

# Sveinspróf og lokapróf í framreiðsluðn

Hótel- og matvælasjólanum í MK



## Efnisyfirlit

	Bls.
<u>Undirbúningur sveinsprófs og framkvæmd sveinsprófs</u>	3
<u>1. Skriflegt próf. Samkvæmt próftöflu MK</u>	5
<u>2. Sértek vinnubrögð</u>	5
<u>2.1. BAR – blöndun drykkjarfanga</u>	5
<u>2.2. Eldsteiking / Flambering</u>	6
<u>2.3. Fyrirskurður / Transering</u>	6
<u>3. Framreiðsla</u>	7
<u>3.1. Hátíðarkvöldverðarborð fyrir 6 gesti (Sveinsprófsborð)</u>	7
<u>3.2. Framreiðsla hátíðarkvöldverðar</u>	8
<u>Sveinsprófsdagur</u>	10
<u>Sveinsprófsnefnd</u>	10

Sveinsprófsnefndin hefur það hlutverk að framkvæma og meta þriggja ára nám í framreiðslu fyrir landið allt sbr. reglugerð nr. 525/2000. Nema skulu hafa lokið brottfararprófi frá Hótel- og matvælasólánum í MK (HM MK) og verkþjálfun hjá meistara á hótélum og veitingastöðum.

### **Undirbúningur sveinsprófs:**

1. Sveinsprófsnefnd hefur formlegt samband við deildarstjóra í framreiðslu við HM vegna fyrirhugaðra prófa og eru eftirfarandi atriði rædd:
  - fjöldi væntanlegra próftaka
  - kynningar á prófverkefnum
  - dagsetningar prófdaga
2. Sveinsprófsnefndin skal halda fundi með væntanlegum próftökum. Þar skal koma fram eftirfarandi:
  - dagsetningar og tímasetningar prófa og fjöldi prófdaga
  - prófverkefnin kynnt og yfirfarin
3. Sveinsprófsnefndin ákveður eftirfarandi prófverkefni:
  - vínseðil
  - bar
  - framreiðslu
  - eldsteikingu
  - fyrirskurð
  - Skriflegt próf
4. Matseðill prófverkefnisins kynntur frá prófnefnd í matreiðslu og fyrirkomulag prófdaga ákveðið.
5. Fjöldi prófdómara ákveðinn, raðað niður á daga, kannað eru tengsl nema og nefndarmanna.
6. Hráefnislista er skilað til birgðastjóra HM.

7. Gestafjöldi er ákveðinn af F.H.V. og formönnum sveinsprófsnefnda. Próftaki skal bjóða einum gesti (meistara) til kvöldverðar. Nemi fær boðskort ca. mánuði fyrir próf á það greinir hann frá sínum boðsgesti og skal gesturinn staðfesta komu sína a.m.k. 5 dögum fyrir prófdag, öðrum kosti er því sæti úthlutað öðrum. Öðrum gestum býður framkvæmdastjóri F.H.V. og skal hann hafa umsjón með gestalista og sætaskipan gesta.
8. Sveinsprófsnefnd skal halda bókaða fundi.

## 1. Skriflegt próf. Samkvæmt próftöflu MK

**Skilyrði:** Skriflegt lokapróf frá MK ásamt fagspurningum.

**Mat:** Mat samkvæmt prófreglum MK

Prófað er í eftirfarandi :

- 1 Almennar fjölvalsspurningar
- 2 Matseðla og réttarþekking
- 3 Vínfræði

**Tímamörk:** 120 mínútur

## 2. Sértæk vinnubrögð

### 2.1. BAR – blöndun drykkjarfanga.

**Skilyrði:** Próftaki fær úthlutað 6 drykkjum, skrifar upp og framreiðir 3 blandaða drykki, 2 glös af hverjum, skrifar 3 drykki eftir handbók.

**Mat:**

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

**Tímamörk:** 30 mínútur

***Próftaki skal skila og ganga frá öllum áhöldum þannig að vinnusvæði sé tilbúið fyrir næsta próftaka.***

## **2.2. Eldsteiking / Flambering**

**Skilyrði:** Próftaki eldsteikir fyrir 2 gesti eftir fyrirmælum t.d. piparsteik, ananas, jarðaber, 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.

