Kl. 17:00 Seyðinu og kl. 18:00 eftirréttinum.

Nemendur munu fá númerað tímaplan á skil á réttum á fyrri degi prófs.

Einkunnagjöf:

Einkunn 10 vísar til þess að 95% - 100% markmiða var náð

Einkunn 9 vísar til þess að 85% - 94% markmiða var náð

Einkunn 8 vísar til þess að 75% - 84% markmiða var náð

Einkunn 7 vísar til þess að 65% - 74% markmiða var náð

Einkunn 6 vísar til þess að 55% - 64% markmiða var náð

Einkunn 5 vísar til þess að 45% - 54% markmiða var náð

Einkunn 4 vísar til þess að 35% - 44% markmiða var náð

Einkunn 3 vísar til þess að 25% - 34% markmiða var náð

Einkunn 2 vísar til þess að 15% - 24% markmiða var náð

Einkunn 1 vísar til þess að 0% - 14% markmiða var náð

Gangi ykkur vel.