

Prófverkefni, haustönn 2013

Próftaki skal fullklára matseðlatextann með sínum áherslum. Matseðillinn er hluti af þeim gögnum sem nemandi skilar í verkhöppu.

Súpa

1. Kjúklingaseyði Célestine, seyðið er framreitt í súputarenum

- 1.1. Fyrirmæli: Notið klassíska aðferðafræði
- 1.2. Seyðið er framreitt í súpubollum til prófnefndar.

Fiskréttur

2. Rauðspretta Marguery

- 2.1. Matreiðsluaðferðir þurfa að vera útfærðar samkvæmt klassískri aðferðafræði.
- 2.2. Fiskurinn er framreiddur á fati, nauðsynlegt er að nemendur láti afstöðuteikningu af framsetningu fylgja mise en place lista.
- 2.3. Efnisatriði: Rauðspretta, rækjur, kræklingur, sósa vin blanc, fiskiveloté, ¹glacage.

Aðalréttur

3. Lambhryggur, nota skal tvær aðferðir við undirbúning og matreiðslu, annarsvegar ²ofnsteikingu og hinsvegar pönnusteikingu.

- 3.1. Aðalrétturinn er framreiddur á fati, nauðsynlegt er að nemendur láti afstöðuteikningu af framsetningu fylgja mise en place lista.
- 3.2. Meðlætið er viðeigandi grænmeti og sterkja, útfært að hætti nemandans, jafnframt skal nota klassískan skurði.
 - 3.2.1. Hafa skal í huga hlutfall próteina, sterkju og grænmetis.
 - 3.2.2. Nemendur velja eina af klassísku sósunum sem fellur að réttinum.
- 3.3. Próftaki útfærir meðlæti og framsetning réttarins með sínum hætti en þó í samræmi við fyrirmæli og hráefnislista.

Eftirréttur

4. Tarte au citron

- 4.1. Eftirrétturinn er framreiddur á disk.
- 4.2. Nemandi útfærir ³meðlæti og framsetningu með sínum hætti, en með klassíska hugmyndir í fyrirrúmi.

Próftaki matreiðir fjóra rétti fyrir átta manns, þ. e. sex gesti og tvo diska til prófdómara. Próftaki afgreiðir dómardiska af sinni stöð en mat til gesta á að afgreiða á „keyrslustöð“

Próftaki býður meistara sínum til kvöldverðar (eða staðgengil hans), áriðandi er að mætt sé tímanlega. Próftaki tilkynnir nafn boðsgests til framreiðsludeildar.

¹ Sjá Larousse Gastronomique, bls. 563

² Ef próftaki notar lághitasteikingu þ.e. undir 140°C, hefur próftaki leyfi til að brúna kjötið fyrir steikingu.

³ Þar sem próftaki fá frjálsar hendur með hluta af verkefninu (að hætti nemans) er verið að leita eftir frumkvæði, sköpun, útfærslu og vinnumagni próftaka við tiltekið verkefni. Í grunninn fylgir próftaki þó hefðbundnum/klassískum aðferðum.

Próftaki skilar í byrjun fyrsta prófdags vinnubók með matseðlum, uppskriftum og verklista (tvö eintök), eitt fyrir skólaprófnefnd og eitt fyrir sveinsprófnefnd.

**FRAMREIÐSLA TIL GESTA FER FRAM Í SAMVINNU VIÐ PRÓFNEFND
FRAMREIÐSLUMANNA OG ERU TÍMASETNINGAR Á ÁBYRGÐ
ELDHÚSDÓMARA, ÁÆTLAÐUR TÍMI 19:00**

Kveðja,
Ragnar Wessman og Friðrik Sigurðsson