

Censor- og skolevejledning

for svendepøven i Tjeneruddannelsen

Gældende for prøver efter uddannelsesbekendtgørelser, der er trådt i kraft pr. 1. august 2020 eller senere.



Indholdsfortegnelse

Forord	3
Opgavekommissionen	4
Samarbejde mellem opgavekommissionen og skolerne	4
Udpegning af censorer	4
Øvrige personer til en svendeprøve – føl/observatør	4
Aflæggelse af afsluttende prøve (svendeprøve)	4
Hjælpebidler under prøverne	5
Rollefordeling mellem eksaminator og censorerne	5
Notatpligt	6
Opsyn under svendeprøven	6
Force majeure	6
Svendeprøvens resultat	6
Når en prøve ikke er bestået	6
Klager	7
Svendebrev	7
Medaljer	7
Kriterier	7
Krav til censorer	8
Habilitet	8
Beklædning/navneskilt	8
Mobiltelefoner	8
Etiske spilleregler	9
Svendeprøvens indhold	9
Den praksisorienteret prøve – opgave A	10
Den praksisorienterede prøve – opgave B	10
Prøveforløbet	11
Eksempel på opbygning af tidsplan for de praktiske dele af opgave A og B	12
Opgave A og bedømmelsen heraf	12
Tabel 1 Vægtning af kompetencemål for opgave A	13
Tabel 2 – Praksisorienteret prøve – opgave A, del 1	13
Den praksisorienterede prøve – Opgave B	19
Opgaven og bedømmelsen	19
Tabel 6 Vægtning af fagligt fokus ved opgave B (Flambering af kød m.m.)	19
Tabel 7 – Praksisorienteret prøve – opgave B eksempel på bedømmelseskriterier – Flambering af kød m.m.	20
Den mundtlige prøve	22
Tabel 8 Vægtning af fagligt fokus for mundtlig prøve	22
Bilag	28
Bilag 1: Eksempel på opgave A	29
Bilag 2: Eksempel på opgave B	31

Bilag 3: Eksempel på en caseopgave.....	32
Bilag 4: Bedømmelseskemaer til brug under prøven.....	34
Bilag 5: Samleskema	49
Bilag 6: 7-trinsskalaen	50

Forord

Svendeprøven i tjeneruddannelsen er en prøve efter § 11 i bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014. Denne bekendtgørelse finder derfor anvendelse for svendeprøven.

Denne vejledning er udarbejdet af Uddannelsessekretariatet på vegne af det faglige udvalg for tjeneruddannelsen.

Vejledningen supplerer uddannelsesbekendtgørelsen og uddannelsesordningen for tjeneruddannelsen. Vejledningen sætter rammen om svendeprøven – indhold og proces er fastsat efter samarbejde mellem det faglige udvalg, opgavekommissionen og hovedforløbsskolerne om.

Formålet med denne vejledning er at sikre, at alle elever i tjeneruddannelsen aflægger prøve efter samme retningslinjer, med de samme ressourcer til rådighed og bedømmes efter de samme kriterier uanset, hvor i landet de aflægger deres svendeprøve.

Vejledningen fastsætter svendeprøvens faglige fokus, eksaminationsgrundlag, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier jf. Undervisningsministeriets guide til god praksis for de afsluttende prøver.

Vejledningen findes på Uddannelsessekretariatets hjemmeside.

Opgavekommissionen

Opgavekommissionen nedsættes af Det faglige Udvalg for Tjeneruddannelsen og består af repræsentanter fra arbejdsgiverside og lønmodtagerside. Repræsentanterne er uddannet inden for faget, har relevant erhvervs erfaring og kendskab til uddannelsen.

Samarbejde mellem opgavekommissionen og skolerne

Opgaverne til svendeprøven stilles af skolen efter samråd med opgavekommissionen. I praksis foregår dette på møder mellem opgavekommissionen og skolerne, faciliteret af Uddannelsessekretariatet. Uddannelsessekretariatet vedligeholder opgavedatabaserne, trækker opgaverne til de konkrete svendeprøver og sender dem til den prøveafholdende skole.

Udpegning af censorer

Censorer udpeges af Det faglige Udvalg for Tjeneruddannelsen. Et censorteam udgøres af en repræsentant fra arbejdsgiverside og en repræsentant for lønmodtagerside. Der udpeges et censorteam pr. hold af max 8 elever.

Øvrige personer til en svendeprøve – føl/observatør

Alle eksaminer på de danske uddannelser er åbne for offentligheden, hvorfor alle i princippet kan overvære selve prøveafleggelsen. Dog skal sikkerhed ved afviklingen overholdes, og eleverne må ikke blive forstyrret. Voteringen er ikke åben for offentlighed.

For at oplære nye censorer bliver ny-udpegede censorer sendt ud for at overvære en svendeprøve forud for, at de selv skal være censor til en prøve. Disse kaldes ”føl”. Eleverne skal orienteres om, hvorfor de er der, samt have at vide, at de ikke stiller spørgsmål eller indgår i bedømmelsen. Føllene må ikke stille spørgsmål til eleverne. Føllene må kun observere voteringen, uden at bidrage med egen vurdering. De må gerne stille (ikke forstyrrende) spørgsmål til eksaminator og censorer om opgaven som censor, men de må ikke forholde sig til elevens præstation eller bedømmelse.

