

Eksempel på svendepøven for tjenerlever

Svendepøven på tjeneruddannelsen består af:

- Praktisk opgave A – 1. del
- Caseopgave
- Praktisk opgave A – 2. del
- Praktisk opgave B
- Mundtlig prøve

De enkelte delprøver er beskrevet nærmere nedenfor.

Praktisk opgave A – 1. del

I næstsidste skoleuge trækker du en opgave i ”Praktisk opgave A – 1. del”.

Opgaven handler om sammensætning af en menu med tilhørende drikkevarer. Den skal besvares skriftligt. Du har 1 time til opgaven.

Eksempel på opgave:

”I anledning af et bryllup skal du sammensætte en 5 retters menu med drikkevarer til. I menuen skal indgå både fisk og lys dessertvin. Du skal selv fastlægge sæsonen.”

Caseopgave

Lige efter afleveringen af ”Praktisk opgave A – 1. del” trækker du en caseopgave.

Opgaven er en helhedsorienteret opgave, hvor besvarelsen skal vise, at du kan kombinere teori og praksis. Den skal besvares skriftligt, som et it dokument. Du har 48 timer til opgaven.

Eksempel på opgave:

”Den restaurant, hvor du er tjener, har modtaget nedenstående e-mail fra familien Gregersen. Du skal komme med forslag til at opfylde deres ønsker.

E-mail fra familien Gregersen

”Vi ønsker at holde vores søns konfirmation den 13. maj 2018 og i den forbindelse vil vi gerne have et tilbud fra jeres restaurant.

Til festen vil der være mellem 60 – 80 personer. Festen starter kl. 13.00, og vi regner med, at den skal slutte omkring kl. 20.00.

Vores budget er højt.

Vi ønsker et tilbud på følgende:

- En menu på min. 5 retter med drikkevarer

- En velkomstdrink med snack, samt kaffe, avec og bar efter middagen
- 2 af gæsterne er lakto-ovo-vegetarer

Da nogle af gæsterne kommer fra udlandet dagen før konfirmationen, vil vi gerne have forslag til en aktivitet eller en tur i nærområdet.

4 af gæsterne ønsker en overnatning, og vi vil derfor høre, hvilke muligheder der er for overnatning til dagen efter.

Venlig hilsen

Familien Gregersen””

Praktisk opgave A – 2. del

Du skal identificere to vine og dække et bord. Du har samlet 2 timer og 15 minutter.

Identifikation af vin

Du får skænket et glas hvidvin og et glas rødvin. Du skal smage på vinene og sætter kryds i et skema ud for de vine, som du mener, der er i glassene.

Borddækning

Du skal dække et bord på baggrund af din besvarelse af ”Praktisk opgave A – 1. del”.

Opgaven med borddækning afsluttes med, at du mundtligt præsenterer bordet. Her skal du vise sin faglige viden om den menu, du har sammensat i ”Praktisk opgave A – 1. del”.

Praktisk opgave B

Lige efter afslutningen af ”Praktisk opgave A – 2. del” trækker du en opgave til ”Praktisk opgave B”.

Opgaven omhandler enten ”Ost, vin eller avec”, ”Drinks” eller ”Flambering, tranchering eller filetering”.

En opgave i ”Ost, vin eller avec” kunne være åbning og dekantering af rødvin, hvor du skal vise og forklare åbning og dekantering af den rødvin, som er udvalgt til prøven.

En opgave i ”Drinks” kunne være at blande og servere en Bloody Mary.

En opgave i ”Flambering, tranchering eller filetering” kunne være at flambere skaldyr.

Mundtlig prøve

Den mundtlige prøve varer 20 minutter. Du starter med at fremlægge sin besvarelse af caseopgaven. Herefter har du, eksaminator og censor en dialog om besvarelsen.