

Hótel- og matvælas­kólinn

Lokapróf, sveinspróf, haustönn 2013

Upplýsingar og prófmat. Ragnar Wessman og Friðrik
Sigurðsson

Ágæti próftaki, hér er að finna allar helstu upplýsingar sem þú þarf að kynna þér fyrir próf. Ef þörf er á nánari upplýsingum er hægt að leita til Ragnars Wessmans, fagstjóra eða Friðriks Sigurðssonar, formanns sveinsprófsnefndar.

Próffyrirkomulag og upplýsingar til próftaka, verkleg haustpróf 2013

LOKAPRÓF Í MATREIÐSLU

STARFSREGLUR OG FRAMKVÆMD

Við lokapróf í matreiðslu er mældur árangur fjögurra ára náms, þrjár annir í Hótel- og matvælaslólanum og 126 vikna virkt nám á vinnustað sem fengið hefur viðurkenningu sbr. reglugerð. Prófið er metið tvíhliða, annars vegar af sveinsprófsnefnd og hins vegar af kennurum Hótel- og matvælaslólanans. Lokapróf skiptist í bókleg próf og tvö verkleg próf og verður próftaki að ná tilskildum lágmarksárangri í hverjum þætti. Við gerð prófanna er farið eftir þeim lokamarkmiðum sem sett eru fram í Aðalnámskrá framhaldsskóla fyrir matvæla- og veitingagreinar.

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, köflóttar eða svartar buxur, hvít húfa, hvít svunta og heilir hreinir vinnuskór.

LEYFILEG HJÁLPARGÖGN FYRIR VERKLEGT PRÓF

Allar kennslubækur, tímaglósur, verklýsingar, teikningar og/eða ljósmyndir sem við eiga. Öll sértæk hand- og rafmagnsverkfæri s.s. form, litlar matvinnsluvélar, töfrasprotar og annað það sem próftaki telur sig þurfa við úrlausn prófverkefnisins. Í kennslurýmum eru öll hefðbundin eldhústæki.

Próftaki skal skila lista yfir öll þau tæki og hráefni sem hann kemur með sér í próf.

Telji próftaki vafa leika á því hvaða tæki hann má koma með sér skal hann bera það undir prófdómara.

UMGENGNI OG ÞRIF Á KENNSLURÝMUM

- a. Próftaki ábyrgist þrif á þeim rýmum sem hann notar.
- b. Þrif skulu fara fram samkvæmt þeim þriflýsingum sem eru í gildi fyrir viðkomandi svæði, bæði hvað á við verklag, umfang og tíðni þrifa.
- c. Próftaka er óheimilt að yfirgefa prófsvæðið fyrr en farið hefur verið yfir þrif og frágang.

HEITUR MATUR

VINNAN VIÐ HEITA MATINN FER FRAM Í TVEIMUR ÁFÖNGUM.

Próf í heitum mat fer fram 11. og 12. desember. Próftaki mætir fyrri daginn kl. 10:00, tímann til 11:00 notar hann til að komið sér fyrir á vinnustöð sinni. Hann ber saman hráefniskörfu og hráefnislista og skilar því hráefni sem hann notar ekki.

Fyrri daginn fer jafnframt fram úrbeining og flökun, undirbúningur fyrir soðgerð, grugghreinsun og eftirréttagerð.

Úrbeining fer fram á milli 11:00 og 12:00. Skoðun á verkþáttum og spurningar til próftaka fara fram á sama tíma. Próftaki úrbeinar og vinnur áfram aðra þætti s.s. fyllingu og marineringu ef við á. Hann gengur frá kjöti þannig að það sé tilbúið fyrir matreiðslu. Engin eldun fer fram á þessum tíma.

Flökun á fiski fer fram á milli 12:30 og 13:00. Skoðun á verkþáttum og spurningar til próftaka fara fram á sama tíma. Próftaki flakar og gengur frá fiski.

Frá 13:00 til 15:30 undirbýr próftaki eftirrétt, gerir bakstur kláran ef við á. Hann lagar deig fyrir ostakex og undirbýr allt efni fyrir grugghreinsun. **Hafi próftaki tíma aflögu, getur hann unnið að þeim verkefnum sem honum hugnast og eru í eðlilegu samhengi við prófverkefnið.** Próftaki hefur tíma til 17:30 til að ganga frá.

