

PRÓFÞÁTTALÝSING

TILHÖGUN PRÓFA Í ÁR.

Prófið fer fram í Hótel- og matvæla-
skólanum í Kópavogi.

Upplýsingar:

Brauð og smábrauð	2
Rúlluð deig	2
Formkökur	2
Blautdeig	2
Lagtertur	2
Terta að eigin vali	2
Uppsetning á borði	2
Kransakökustrýta	3
Mappa m. uppskriftum	3
Frágangur	3
Skriflegt próf	3
Vinnuhraði	3
Lokaorð	4

Vert að vita:

- Skriflega prófið samanstendur af 20 spurningum úr bakaraíðnaði.
- Leyfilegt er að koma með botna tilbúna fyrir tertur.
- Nemar þurfa að laga massa, krem og glassúr, hver fyrir sig.
- Prófsýning eru að loknu verklegu prófi. Hægt er að bjóða meisturum, vinnufélögum og fjölskyldumeðlimum að koma og sjá árangurinn úr sveinsprófinu.



Dagsetningar

Skriflegt próf í bakaraíðn (40 mín.)

10. des. 2013 kl. 11:00 – 11:40

Verklegt próf í bakaraíðn

10. des 2013 kl. 12:00– 15:00

11. des 2013 kl. 08:00– 14:00

Prófsýning 11. des. 2013 kl. 16:00

Í Björnsstofu

1. Brauð + smábrauð.

Matarbrauð. Vægi 10%

- a) Franskbrauð
12x 450gr
- b) Brauðtegund að eigin
vali 12x 350-550 gr.

Smábrauð. Vægi 10%

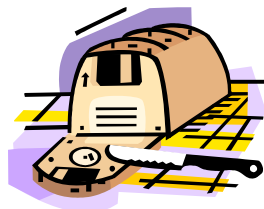
2 deigtegundir. Þ.a. 1 gróf
2 smábrauðstegundir úr hvoru deigi.
30 stk. af hverri tegund (4 tegundir
alls 120 stk.)

2. Rúlluð deig. Vægi 12%

Vínarbrauð. $\frac{3}{4}$ l vatn (750gr.)
3 teg. stór vínarbrauð
3 teg. sérbökuð, 12 stk. af hverri tegund
Rest er frjálst val en allt deig skal nýtast.

3. Formkökur. Vægi 7%

Sandkaka
1250g Smjörlíki
1250g Sykur
1250g Egg
1250g Hveiti



Uppskriftin skal
vera 10 kökur
ca.500g

4. Blautdeig. Vægi 8%

ca. 1 líter. 3 tegundir

5. Rúlluterta. Vægi 7%

Þeytt rúlluterta
með smjörkremi

Uppskriftin skal vera 4
botnar á plötustærð
40x60 cm.



6. Terta að eigin vali , 2 + smakkterta fyrir dómara (6 manna). Vægi 10%

7. Uppsetning á dúkuðu borði. Vægi 3%,



Borðastærð er
140 cm. X 195 cm.

*"Munið að þetta er
mikilsverður áfangi í
námi ykkar og komið
vel undirbúin til
prófs."*



8. Kransakökustrýta. Vægi 7%

10 hringir, uppsprautuð
Nemi fær 800 gr. af kransakökumassa.

Laga skal kransakökudeig og nýta skal afganga til að búa til kransakökubita eða kransakökukonfekt.

9. Mappa. Vægi 3%

Skila þarf möppu þar sem prófverkefnið (uppskriftir og útreikningar) er snyrtilega uppsett.



10. Einkunn fyrir frágang. Vægi 3%.



Gefinn er einkunn fyrir snyrtimennsku og umgegni á vinnusvæði.



*“Munið hreinlætið.
Sýnið snyrtimennsku
og gott vinnuskipulag”*

11. Skriflegt próf 40 mínútur. Vægi 10%

12. Vinnuhraði. Vægi 10%





SVEINSPRÓFSNEFND Í BAKARAÍÐN

Fræðsluráð Hótel- og matvælagreina
Hallvegastíg 1, 101 Reykjavík

Sími: 590-6420
Fax: 590-6421
Email: fhm@fhm.is



Fræðsluráð
hótel- og matvælagreina

Kæri bakaranemi.

Nú ert þú í þann mund að ljúka fagnámi þínu og ferð innan skamms í sveinspróf í greininni.

Sveinsprófið er dæmt af prófdómurum sem skipaðir eru af Menntamálaráðuneytinu.

Meðan á prófi stendur átt þú að sýna gott vinnuskipulag og hreinlæti. Prófdómarar munu leggja mat á hvernig þú gengur um vinnusvæðið og því er mikilvægt að þú þrífir borð, áhöld og vélar reglulega.

Að lokum er hér ráðlegging til þín. Horfðu með metnaði til komandi sveinsprófs. Það er stór áfangi á þínum fagmannsferli.

Notaðu vel þann tíma sem þér er ætlaður og reyndu að skila öllum vörum þannig að þú sért ánægð/ur með árangurinn. Það eru oft lokahandtökin sem hafa úrslita-áhrif á hvort árangur verður í meðallagi, góður eða frábær.

*Gangi þér sem allra best.
Sveinsprófsnefnd.*

Það er ekki verra að hafa það betra.