For at opnå viden om afviklingen af svendeprøver mv. kan eksempelvis en faglærer, der ikke selv har afviklet svendeprøver før, udsendes som observatør. Det gælder tilsvarende, at denne person ikke indgår i eksaminationen eller bedømmelsen. Hverken føl eller observatører må influere på prøveforløbet eller bedømmelsen. De skal populært sagt alene være ”en flue på væggen”. Det er vigtigt, at man som føl/observatør tager behørigt hensyn til eleverne i prøvesituationen og til eksaminators og censorteams arbejdsvilkår.

Et føl eller observatør sendes ud af Uddannelsessekretariatet eller efter dialog med den afholdende skole. Der kan kun være ét føl eller én observatør til stede pr. svendeprøvehold. Et føl går forud for en observatør.

Aflæggelse af afsluttende prøve (svendeprøve)

Før en elev kan gå til den afsluttende prøve, svendeprøven, skal eleven have gennemført skoleundervisningen i uddannelsen og opfyldt de øvrige kriterier for udstedelse af skolebevis. Det betyder, at eleven skal have opnået et gennemsnit på mindst 02 af standpunktskaraktererne for alle fag i hovedforløbet.

Prøven skal afholdes i den sidste del af den sidste skoleperiode. Samtidig må der højst være 3 måneder tilbage af elevens uddannelsestid¹. I ganske særlige tilfælde kan der være op til 6 måneder tilbage af

¹ Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser, bek. nr. 1619 af 27. december 2019 med senere ændringer - § 47, stk. 2

elevens uddannelsestid, men det kan kun ske, hvis det skyldes særlige forhold. Særlige forhold kan kun være begrundet i elevens situation og kan aldrig være begrundet i forhold på skolen.

Hjælpemidler under prøverne

Der er fastsat begrænsninger for brug af hjælpemidler ved den skriftlige del af opgave A. Til denne prøve må eleverne ingen hjælpemidler bruge.

Der er ikke fastsat begrænsninger for brug af hjælpemidler under de øvrige prøver. Det betyder, at eleverne må anvende de hjælpemidler, der har været anvendt i undervisningen.

Eleven må ikke forlade prøven og må ikke få hjælp udefra.

Den enkelte skole skal tage vare på, at elever med særlige behov tilgodeses efter reglerne herom, således at de sidestilles med de øvrige elever i prøvesituationen. Ved tvivlsspørgsmål kan skolen henvende sig til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet herom.

Rollefordeling mellem eksaminator og censorerne

Eksaminator ved den enkelte prøve er den eller de lærere, der har undervist eleven. Foreligger der særlige omstændigheder, fx. sygdom, kan uddannelsesinstitutionen udpege en anden eksaminator.

Eksaminators rolle er at eksaminere, sikre og guide eleverne igennem en fair eksamen i samarbejde med censor. Eksaminator sørger for at forberede eleverne, hjælpe med praktiske foranstaltninger, og vejleder op til eksamen. Eksaminator sikrer igennem aftale med censorerne, at mundtlige eksaminer bygger på dialog.

Det er censorernes opgave, at sikre, at der gennem eksaminationen sker en dokumentation af elevens færdigheder samt af målopfyldelsen for uddannelsen, herunder bl.a. sikre, at:

- Prøverne samt kravene til indholdet af uddannelsens prøver er i overensstemmelse med målbeskrivelser og øvrige krav fastsat for uddannelsen
- Eleverne får en ensartet og retfærdig behandling og deres præstationer en pålidelig bedømmelse
- Prøverne gennemføres i overensstemmelse med de gældende regler og efter nærværende censor- og skolevejledning. Prøverne skal gennemføres, så eleverne sikres lige vilkår og betingelser på alle uddannelsesinstitutioner, der udbyder tjeneruddannelsens hovedforløb.

Derudover omfatter censurs funktioner i forbindelse med eksamen:

- **At** fungere som det offentliges repræsentant under eksamen
- **Og** sikre elevernes retssikkerhed

Censorteamet kan stille uddybende spørgsmål til eleven.

Votering sker i fællesskab mellem censorteam og eksaminator. Hvis censorteam og eksaminator ikke er enige om en fælles bedømmelse, giver de hver en karakter. Karakteren for prøven er gennemsnittet af disse karakterer afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen. Hvis gennemsnittet ligger midt imellem to karakterer, er den endelige karakter nærmeste højere karakter, hvis censor har givet den højeste karakter, og ellers den nærmeste lavere karakter.

Tid til votering er altid inkl. i prøvens varighed. Manglende enighed kan ikke begrunde, at man bruger meget mere tid til votering, end der er afsat iht. tidsplanen.

Notatpligt

Censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til personligt brug ved udarbejdelse af en udtalelse i en eventuel klagesag. Noterne udgøres af bedømmelsesskemaerne til hver delprøve gerne suppleret med egne noter, der uddyber bedømmelserne. Notaterne skal opbevares i et år.

Konstaterer censor, at der er forhold, der ikke er opfyldt, eller får censor formodning om væsentlige problemer eller mangler i skolens varetagelse af uddannelsen, afgiver censor indberetning herom til skolen og sender samtidigt en kopi af indberetningen til det faglige udvalg.

Opsyn under svendepróven

Under alle prøver i svendepróven, skal skolen sikre, at der er behørigt opsyn med elevernes prøveafleggelse. Det anbefales, at eksamensvagter ikke er fagkyndige på tjenerområdet. Det mindsker risikoen for, at eksamensvagter kan mistænkes for at hjælpe en eller flere elever under prøven. Det er en fordel både for elever og for eksamensvagten. Til gengæld bør eksamensvagter under prøver, der involverer it, være it-kyndige i tilstrækkelig grad til, at de kan hjælpe elever, der oplever it-problemer under prøven.

