

SVEINSPRÓF Í FRAMREIÐSLU

Starfsgreinaráð í matvæla- og veitingagreinum tilnefnir í sveinsprófsnefndir í bakaraiðn, framreiðslu, kjötiðn og matreiðslu. Frá 01. Janúar 2011 til 31. desember 2014 er sveinsprófsnefnd í framreiðslu skipuð eftirtöldum aðilum:

Aðalmenn:

Ólafur Ólafsson

Sigmar Örn Ingólfsson

Trausti Víglundsson

Varamenn:

Sólborg Steinþórsdóttir

Gígja Magnúsdóttir

Jóna Björt Magnúsdóttir

STARFSREGLUR OG FRAMKVÆMD

Sveinsprófsnefnd ber ábyrgð á prófþáttalýsingu, skilgreiningu á vægi prófþátta og framkvæmd sveinsprófa.

KYNNING FYRIR PRÓFTÖKUM

Sveinsprófsnefnd heldur kynningu á framkvæmd og starfsreglum sveinsprófa á lokaönn nemans í skóla. Þar fá væntanlegir próftakar allar þær upplýsingar sem þeir þurfa og geta þá lagt spurningar fyrir prófnefnd um þau atriði sem þeim eru ekki ljós.

PRÓFSTAÐUR

Verklegi hluti sveinsprófs í matreiðslu fer fram í eldhúsum Hótel- og matvælasólans í Kópavogi, skriflegi hluti prófsins getur farið fram eftir atvikum á öðrum stað þar sem viðunandi aðstaða er.

AÐSTAÐA

Í framreiðslusölum Hótel- og matvælasólans eru öll þau handverkfæri, áhöld og tæki sem krafist er til þess að leysa verkefni í sveinsprófi í framreiðslu. Sveinsprófsnefnd hefur tekið út aðstöðu skólans og metið að hún sé fullnægjandi. IÐAN og skólameistari Hótel- og matvælasólans hafa gert með sér samning um afnot sveinsprófsnefnda af húsnæði skólans yfir sveinsprófin.

Hráefnislistar vegna sveinsprófa skulu berast til matvæla- og veitingasviðs IÐUNNAR ekki seinna en tveimur vikum fyrir prófdag. Matvæla- og veitingasvið IÐUNNAR og formenn sveinsprófsnefndar bera ábyrgð á innkaupum á hráefni fyrir sveinspróf og skulu sjá til þess að afgangshráefni sé varðveitt og því skilað. Sviðsstjóri áskilur sér rétt til þess að gera athugasemdir við hráefnislista og efniskaup ef ástæða þykir til. Prófdagar eru ákveðnir af sviðsstjóra F.H.M., HM og formönnum sveinsprófsnefnda.

Sveinsprófsnefndarmenn eru þeir einu sem hafa heimild til að vera viðstaddir í prófi nema annað sé ákveðið fyrir fram og ber þá að upplýsa próftaka sérstaklega.

PRÓFÞÆTTIR OG VÆGI

	<u>Vægi í sveinsprófseinkunn</u>	
Sveinsprófsborð	100%	40% = 40%
Kvöldverður, matseðill og vínseðill	100%	40%
Skriflegt próf	100%	5%
Bar	100%	10%
Eldsteiking/fyrirskurður	<u>100%</u>	<u>5% = 60%</u>
Samtals	100%	100%

Dagur 1: Sveinsprófsborð og hátíðarkvöldverður.

Tímasetning

Hefst kl. 08:00

Lýkur kl. 23:00

Dagur 2: Skriflegt próf, bar, eldsteiking og fyrirskurður.

Tímasetning 09:00–17:00

SKRIFLEGT PRÓF

Skilyrði: Fagspurningar gildir 5%

Mat

Prófað er í eftirtöldu:

1. Almennar fjölvalsspurningar með fjórum svarmöguleikum – 20%
2. Matseðla- og réttapekking – 30%
3. Vínfræði – 50%

Tímamörk 90 mínútur, lágmark 60 mínútur.

HÁTÍÐARKVÖLDVERÐARBORÐ FYRIR SEX GESTI (SVEINSPRÓFSBORÐ) – 40%

Matseðill samanstendur af 5–6 réttum:

- forrétti
- seyði
- fiskrétti
- millirétti
- aðalrétti
- eftirrétti
- kaffi – te

Vínseðill 4–5 tegundir:

- forréttarvín
- hvítvín
- rauðvín
- eftirréttarvín

Borðskreyting má vera úr afskornum blómum ásamt kertum og borðskrauti.