Seinni daginn hefst vinna kl. 12:00 og skal próftaki hafa klárað alla undirstöðuþætti kl. 17:00 (*mise en place*). Eftirréttur og kjötseyði er afgreitt til prófnefnda áður en eiginlega afgreiðsla fer fram. Seyðið er framreitt til prófnefnda kl. 17:00 og 17:30 og eftirréttur kl. 18:00 og 18:30. Afgreiðsla til gesta hefst kl. 19:00.

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

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

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

Allt uppvask skal fara fram í vöskum á vinnustöð próftaka, undantekningar eru gastróbakkar og skurðarbretti.

MATSÞÆTTIR:

ÞEGAR PRÓFDÓMARI METUR NIÐURSTÖÐUR HEFUR HANN EFTIRFARANDI ÞÆTTI Í HUGA:

Vinnubrögð, eldhúsmat.

Prófdómari skoðar hvort kæliferlar séu í lagi, vinnusvæðið skipulagt og umgengni góð. Jafnframt hvort próftaki ástundi persónulegt hreinlæti, hvort hann forgangsraði verkþáttum þannig að verkið gangi eðlilega fyrir sig og hann sé tilbúinn til afgreiðslu á uppgefnum tíma. Hér er verið að leggja mat á fagleg vinnubrögð. Hlutun og nýting (*úrbeining og flökun*) er sérstaklega metin.

Bragð

Bragð er metið á grundvelli þess hráefnis sem matreitt er og þeirrar aðferðafræði sem lögð er til grundvallar. Hér er átt við hvort bragð sé bein afleiðsla af því hráefni sem próftaki tilgreinir í uppskrift og þeim matreiðsluáferðum sem hann notar. Jafnframt er litið til sykurs-, salts- og sýruinnihalds og hvort einhver bragðgefandi efni yfirgnæfa eðlilega bragðeiginleika.

Prófdómari hefur eftirfarandi spurningar í huga þegar hann metur niðurstöður: Er bragð réttarins í samræmi við tilgreint hráefni, réttarlýsingu og fyrirlagða aðferðafræði? Hefur rétturinn bragðfyllingu? Yfirgnæfa einhver bragðgefandi efni, tilgreind/ótilgreind eðlilega bragðeiginleika hráefnisins? Er maturinn hæfilega saltaður? Hefur t.d. skilið fars, eggjasósa, eða bavarois áhrif á bragðgæði?

Aðferðafræði

Eru grunnmatreiðsluáferðir rétt útfærðar samkvæmt fyrirlögðum áferðum, er hráefnið ofeldað eða vaneldað? Eru prótín hæfilega hlaupin? Er réttum áferðum beitt við verkþætti eins og fars- og sósugerð og skurð á grænmeti?

Við flökun er skoðað hvort fiskholdið sé hreint og ótætt, hvort nýting á hráefninu sé mjög góð, góð, í lagi, viðunandi eða óviðunandi. Hvort próftaki notar hnífa rétt og örugglega. Við úrbeiningu er litið til sambærilegra þátta s.s. hvort vöðvar séu hreinir og óskaddaðir og hvort nýting á hráefninu sé mjög góð, góð, í lagi, viðunandi eða óviðunandi

Framsetning

Er skammtastærð og einingafjöldi samkvæmt fyrirmælum? Viðheldur framsetningin raka réttarins og hita, ef við á? Er hlutfallslega rétt magn af próteinum, sterkju og grænmeti? Er heildarniðurstaða á framsetningu góð (*skurður, stærð eininga og jafnvægi í framsetningu*)? Er skammtastærð og einingafjöldi samkvæmt fyrirmælum? Hér er vinnuframlag nemandans einnig metið.

PRÓFTAKI GETUR UNDIRBÚIÐ SIG MEÐ EFTIRFARANDI HÆTTI

HVAÐ MÁ KOMA MEÐ FYRIR HEITA MATINN?

Próftakar mega koma með það hráefni sem þeir telja nauðsynlegt til að klára þau verkefni sem þeir hafa frjálssar hendur með (*að hætti nemans*). Þessi hráefni eru hluti af þeim áherslum og því frumkvæði sem próftaki vill sýna fram á.

Deig fyrir eftirrétt Tarte au citron mega próftakar gera 10. desember.

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, ¹glacéage.

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 próftakar 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.

Kveðja,
Ragnar Wessman og Friðrik Sigurðsson