Besvarelser og produkter skal være eksaminandens egen og selvstændige besvarelse. En eksaminand, der under en prøve skaffer sig eller giver en anden eksaminand uretmæssig hjælp til besvarelse/udførelse af en opgave eller benytter ikke tilladt udstyr, skal af institutionen bortvises fra prøven².

Hvis en elev afleverer en opgave til bedømmelse, som eleven ikke selv har udarbejdet kan censorteam og eksaminator ikke bedømme elevens faglige niveau, og opgaven/produktet skal afvises.

Force majeure

Hvis der under prøven sker noget, der forhindrer, at eleven kan aflevere inden for den fastsatte tidsramme, fastsætter eksaminator og censorteam individuelt i forhold til den enkelte elev, hvor lang tid, prøven skal forlænges med. Dette gælder kun i tilfælde, hvor årsagen til forsinkelsen ikke kan tillægges eleven – såkaldt force majeure. Det kan eksempelvis være tilfælde af strømsvigt o.l.

Svendepróvens resultat

Karakterer ved svendepróven gives efter 7-trinsskalaen, jf. bilag 7. Resultatet af svendepróven er de fire afgivne karakterer. Det er en forudsætning for at bestå svendepróven, at de fire delprøver enkeltvis er bestået.

Når prøven er afholdt udfylder eksaminator og censorteam et samleskema jf. bilag 6. Skemaet skal indeholde oplysninger om hver enkelt elev, hvilken bekendtgørelse eleven er under uddannelse efter, hvilke karakterer eleven har opnået ved de enkelte prøver, sammentælling heraf og udmærkelse for de elever, der har opnået dette, se nedenstående afsnit om medaljer. Skolen anfører, når skolebevis er udstedt. Herefter sender skolen samleskemaet til Uddannelsessekretariatet.

Når en prøve ikke er bestået

Når en elevs præstation ikke er tilstrækkelig til, at eleven kan bestå sin svendepróve, er det særlig vigtigt, at eksaminator og censorteam udover bedømmelsesskemaerne noterer, hvorfor præstationen ikke er tilstrækkelig. Det kan være en god idé at tage et billede af elevens borddækning, hvis det kan dokumentere begrundelsen for bedømmelsen.

² Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser, bek. nr. 41 af 16/01/2014, § 19

Der bør være et beredskab på skolen, der straks kan tage hånd om elever, der ikke består svendeprøven, så de med det samme få tilbudt en samtale med uddannelseslederen/studievejlederen om svendeprøveforløbet.

Hvis en elev ikke består sin svendeprøve, er det skolens opgave straks at underrette praktikvirksomhed og det faglige udvalg. Når årsagerne til, at eleven ikke bestod, er klarlagt, skal skolen og virksomheden vurdere, hvad der videre skal ske i uddannelsesforholdet, herunder tage stilling til, om der er behov for at søge det faglige udvalg om forlængelse af uddannelsesstiden.

Omprøven kan afholdes, når eventuelt supplerende praktik og skoleundervisning er afsluttet. Eleven har to forsøg til at bestå prøven. Der skal udpeges nye censorer til omprøver. I særlige tilfælde kan der gives tilladelse til et tredje forsøg. Skolen træffer afgørelse herom efter samråd med Det faglige Udvalg.

Klager

Elever kan skriftligt klage over bedømmelsen eller afviklingen af svendeprøven. Klagen skal stiles til skolen. Klagen sendes senest 2 uger efter, at bedømmelsen er blevet meddelt eleven.

Hvis klagen vedrører prøvegrundlaget eller bedømmelsen, afgør skolen klagen efter samråd med det faglige udvalg. I forbindelse med en klagesag skal eksaminator og censorer jf. Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser³, hver afgive en udtalelse om de faglige spørgsmål i klagen.

Censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til personligt brug ved udarbejdelse af en udtalelse i en eventuel klagesag. Billedmateriale kan evt. anvendes som dokumentation. Notaterne skal opbevares i et år.

Konstaterer censor, at der er forhold, der ikke er opfyldt, eller får censor formodning om væsentlige problemer eller mangler i skolens varetagelse af uddannelsen, skal censor indberette det til skolen og samtidigt sende en kopi af indberetningen til det faglige udvalg.

Svendebrev

Når uddannelsen for den enkelte elev er afsluttet, og det er dokumenteret ved samleskemaet, at svendeprøven er bestået og skolebevis er udstedt – samt afsluttende praktikerklæring er modtaget fra elevens praktikvirksomhed (læreplads), sender Uddannelsessekretariatet svendebrevet til eleven. Skolen kan ikke udstede uddannelsesbevis/svendebrev til eleven.

Medaljer

Det faglige udvalg tildeler udmærkelser i form af guld-, sølv- og bronzemedaljer til elever, der præsterer særlig godt ved svendeprøven. Udmærkelsen påtegnes svendebrevet. Medaljer udleveres til elever på skolen efter nærmere fastsat procedure.

Kriterier

Medaljer tildeles elever, der ved svendeprøven opnår en samlet sum af de 4 afgivne karakterer på 37 eller derover.

