

Sveinsprófsverkefni í köldum og heitum mat á haustönn

10-13 desember 2018

Kæri próftaki,

Í textanum sem hér fer á eftir er að finna upplýsingar sem próftaki þarf að kynna sér fyrir próf. Ef próftaki þarf nánari upplýsingar getur hann leitað til formanns sveinsprófsnefndar Friðriks Sigurðssonar. Netfang: fridirk.sigurdsson@utn.stjr.is

Starfsreglur og framkvæmd

Við lokapróf í matreiðslu er mældur árangur fjögurra ára náms. Prófið skiptist í munnlegt 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.

Verkefnalýsing:

Prófin eru þriðþætt

A. Kaldir réttir

B. Heitur matur

C. Munnlegt próf

A.

1. Próftaki lagar tvær tegundir af canapé sem framreitt er við komu gesta í kvöldverðinn. Próftaki lagar sex stk. af hverri tegund. Fjögur af hvorri tegund fara til gestanna og tveir af hvoru til prófdómara. Hráefnið á snittunum á að vera, **kjúklingalifraparfait og hörpuskelssoufflé**. Framsetning og hönnun er að hætti próftaka.

2. **Paté au croûte**. Próftaki velur meðlæti og sósu að klassískum hætti sem gengur með réttinum. Þetta er forrétturinn í aðal matseðlinum. Patésneiðarnar á að hlaupbera með tæru grænmetissoði. Forrétturinn er borinn fram á diskum. Próftaki útfærir verkefnið með meistaránum sínum. Próftaki þarf að þekkja almennar reglur sem gilda um framsetningu á köldum mat.

B.

5 rétta matseðill:

Paté au croûte

Á fat.

Kjúklingaseyði með fylltu pasta

súputureen

Rauðspretta "Bercy"

Á fati

Steikt lambalæri á tvo vegu "Bordelaise", hasselback kartöflur, gufusteiktur fennel og gljáðar gulrætur

Á fati

Creme Carnel með sítrusávextasalati **Á disk**

Próftaki eldar fyrir sex mans. Tveir réttir fara á diska fyrir prófdómara og 4 réttir fara til gesta í sal.

Próftaki þarf að hafa gott vald á öllum helstu matreiðsluaðferðum og geta notað þær í eðlilegu samhengi við fyrirbyggjandi verkefni. Hann þarf að leggja áherslu á góða nýtingu hráefna.

Við framsetningu á matnum skal próftaki hugleiða eftirfarandi þætti:

- 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?

Ég minni á að nota tímann sem þið fáid vel, og sýna sem mesta vinnu við verkefnið.

Þegar próftaki metur bragð réttarins skal hann hafa þessa 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 með myndum, skýringum og uppskriftum af verkefnunum í byrjun fyrri prófdags. Mappan skal vera skipulega uppsett, inn bundin, með efnisyfirliti, forsíðu og tölusettum blaðsíðum. Vinnumappan er metin inn í lokaekunn.

Í þeim texta sem hér fer á eftir er að finna allar helstu 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.

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 eldhústæk.

Telji próftaki vafa leika á því hvaða tæki hann má koma með sér 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. 11:00 og líkur klukkan 19:00. Próftakar framkvæma fisk og kjötskurði á milli kl. 12:00 og 13:00.

Seinni daginn hefst verkefnið kl. 11: 00 og líkur klukkan 22:00 eða þegar verkefninu er lokið.

Til að flýta fyrir við afgreiðslu á heita matnum um kvöldið eiga próftakar að framreiða til prófnefndar:

- ***Kl. 15:00, Canapé á tvo diska og kalda forréttinn á tvo diska.***
- ***Kl. 17:00, seyði á tvo diska.***
- ***kl. 18:00, eftirrétt á tvo diska.***

Fyrir hönd prófnefndar

Friðrik Sigurðsson