## **2.3. Fyrirskurður / Transering**

**Skilyrði:** 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.

### 3. Borðlagning og framreiðsla hátíðarkvöldverðar

#### 3.1. Hátíðarkvöldverðarborð fyrir 6 gesti (Sveinsprófsborð).

Matseðill samanstendur af 5 réttum:

- forrétti
- seyði
- fiskrétti
- aðalrétti
- eftirrétti

Vínseðill 4 tegundir:

- Sherry
- Hvítvín
- Rauðvín
- Eftirréttarvín

Borðskreyting má vera úr afskornum eða þurrkuðum blómum ásamt kertum og borðskrauti.

ATH.

***Próftaki skal gera teikningu af borðinu og skila 2 dögum fyrir prófdag. Nánari tilhögun á fundi með prófnefnd***

Próftaki skal skýra frá þeim áhöldum sem hann hyggst koma með til notkunar við verkefnið, t.d. dúka, munnþurrkur, undirdiska og fl.

Próftaki skal nota glös og hnífapör frá HM

Próftaki skal rökstyðja verkefnið:

- Hugmynd ( tilefni t.d. brúðkaup, afmæli e.þ.h. )
- Lýsing verkefnisins, teikning, skreytingar og heildarsvip
- kynnrir 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 Blómskreytingar
- Kl. 12:00 Verkefninu lokið.
- Kl. 12:15 Verkefni dæmd

Kl. 13:15 Próftaki rökstyðji verkefnið fyrir prófdómara. Spurt verður náíð úti vínfræði og hafa namar ca. 10-15 mín. til að leysa verkefnið

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

**Mat:** Í matinu skulu eftirfarandi þættir hafa áhrif

- 1 Uppröðun og afstilling borða og stóla. Borð skulu vera jöfn og stöðug og eins með stóla
- 2 Borð og stólar þrífir
- 3 Veisluborð dúkað. Dúkur skal vera jafn á alla kanta a.m.k. 25-30 cm, hreinn og velpressaður
- 4 Borðbúnaður flokkaður, fægður og aðfinnslulaus
- 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 skökk 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 1 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 vínfræðilegum skýringum og borðbúnaði
- 12 Skreytingar og heildarsvipur.



### 3.2. Verkefni - – Framreiðsla hátíðarkvöldverðar

#### Eftirfarandi þáttum skal próftaki skila:

Undirbúningur fyrir veisluna (kvöldverð)

Móttaka gesta.

Framreiðsla á fordrykk

Samskipti við gesti og samstarfsfólk

Matseðlaþekking

Vínseðill, framreiðsla vína og annarra drykkja

Umhelling vína

Framreiðsluhættir (aðferðir)

Frágangur áhalda og tækja

Gestrisni, hreinlæti og snyrtimennska

Frágangur eftir samkvæmið

#### Lýsing verkefnis: Próftaki lýsir verkefninu munnlega

##### **Skilyrði:**

Prófverkefnið er framreiðsla á 5 rétta kvöldverði ásamt vínnum og kaffi fyrir 6 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 kunna skil á umhellingu
- 7 Framreiðsluhættir. Próftaki skal vinna eftir fyrirfram ákveðnum framreiðsluháttum 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, útskýringar á vínnum, framreiðslutækni, samband við gesti, burðartækni og tímasetningu.

### **Sveinsprófsdagar:**

#### **Prófdagar eru 3 í framreiðslu: Skipting verkþátta samkvæmt ákvörðun sveinsprófsnefndar**

Niðurstöður kynntar próftökum að loknu sveinsprófi og skal próftaki undirrita niðurstöður, samanber 8. gr. reglugerðar nr. 525/2000.

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 fræðsluráði ásamt vinnuskýrslum.

### **Sveinsprófsnefnd í framreiðslu skipa eftirtaldir aðilar**

#### **Aðalmenn**

Trausti Víglundsson formaður  
Ólafur Örn Ólafsson  
Sigmar Örn Ingólfsson

#### **Varamenn**

Haukur Tryggvason  
Gígja Magnúsdóttir  
Sólborg L. Steinþórsdóttir