Karaktersum	Udmærkelse
8-36	Ingen udmærkelse
37-43	Bronze

³ Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser, § 39

44-47	Sølv
48	Guld

Krav til censorer

For at blive udpeget som censor af organisationerne skal man have den fornødne indsigt i uddannelsen. Censor skal være bekendt med indholdet i denne vejledning. Hvervet som censor er ansvarsfuldt og er, ligesom svendepøven, lovreguleret. Derfor skal censor tillige være bekendt med:

- ✓ Den gældende bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til tjener samt den tilhørende uddannelsesordning
- ✓ Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser, bek. nr. 41 af 16. januar 2014
- ✓ Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse, bek. nr. 262 af 20. marts 2007

Habilitet

En censor skal være habil. Det betyder, at man ikke kan være censorer for en elev, som man:

- er eller har været ansat i samme virksomhed med,
- er eller har været i familie med, herunder kærestereationer,
- er eller har været ven eller uven med eller tilsvarende ift. ens nærmeste,
- har eller har haft en ikke ubetydelig økonomisk relation til, eller
- på anden måde har eller har haft en relation til, som gør, at man ikke kan træffe en upartisk afgørelse.

Ansatte og tidligere ansatte på den afholdende skole kan ikke deltage som censor.

At være inhabil som censor er på ingen måde personligt eller moralsk diskvalificerende. Reglerne er til for at beskytte censorerne, fordi de forhindrer, at den pågældende censor tvinges til at træffe afgørelse i sager, hvor vedkommende, uanset al god vilje og evne, risikerer at blive kritiseret.

Det er censorens pligt at gøre opmærksom på sin inhabilitet. Censoren skal straks henvende sig til sin organisation og skole, hvis censoren er inhabil. Organisationen kan herefter indkalde en anden censor.

Opdager censoren først sin inhabilitet ved selve svendepøven, er det censorens pligt at træde tilbage ved bedømmelsen af den konkrete elev. Dette skal meddeles Uddannelsessekretariatet.

Reglerne om habilitet følger forvaltningslovens regler.

Beklædning/navneskilt

Alle censorer klæder sig med tanke for, at de repræsenterer tjenerfaget. Ingen bærer synlige emblemer, logoer eller virksomhedsnavne. Det er rart at kende navnet på de personer, man er sammen med. For at undgå, at stemningen bliver for upersonlig, anbefales det, at alle bærer et neutralt navneskilt med fornavn.

Mobiltelefoner

Det er ikke tilladt at bruge mobiltelefonen under afvikling af svendepøven. Mobiltelefonens kamera kan anvendes til at tage billeder f.x. af elevens borddækning til brug ved den mundtlige del af prøven. I helt særlige situationer (nærmest kun "liv eller død"-situationer) kan det tillades, at en censor kommunikerer med omverden. Husk, at svendepøven er en stor dag i elevernes liv.

Etiske spilleregler

Disse etiske spilleregler skal:

- Fremme kvaliteten i afholdelse af svendeprøven,
- Sikre en ensartet gennemførelse af svendeprøven, på alle uddannelses institutioner der tilbyder tjeneruddannelsen.
- sikre, at det er elevens faglighed, der prøves, og
- medvirke til, at prøven bliver en god oplevelse for både elev, eksaminator og censorer

Alle prøver skal gennemføres efter de samme regler i hele landet og gælder for alle censorer/føl.

Udvis ansvarlighed og respekt

Censorerne er velforberejdede og møder til det aftalte tidspunkt. Herved har censorteamet og eksaminator tid til at hilse på hinanden og gennemgå dagens program.

Skab en god stemning ved svendeprøve

Censorerne byder eleven velkommen og præsenterer sig ved fornavn. Svendeprøve er en uvant og anspændt situation for eleven. Det er derfor vigtigt at dæmpe elevens nervøsitet ved at møde eleven med både åbenhed og imødekommenhed og herved skabe den gode stemning.

Det er elevens faglighed, der skal bedømmes

Eleven afslutter en grunduddannelse som tjener. Det er uddannelsens kompetencemål, eleven prøves i ved svendeprøven. Husk, at eleven ikke har mange års brancheerfaring.

Ingen kritik af eleverne

Ved svendeprøven er indlæringen slut. Censorteamet skal derfor ikke give eleven kritik under svendeprøven. Kritik hjælper ikke eleven og dennes præstation, men skaber unødigt usikkerhed.

Skab rum for den gode dialog

Ved den mundtlige del af prøven er det vigtigt, at censorerne viser nærvær og engagement for hermed at skabe en god dialog ved elevens fremlæggelse af opgaven.

Svendeprøvens indhold

Svendeprøven for tjenere består af to praksisorienterede prøver, opgave A og B – og en mundtlig prøve, der tager afsæt i en caseopgave.

Det faglige fokus for svendeprøven i tjeneruddannelsen er fastsat ud fra de kernekompetencer i uddannelsen, der sætter eleven i stand til at:

- Modtage bestilling, gæsteforklare mad og drikkevarer og forestå servering og salg
- Vælge og anvende faglige arbejdsmetoder, materialer og udstyr
- Planlægge selskaber, receptioner, møder og konferencer
- Tilberede kolde/varme drikkevarer
- Anvende særlige anretningsmetoder foran gæsten

Prøven skal vise, at eleven har opnået kernekompetencerne i uddannelsen og kan løse faglige opgaver i kendte og ukendte situationer. Prøvens fokus er derfor, at eleven skal vise, at denne kan løse en tjenerfaglig opgave på et teoretisk plan og på et praktisk pl

Den praksisorienteret prøve – opgave A

Svendeprøvens opgave A består af en menu- og drikkevaresammensætningsopgave. Opgaven består af to dele, hvor eleven ved den ene del, skriftligt, skal sammensætte en 5-retters menu med tilhørende drikkevarer. Opgaven besvares indenfor en time og uden hjælpemidler. Det faglige fokus i denne del af opgaven er kompetencemålene 9, 10, og 13.

