



PENSUM OG VEJLEDNING TIL PRAKTISK KONDITORSVENDEPRØVE 2015

Opgave 1:

Kransekage: Horn, top eller vugge af minimum 500 g færdig masse – massen må blandes dagen før.

Fylt chokolade/praliné, som skal være støbt på forhånd – min. 15 stk.

Opgave 2:

Følgende klassiske discipliner kan trækkes og skal enten laves som en tærte/rand/kage eller som portioner:

- Is til 10 pers.
- Rubinsteinfromage til 10 pers.
- Karamelrand til 10 pers.
- Panna cotta til 10 pers.
- Mandelrand til 10 pers.
- Crème brûlée til 10 pers.
- Fløderand til 10 pers.
- Charlotte Russe til 10 pers.
med roulader og appelsinfromage.
- Sachertærte til 10 pers.
- Othelloflagkage til 10 pers.
- Georginelagkage til 10 pers.
- Rådhuspandekager 10 stk.
- Gataux Marcel til 10 pers.
- Schwarzwälder kirsch til 10 pers.
- Qroquebouché til 10 pers.
- Chokoladebudding til 10 pers.
- Tarte au citron meringue 10 pers.

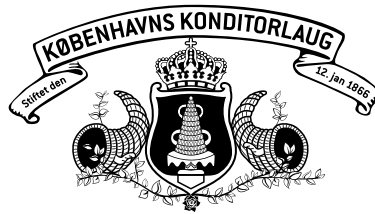
Opgave 3:

Valgfri dessert.

Opgaven skal indeholde et bagt element og et ubagt element.

Opgaven kan løses på to måder:

- 10 stk. desserter portionsanrettet til servering på tallerken eller lignende.
- Fremstilling af en tærte, hvor du skærer et stykke og portionsanretter til servering. Både tærte og anretning udstilles.



Opgave 4:

Valgfri fremstilling af enten 20 stk. småt wienerbrød, 20 stk. croissanter eller 20 stk. butterdejsnitter / postejer til en forret.

Du må gerne rulle ekstra dej, så du kan arbejde med dejen. Overskydende dej stiller du på køl eller frost. ½ liter dej er en fornuftig mængde.

Opgave 5:

Du trækker et af følgende materialer, som du skal bruge til at dekorere, pynte og lave topfigur/symbol/blikfang til din etagekage.

- Marcipan
- Karamel
- Chokolade

Kagens overtræk er valgfrit.

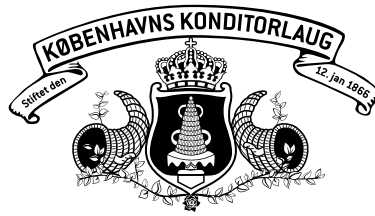
Der må støbes, trækkes, modelleres, blæses etc. – kun fantasien sætter grænser.

-
-
-

Opgave 6:

Rørt, bagt kage på Ø18 – Ø24 cm.

- Kagen må gerne flækkes og fyldes – dog skal den kunne opbevares uden køl.
- Kagen skal overtrækkes med marcipan.
- Kagen skal have en sprøjtet garneringskant og skrift, der passer til temaet.
- Kagen skal pyntes med marcipanroser.
- Kagen må gerne pyntes med andre marcipanblomster, ud over roserne.



Svendeprøvemappens indhold:

- Tema
- Indholdsfortegnelse
- Fagets opgave
- Arbejdsplan
- Opskrifter/fremgangsmåder/produktionsmetoder
- Redegørelse
- Hvad skal jeg gøre klar dagen før?
- Kalkulationer

Præsentation og overhøring af bordet:

- Eleven præsenterer et kort resumé af temaet og begrundet sit valg.
- Eleven fortæller om de vellykkede ting ved prøven.
- Eleven fortæller om de ting, som bør forbedres, og præsenterer løsningsforslag med henblik på lignende situationer.
- Skuemesteren følger op og erklærer sig enig eller uenig i elevens betragtninger.
- Skuemesteren knytter evt. en kommentar.
- Eleven ”sælger sig selv og varen”.

En vigtig del af den praktiske prøve er elevens egen refleksioner over og bud på løsninger i forhold til de konkrete opgaver, da mange af de samme elementer vil gøre sig gældende i en fremtidig konditorkarriere.