

Sveinspróf í framreiðslu

Prófpáttalýsing og einkunnargjöf

	Vægi í sveinsprófseinkunn	
Sveinsprófsborð	100%	20% = 20%
Kvöldverður, matseðill og vínseðill	100%	60%
Skriflegt próf	100%	10%
Bar	100%	10%
Vín og vínfræði með blindsmakki	100%	10%
Eldsteiking	100%	5%
Fyrirskurður	100%	5% = 80%
Samtals		100%

Sveinsprófsnefnd skipa eftirtalin:

Ólafur Örn Ólafsson formaður. Netfang: olafur@galtar.is, 892-8481

Styrmir Örn Arnarsson

Ana Marta Montes Lage

Gigja Magnúsdóttir

Sigmar Örn Ingólfsson

Sesselía Agnes Ingvarsdóttir

Almennt um prófin

- 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 þarf viðkomandi sveinsprófstaki að bíða þar til næsta sveinspróf verður haldið.
- Ef um námsörðugleika er að ræða þarf sveinspróftaki að sækja um aðstoð til löunnar, tímanlega og fær viðkomandi úrræði við hæfi samkvæmt mati.
- Próftakar fá til skoðunar víNFLöskur sem prófað verður í, eru það vín sem verða í kvöldverðinum, blindsmakkinu og einnig verður spurt um einhver þeirra munnlega í vínfræði sem og líka í skriflega prófinu. Þá er einnig spurt munnlega útí sum þeirra við prófborðið. Á þeim lista er einnig listi yfir heimasíður vinnanna, en þær eru stundum svolítið takmarkaðar, svo próftökum er bent á að leita sér frekari upplýsinga um þau. Einnig fá

próftakar lista yfir kokteila sem prófað verður í og ca mánuði fyrir aðalprófdag er birtur matseðillinn og vínseðill fyrir kvöldverðinn. Próftakar eru hvattir til að læra vel og leita eftir nánari upplýsingum um þessi atriði.

- Próftökum raðað eftir tímatöflu í bar, vínfræði og blindsmakki, eldsteiking og fyrirskurði.

Verklegt próf

Hátíðarkvöldverðarborð fyrir sex gesti.

Sveinsprófsborð – 20% af heildareinkunn.

Matseðill samanstendur af 5 réttum auk framreiðslu á smásnittum með fordrykk:

- forréttur
- seyði
- fiskréttur
- aðalréttur
- eftirréttur

Vínseðill 5 tegundir:

- forréttarvín
- sherry
- hvítvín
- rauðvín með umhellingu
- eftirréttarvín

Borðskreyting á að 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 MK, sé prófið haldið þar.

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 á prófstað, 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

Kl. 14:30-15:00 Sýning á prófverkefni

Kl. 15:30-17:00 smá hvíld og frjáls stund

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 þrífín.
- 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 óaðfínnanlegur.
- 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, klæðnaður 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 og aðrir prófliðir - 80%

Framreiðsla kvöldverðar – 60%

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. 17:00 til 24.00.

Prófverkefnið er framreiðsla á 5 rétta kvöldverði ásamt vínnum 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.

Skriflegt próf -10%

Mat

Prófað er í eftirtöldu:

1. Almennar fjölvalsspurningar með fjórum svarmöguleikum
2. Matseðla og réttapekking
3. Vínfræði

Tímamörk 90 mínútur.

BAR – blöndun drykkjarfanga – 10%

Skilyrði: Próftaki skrifar upp sex drykki og framreiðir þrjá 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 gæti þurft að kynna 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

Vínfræði og blindsmakk - 10%

Skilyrði: Próftaki fær 4 glös af vínnum í blindsmakk, tvö hvítvín og tvö rauðvín.

Mat:

1. Próftaki fær blað til útfyllingar með nokkrum spurningum og í lok skýrir hann niðurstöður fyrir dómara.
2. Síðan er próftaki spurður nokkurra spurninga munnlega um vín sem hann hefur fengið áður upplýsingar um auk þess um almenna vínfræði.
3. Próftaki þarf einnig að kunna skil á vínnum sem framreidd eru með kvöldverðinum

Tímamörk 30 mín.

Eldsteiking - 5%

Skilyrði: Próftaki eldsteikir fyrir tvo gesti eftir fyrirmælum, t.d. piparsteik, ananas, jarðarber, pönnukökur eða blandaða ávexti. Próftaki getur verið beðinn um að 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.

Fyrirskurður/Transering - 5%

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

Mat

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

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

Skil á einkunnum og prófsýning

Formaður sveinsprófsnefndar skilar einkunnum á sveinsprófi til matvæla- og veitingasviðs IÐUNNAR ekki seinna en tíu dögum eftir að sveinsprófi lýkur og geta próftakar eftir það haft samband við liðuna og óskað eftir niðurstöðum.

Prófsýning og viðtal fer fram að loknu sveinsprófi. Próftaka er þá tilkynnt hvort hann hafi staðist prófið eða ekki. Nánari sundurliðun á einkunn liggur ekki fyrir á þeim tíma.

Próftaki getur óskað eftir útskýringum og viðtali við sveinsprófsnefnd 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 næst þegar sveinspróf er haldið.

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 sem reglugerð segir til um 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.