Ved den anden del af denne opgave skal eleven, ud fra den skriftlige besvarelse af menu- og drikkevaresammensætningsopgaven, udføre en borddækningsopgave. Det faglige fokus er kompetencemålene 2, 3, 9, 10, 13 og 16.

Eleven prøves i at kunne præsentere og gæsteforklare bordet, menu samt drikkevarer. Det faglige fokus er kompetencemålene 2, 3, 9, 10, 13 og 16.

Som en del af opgave A, 2. del udfører eleven også en vinidentifikationsopgave, hvor eksaminationsgrundlaget er 2 glas forskellig vin, og eleven eksamineres i at kunne bestemme druen i hvert glas. Det faglige fokus er kompetencemål 10.

Opgaverne løses individuelt. Den gives én karakter for opgave A. Karaktererne for opgave A meddeles elevens samtidigt med karakteren for opgave B.

Det **faglige fokus** for opgave A er kompetencemålene 2, 3, 9, 10, 13, 16.

Fagligt fokus (kompetencemål) der danner grundlag for opgave A
2) Eleven kan forestå klargøring til servering, opdækning og afrydninger, herunder anvende faglige arbejdsmetoder til servering på en ergonomisk hensigtsmæssig måde.
3) Eleven kan anvende de korrekte materialer, værktøj og udstyr til en given opgave.
9) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.
10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.
13) Eleven kan sætte sig i gæstens sted og prøve at løse gæstens ønsker i forhold til, hvad der er praktisk muligt.
16) Eleven kan formidle og kommunikere professionelt med gæsten på grundlag af viden om konflikthåndtering, service og gæsteprofiler med henblik på, at gæsten får en god oplevelse.

Den praksisorienterede prøve – opgave B

Svendeprøvens opgave B er en serveringsopgave, hvor eksaminationsgrundlaget kan være en af flere discipliner, som vil fremgå af opgavekortet. Det kan være åbning, skænkning og servering af drikkevarer, mixing af drinks, eller en særlig servering foran gæsten (eksempelvis flampering). Det faglige fokus er et eller flere af kompetencemålene, 3, 9, 10, 12, 14, 18.

Opgaven løses individuelt. Den gives én karakter for opgave B. Karaktererne for opgave B meddeles elevens samtidigt med karakteren for opgave A.

Det **faglige fokus** for opgave B er kompetencemålene 3 ,9, 10, 12, 14, 18.

Fagligt fokus (kompetencemål) der danner grundlag for opgave B
3) Eleven kan anvende de korrekte materialer, værktøj og udstyr til en given opgave.
9) Eleven kan anvende viden om gastronomi til at gæsteforklare og sammensætte menuer.
10) Eleven kan anvende viden om drikkevarer, deres oprindelse og fremstillingsmetode til at vejlede gæsten om valg af drikkevarer i forhold til valgt menu.
12) Eleven kan foretage almindelig bar- og caféserving, fremstille drinks og servere kaffe og te med avec.
14) Eleven kan anvende grundlæggende og avancerede arbejdsmetoder, værktøj og udstyr, herunder særlige anretningsmetoder foran gæsten.
18) Eleven kan selvstændigt sikre at arbejdet udføres under hensyntagen til personlig hygiejne og fødevarehygiejne.

Prøveforløbet

Den praktiske prøve skal tilrettelægges, så det er 100 procent klart, sikkert og tydeligt, at eleverne observeres og bedømmes på fuldstændig lige og ens betingelser i prøvesituationen. Det fremgår af bedømmelseskriterierne og den pointmæssige vægt af disse, hvilke processer i prøveforløbet, der skal observeres for hver enkelt elev. Prøven kan aldrig tilrettelægges så eksaminator og censorsteam ikke iagttager disse processer. Eksaminator og censorsteam skal alle iagttage elevens arbejde i forhold til de fastsatte kriterier. Eksaminator og censorsteam skal sikre, at:

- Elevens proces og produkt bliver bedømt efter alle de fastsatte kriterier
- Der kan kun bedømmes med de pointmuligheder, der fremgår af bedømmelseskemaerne

Eleven må til borddækningsopgaven anvende de materialer, skolen stiller til rådighed – herunder dekoration, service m.v. Skolen kan give hver elev et beløb, som de kan vælge at bestille/købe dekormaterialer for.

Censorer og eksaminator skal være til stede i prøvelokalet **under hele prøven**. Censorer og eksaminator foretager observationer i forhold til bedømmelseskemaerne.

Eksempel på opbygning af tidsplan for de praktiske dele af opgave A og B

Elev nr.	kl. 8.00-8.20	Udføre praktisk opgave B	Praktisk opgave A, 2. del
1	Eleverne trækker nr. til opgave B, hvorefter vinidentifikationsopgaven udføres	8.25-8.40	8.40-10.55
2		8.40-8.55	8.25-10.55 (-15 min til praktisk opgave B)
3		8.55-9.10	8.25-10.55 (-15 min til praktisk opgave B)
4			
5			

Opgave A og bedømmelsen heraf

Opgaven A, delopgave 1 består af en skriftlig opgave i sammensætning af menu og drikkevarer. For denne del er **eksaminationsgrundlaget** den opgave, eleven har trukket. **Bedømmelsesgrundlaget** er det skriftlige produkt, eleven har afleveret. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af tabel 2. Bedømmelsesskemaerne skal være udfyldt før den praktiske del af opgaven påbegyndes – borddækningen.