Próftaki skal gera teikningu af borðinu ásamt skriflegri lýsingu á framreiðsluháttum og vínseðli prófsins og skýra frá þeim áhöldum sem hann hyggst koma með til notkunar við verkefnið, t.d. dúka, munnþurrkur, undirdiska o.fl., og skila tveimur dögum fyrir prófdag. Nánari tilhögun á fundi með prófnefnd.

Próftaki skal nota glös og hnífapör frá HM.

Próftaki skal rökstyðja verkefnið:

- Hugmynd (tilefni t.d. brúðkaup, afmæli o.þ.h.)
- Lýsing verkefnisins; teikning, skreytingar og heildarsvipur
- Kynnir með rökum mat- og vínseðil ásamt borðbúnaði

Tímamörk

Kl. 08:00	Mæting í HM, allur borðbúnaður til staðar
Kl. 08:30	Verkefnið hefst
Kl. 10:30	Blómaskreytingar
Kl. 12:00	Verkefninu lokið
Kl. 12:15	Verkefni dæmd
Kl. 13:15	Próftaki rökstyðji verkefnið fyrir prófdómara

Skilyrði

Verkefnið leysir próftaki einn og eftir teikningu sem hann hefur skilað til prófnefndar.

Mat

Í matinu skulu eftirtaldir þættir hafa áhrif:

- 1 Uppröðun og afstilling borða og stóla. Borð skulu vera jöfn og stöðug og sömuleiðis stólar.
- 2 Borð og stólar þrifu.
- 3 Veisluborð dúkað. Dúkur skal vera jafn á alla kanta a.m.k. 25–30 cm, hreinn og vel pressaður.
- 4 Borðbúnaður flokkaður, fægður og óaðfinnanlegur.
- 5 Undir- og brauðdiskar skulu vera jafnlagðir á borðið.
- 6 Hnífapör. Jafnt bil skal vera milli hnífapara og mega þau ekki vera of þétt, gisin eða skakkt lögð og ekki undir diskum.
- 7 Glös skulu lögð í nákvæma línu, óbrotin, tandurhrein og mynda heildarsvip fyrir borðið.
- 8 Munnþurrkur skulu vera hreinar, af sömu stærð, nákvæmlega eins brotnar.
- 9 Á áhaldaborði skal vera aukaborðbúnaður fyrir einn gest; auk þess vatnskanna, ausur, skömmtunaráhöld, kerti, handstykki, karafla og tannstönglar.
- 10 Hreinlæti. Dæmt er persónulegt hreinlæti og öll meðhöndlun borðbúnaðar.
- 11 Hugmynd og teikning. Próftaki rökstyður verkefnið. Próftaki kynnir með rökum mat- og vínseðil ásamt borðbúnaði.
- 12 Skreytingar og heildarsvipur.

FRAMREIÐSLA Á KVÖLDVERÐI – 40%

Eftirfarandi þáttum skal próftaki skila:

- Undirbúningur fyrir veisluna (kvöldverð).
- Móttaka gesta.
- Framreiðsla á fordrykk.
- Samskipti við gesti og samstarfsfólk.
- Þekking á matseðli.
- Vínseðill, framreiðsla vína og annarra drykkja.
- Umhelling vína.
- Framreiðsluhættir.
- Frágangur áhalda og tækja.
- Gestrisni, hreinlæti og snyrtimennska.
- Frágangur.

Tímasetning Kl. 16:30 til 22:30

Skilyrði

Prófverkefnið er framreiðsla á 5–6 rétta kvöldverði ásamt vínnum og kaffi fyrir sex gesti. Próftakar leysi verkefnið sem einstaklingar.

Mat

- 1 Undirbúningur í sal fyrir móttöku gesta.
- 2 Hvernig ber próftaki sig til við móttöku gesta?
- 3 Framreiðsla á fordrykk. Glös hrein, hvernig borin fram, skenkt í glös.
- 4 Samskipti við samstarfsfólk og eldhús. Almenn kurteisi og hreinlæti.
- 5 Vínseðill, framreiðsla vína og annarra drykkja. Próftaki skal kunna almenn skil á vínfræðum.
- 6 Umhelling vína. Próftaki skal útskýra umhellingu vína.
- 7 Framreiðsluhættir. Próftaki skal vinna eftir fyrir fram ákveðnum aðferðum og kunna skil á matseðli og geta útskýrt hann.
- 8 Frágangur áhalda og tækja. Dæmt er hvernig próftaki gengur frá og um áhöld og tæki.
- 9 Próftaki verður að vera mjög nákvæmur í allri framreiðslu á mat- og vínseðli, skipulagi vinnunnar, útskýringa á vínnum, framreiðslutækni, sambandi við gesti, burðartækni og tímasetningu.

BAR – BLÖNDUN DRYKKJARFANGA – 10%

Skilyrði: Próftaki skrifar upp sex drykki og framreiðir þrjú blandaða drykki, tvö glös af hverjum.