Eksaminationsgrundlaget for Borddækningsdelen er den skriftlige opgave og elevens besvarelse heraf. **Bedømmelsesgrundlaget** er elevens praktiske udførelse af borddækningen, sammenholdt med den skriftlige besvarelse. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af tabel 3.

Eleven skal præsentere sit bord og gæsteforklare menu- og drikkevaresammensætning.

Eksaminationsgrundlaget er fortsat den skriftlige opgave og elevens bevarelse heraf.

Bedømmelsesgrundlaget er det, eleven siger. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af tabel 4.

Som et element i prøven, får eleven en opgave i vinidentifikation. **Eksaminationsgrundlaget** er de vine, eleven bliver bedt om at identificere. **Bedømmelsesgrundlaget** er elevens svar på, hvilke vine eleven identificerer. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af tabel 5.

Skemaerne er omsat til bedømmelsesark, der skal anvendes til bedømmelse af hver enkelt elev.

Bedømmelsesark findes som bilag 4 samt i et særskilt dokument ”Bedømmelse af svendepøver i tjeneruddannelsen”. Dokumentet findes på Uddannelsessekretariatets hjemmeside.

Opgaven skal løses individuelt. Eksempel på en opgave fremgår af bilag 1

Vægtningen af det faglige fokus/kompetencemålene for opgave A, fremgår af, tabel 2-5. Eleven kan maksimalt opnå 100 point, se nærmere forklaring under karaktergivning.

Tabel 1 Vægtning af kompetencemål for opgave A

Kompetencemål	Bedømmelseskriterier opgave A:	Max Point pr. kriterie
	Præsentation og gæsteforklaring af bordet, menu samt drikkevarer	
Komp nr. 9 vægt 10%	Eleven har valgt sæson og antal gæster ifølge opgave	10
Komp nr. 10 vægt 15%	Eleven inddrager krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på en smagsmæssig relevant måde i forhold til resten af menuen	15
Komp nr. 13 vægt 15%	Eleven sammensætter menuer under hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning	15
Komp nr. 16 vægt 10%	Eleven anvender fagudtryk	10
Komp nr. 10 vægt 30%	Eleven beskriver drikkevarer med årgang navn, producent område og land samt en kort gæsteforklaring	30
Komp nr. 13 vægt 20%	Eleven vælger menu og drikkevarer der ligger inden for det realistiske budget til den givne anledning	20
	Borddækningen	
Komp nr. 3 vægt 40%	Eleven udfører borddækning i henhold til regler for borddækning, her under korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	40
Komp nr. 2 vægt 40%	Eleven vælger farver udfører borddekoration og pynter bordet i forhold til anledning og sæson	40
	Vinidentifikation	
Komp nr. 10 Vægt 20%	Eleven bestemmer ud fra viden om vin hvilken type drue, der er i glasset	20

Tabel 2 – Praksisorienteret prøve – opgave A, del 1

Mål	Bedømmelseskriterier Praktisk A, 1. del – skriftlig prøve Menu- og drikkevarer sammensætning	Bedømmelse af det eleven har svaret i forhold til kriterierne	Point pr. kriterie	Elevens point
9	Eleven har valgt sæson og antal gæster ifølge opgave	Eleven har valgt sæson og antal gæster ifølge opgave	5	
		Eleven har valgt sæson eller antal gæster ifølge opgave	3	
		Eleven har ikke valgt sæson og antal gæster ifølge opgave	0	
9 +10	Eleven inddrager krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på en smagsmæssig relevant måde i forhold til resten af menuen	Eleven inddrager krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på en smagsmæssig relevant måde i forhold til resten af menuen	20	
		Eleven inddrager delvist krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på en smagsmæssig relevant måde i forhold til resten af menuen	10	
		Eleven inddrager krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på mangelfuld , men dog smagsmæssig	5	

		relevant måde i forhold til resten af menuen		
		Eleven inddrager ikke krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på en smagsmæssig relevant måde i forhold til resten af menuen	0	
9	Eleven sammensætter menuer under hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning	Eleven sammensætter menuer under hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning	15	
		Eleven sammensætter menuer delvist under hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning	10	
		Eleven sammensætter menuer med mangelfuldt hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning	5	
		Eleven sammensætter ikke menuer under hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning	0	
9+10	Eleven anvender fagudtryk	Eleven anvender fagudtryk	10	
		Eleven anvender delvist fagudtryk	5	
		Eleven anvender ikke fagudtryk	0	
10	Eleven beskriver drikkevarer med årgang navn, producent område og land samt en kort gæsteforklaring	Eleven beskriver med stor faglig indsigt drikkevarer med årgang, navn, producent, område og land, samt en kort gæsteforklaring	30	
		Eleven beskriver drikkevarer med årgang, navn, producent, område og land, samt en kort gæsteforklaring	25	
		Eleven beskriver med få mangler drikkevarer med årgang, navn, producent, område og land samt en kort gæsteforklaring	20	
		Eleven beskriver med nogle mangler drikkevarer med årgang, navn, producent, område og land samt en kort gæsteforklaring	15	
		Eleven beskriver drikkevarer mangelfuldt i forhold til årgang, navn, producent, område og land samt en mangelfuld gæsteforklaring	10	
		Eleven beskriver ikke drikkevarer med årgang, navn, producent,	0	