Mat

1. Próftaki skrifar upp sex drykki og lagar sex drykki, þar sem öll hlutföll og aðferðir eru nákvæmlega eftir uppskrift. Röng uppskrift gerir 0 stig. Próftaki kynnir hráefnin um leið og hann blandar drykkinn.
2. Rétt hráefni í röð, vinnutækni, kæld glös með servíettu undir, ástand glasa, bragð drykkjar, litur, framreiðsla, útlit, angan, hitastig, uppskrift og tímanýting.
3. Frágangur. **Tímamörk** 30 mínútur

ELDSTEIKING-5%

Skilyrði: Próftaki eldsteikir fyrir tvo gesti eftir fyrirmælum, t.d. piparsteik, ananas, jarðarber, pönnukökur eða blandaða ávexti. Skal próftaki skrifa niður uppskrift áður.

Mat

1. undirbúningur, hreinlæti, frágangur
2. uppskrift
3. vinnutækni
4. útlit, bragð, gæði, áferð

Próftaki skal ganga frá öllum áhöldum **Tímamörk** 15 mínútur.

2.4. FYRIRSKURÐUR/TRANSERING

Próftaki skal skera fyrir og framreiða einn rétt fyrir tvo gesti samkvæmt fyrirmælum.

Mat

1. undirbúningur, hreinlæti, frágangur
2. vinnutækni, beiting áhalda
3. útlit, áferð

Próftaki skal ganga frá öllum áhöldum. **Tímamörk** 15 mínútur.

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

SKIL Á EINKUNNUM OG PRÓFSÝNING

Formenn sveinsprófsnefnda skila einkunnum á sveinsprófi til matvæla- og veitingasviðs IÐUNNAR ekki seinna en tíu dögum eftir að sveinsprófi lýkur. Próftakar fá niðurstöður sveinsprófa, sveinsbréfabókina, afhenta eigi síðar en fjórum vikum eftir að prófið hefur verið haldið.

Prófsýning í verklegum þætti sveinsprófs í matreiðslu og framreiðslu fer fram að loknu sveinsprófi og skal próftaki undirrita niðurstöður, sbr. 8. gr. reglugerðar nr. 525/2000. Próftaki kemur í viðtal til sveinsprófsnefndar strax að loknu prófi sem tilkynnir próftaka skriflega hvort hann hafi staðist prófið eða ekki. Nánari sundurliðun á einkunn liggur ekki fyrir á þeim tíma. Próftaki getur óskað eftir útskýringum á mati sveinsprófsnefndar. Próftaki getur einnig óskað eftir viðtali við sveinsprófsnefnd og nánari prófsýningu þegar lokaeinkunn liggur endanlega fyrir.

Prófnefnd gefur einkunn frá 1–10 fyrir hvern lið prófsins. Ef lágmarkseinkunn í einstökum liðum er undir 4,5 skal próftaki endurtaka prófið. Niðurstöður sendar IÐUNNI ásamt vinnuskýrslum.

Sveinsprófsnefnd ber ábyrgð á að sveinsprófsverkefni sé varðveitt með ákveðnum hætti, s.s. eins og með mynd eða öðrum sannanlegum hætti. Skriflegum úrlausnum er eytt á tryggilegan hátt að þeim tíma liðnum og er sveinsprófsnefnd ábyrg fyrir þeirri framkvæmd. Um meðferð kærumála er að ræða gilda reglugerð nr. 698/2009 um sveinspróf.

Ekki verða veittar upplýsingar um gengi próftaka í prófinu í síma, munnlega eða eftir öðrum leiðum fyrir þann tíma.

ALMENNAR REGLUR

- Próftaki skal mæta til prófs minnst 20 mínútum áður en prófin hefjast.
- Þurfi próftaki að yfirgefa prófsvæðið á meðan á prófi stendur skal það gert í samráði við prófdómara.
- Ef próftaki mætir 15 mínútum of seint í próf getur hann átt á hættu að vera vísað frá prófi.
- Endurtaka á sveinsprófi er eingöngu heimil næst þegar sveinspróf verður haldið.
- Ef um veikindi er að ræða í verklegu prófi verður viðkomandi sveinsprófstaki að bíða þar til næsta sveinspróf verður haldið. Sjúkrapróf fyrir skriflegt próf verður haldið þremur dögum eftir auglýst próf.
- Ef fyrir liggur staðfesting um námsörðugleika fær viðkomandi sveinsprófstaki úrræði við hæfi samkvæmt leiðbeiningum náms- og starfsráðgjafa viðkomandi skóla.

Þessar upplýsingar eru birtar með fyrirvara um breytingar.