		område og land og gæste-forklarer ikke		
13	Eleven vælger menu og drikkevarer der ligger inden for det realistiske budget til den givne anledning	Eleven vælger menu og drikkevarer, der ligger inden for det realistiske budget til den givne anledning	20	
		Eleven vælger menu og drikkevarer, der <u>delvist</u> ligger inden for det realistiske budget til den givne anledning	10	
		Eleven vælger menu og drikkevarer, der <u>ikke</u> ligger inden for det realistiske budget til den givne anledning	0	
	Maksimal antal point		100	
	Elevens point			

Tabel 3 Praksisorienteret prøve – opgave A, del 2 Borddækningsopgaven

Mål	Bedømmelseskriterier – Praktisk opgave A, 2. del - Borddækning		Max point pr. kriterie	Elevens point
2+3	Eleven udfører borddækning i henhold til regler for borddækning, herunder korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	Eleven udfører borddækning fuldstændigt i henhold til regler for borddækning - herunder korrekt brug af service og udpræget akkuratelse i opdækningen	40	
		Eleven udfører borddækning i henhold til regler for borddækning - herunder korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	30	
		Eleven udfører borddækning med få mangler i henhold til regler for borddækning - herunder korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	25	
		Eleven udfører borddækning med nogle mangler i henhold til regler for borddækning - herunder korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	20	
		Eleven udfører borddækning med en del mangler i henhold til regler for borddækning - herunder korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	10	
		Eleven udfører ikke borddækning i henhold til regler for borddækning - herunder korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	0	
13 + 16	Eleven vælger farver udfører borddekoration og pynter bordet i forhold til anledning og sæson	Eleven vælger med stort overblik og sammenhæng farver, udfører borddekoration, og pynter bordet i forhold til anledning og sæson.	40	
		Eleven vælger farver, udfører borddekoration, og pynter bordet i forhold til anledning og sæson.	30	
		Eleven vælger farver, udfører borddekoration med få mangler og pynter bordet i forhold til anledning og sæson med få mangler	25	
		Eleven vælger farver, udfører borddekoration med nogle mangler og pynter bordet i forhold til anledning og sæson med nogle mangler	20	
		Eleven vælger farver, udfører borddekoration med en del mangler og	10	

		pynter bordet i forhold til anledning og sæson med en del mangler		
		Eleven vælger ikke farver, udfører ikke borddekoration, og pynter ikke bordet i forhold til anledning og sæson.	0	
	Maksimal antal point		80	
	Elevens point			

Tabel 4 Praksisorienteret prøve del A – Præsentation og gæsteforklaring

Mål	Bedømmelseskriterie praktisk opg. A, 2 del: Præsentation og dialog om menu og drikkevarer	Bedømmelse ud fra, hvad vi hører elevens sige ud fra sammensætning af menu og drikkevarer	Point pr. kriterie	Elevens point
9	Eleven begrundet valg af menu	Eleven begrundet med stor faglig indsigt valg af menu	30	
		Eleven begrundet valg af menu	25	
		Eleven begrundet delvist valg af menu	20	
		Eleven giver mangelfuld begrundelse for valg af menu	10	
		Eleven begrundet ikke valg af menu	0	
10	Eleven begrundet valg af drikkevarer i forhold til menu	Eleven begrundet med stor faglig indsigt valg af drikkevarer i forhold til menu	30	
		Eleven begrundet valg af drikkevarer i forhold til menu	25	
		Eleven begrundet delvist valg af drikkevarer i forhold til menu	20	
		Eleven giver mangelfuldt begrundelse for valg af drikkevarer i forhold til menu	10	
		Eleven begrundet ikke valg af drikkevarer i forhold til menu	0	
13	Eleven imødekommer professionelt gæstens ønsker eller begrundet afslag på en løsningsorienteret og professionel måde	Eleven imødekommer professionelt gæstens ønsker eller begrundet afslag på en løsningsorienteret og professionel måde	20	
		Eleven imødekommer delvist gæstens ønsker eller begrundet delvist afslag på en løsningsorienteret og professionel måde	10	
		Eleven imødekommer ikke gæstens ønsker eller begrundet ikke afslag på en løsningsorienteret og professionel måde	0	
16	Eleven formulerer sig tydeligt ved præsentation af menu og drikkevarer	Eleven formulerer sig tydeligt ved præsentation af menu og drikkevarer	10	
		Eleven formulerer sig noget utydeligt ved præsentation af menu og drikkevarer	5	

		Eleven formulerer sig utydeligt ved præsentationen af menu og drikkevarer	0	
3	Eleven begrundet valg af farver, pyntglas bord, m.m.	Eleven begrundet valg af farver, pynt, glas, bord, mm	10	
		Begrunder delvist valg af farver, pynt, glas, bord, mm	5	
		Begrunder ikke valg af farver, pynt, glas, bord, mm	0	
	Maksimal antal point		100	
	Elevens point			

Table 5 Vinidentifikationsopgaven:

Mål	Bedømmelseskriterie Vinidentifikationsopgaven	Bedømmelse af elevens udførelse af opgaven	Ja	Nej	Elevers point
10	Eleven bestemmer ud fra viden om vin hvilken type drue, der er i glasset	Eleven bestemmer hvilken drue den skænkede rødvin er	10	0	
		Eleven bestemmer hvilken drue den skænkede hvidvin er	10	0	
	Maksimal antal point		20		
	Elevers antal point				

Delopgave	Maksimal opnåelig antal point/ delopgave	Elevers point
Praktisk opg. A, 1 del – skriftlig:	100	
Praktisk opg. A, 2. del – borddækning:	80	
Vinidentifikationsopgaven	20	
Praktisk opg. A 2. del – dialog:	100	
Elevers samlede antal point: I alt max 300 point divideret med 3 = max 100 point/delopgave	$300/3 = 100$	$/3 =$
Elevers karakter		

Karaktergivning for praktisk opgave A, 1. og 2 del

Point	100 - 90	89 - 80	79-65	64-50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Den praksisorienterede prøve – Opgave B

Opgaven og bedømmelsen

Opgave B er en serveringsopgave, hvor eksaminationsgrundlaget kan være en af flere discipliner, som vil fremgå af opgavekortet. Alle opgaver omfatter således ikke alle de kompetencemål, der udgør det faglige fokus for opgave B. Opgaven tildeles ved lodtrækning og refererer til ét eller flere af kompetencemålene 3, 9, 10, 12, 14 og 18

Opgaven kan være åbning, skænkning og servering af drikkevarer, mixing af drinks, eller en særlig servering foran gæsten (eksempelvis flambering).

Eleven har 15 min til at løse opgaven. Opgaveløsningen finder sted i løbet af den tid, 2 timer og 30 min. eleven i alt har til rådighed til den praktiske opgaveløsning i opgave A og B.

Opgaven skal løses individuelt. Eksempel på opgave fremgår af bilag 2.

Opgavekortet er **eksaminationsgrundlaget**. **Bedømmelsesgrundlaget** er elevens arbejdsproces og løsning af opgaven i forhold til opgavekortet. Opgaven skal stilles kortfattet og præcist, da eleven ikke har anden forberedelsestid, end at eleven læser opgavekortet igennem og eksaminator sikrer sig, at eleven har forstået opgaven. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af bedømmelseskemaerne. Vægtningen af det faglige fokus/kompetencemålene for opgave B er forskellig i forhold til den konkrete opgave. Der er udarbejdet et bedømmelseskema til alle opgavetyper, disse fremgår af bilag 4 - og af det særskilte dokument ”Bedømmelse af svendep prøver i tjeneruddannelsen”. Tabel 6 og 7 er eksempler på, hvordan kompetencemålene omsættes til bedømmelseskriterier der vægtes i forhold til opgavens art.

Eleven kan maksimalt opnå 100 point.

Tabel 6 Vægtning af fagligt fokus ved opgave B (Flambering af kød m.m.)

Kompetencemål	Bedømmelseskriterier af den delvis fri opgave:	Max Point pr. kriterie
Komp nr. 9 Vægt: 40%	Eleven forklarer om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet	15
Komp nr. 14 Vægt: 60%	Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på produktionshygiejne ved udførelsen af opgaven	25
Komp nr. 14	Eleven har kontrol over flammen under tilberedningen af flamberingen	10
Komp nr. 9	Eleven kan beskrive rettens smag, give forslag til velegnede garniturer, og anbefale forskellige drikkevarer til retten	15
Komp nr. 9	Eleven beskriver sæson og serveringstidspunkt for retten	10
Komp nr. 14	Eleven kan tilberede retten, så denne er velsmagende med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert	10
Komp nr. 14	Eleven arbejder struktureret, og udviser overblik og værtskab	15

Tabel 7 – Praksisorienteret prøve – opgave B eksempel på bedømmelseskriterier – Flampering af kød m.m.

Mål	Bedømmelseskriterier Praktisk opgave B – <u>Særlig servering foran gæsten</u> <u>Flampering:</u>	Bedømmelse af elevens praktiske udførelse af opgaven	Point pr kriterie	Elevens point
9	Eleven forklarer om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet	Eleven forklarer om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet i retten	15	
		Eleven forklarer delvist om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet i retten	10	
		Eleven forklarer om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet - dog med en del fejl og mangler	5	
		Eleven forklarer intet/mangelfuldt om de i retten anvendte ingredienser, og giver få/ingen eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemne	0	
14	Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på produktionshygiejne ved udførelse n af opgaven	Eleven tilbereder, anretter og serverer med stort overblik ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på fødevarehygiejne	25	
		Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på fødevarehygiejne	20	
		Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på fødevarehygiejne – med få fejl og mangler	15	
		Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på fødevarehygiejne – med nogle fejl og mangler	10	
		Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på fødevarehygiejne - dog med betydelige fejl og mangler	5	
		Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på fødevarehygiejne – meget mangelfuldt	0	
		14	Eleven har kontrol over flammen under tilberedningen af flampering	Eleven har kontrol over flammen under tilberedningen af flampering
		Eleven har delvist kontrol over flammen under tilberedningen af flampering	5	
		Eleven har ikke kontrol over flammen under tilberedningen af flampering	0	
9	Eleven kan beskrive rettens smag, give forslag til velegnede garniturer, og	Eleven beskriver rettens smag, giver forslag til velegnede garniturer, og anbefaler forskellige egnede drikkevarer til retten	15	

	anbefale forskellige drikkevarer til retten	Eleven beskriver delvist rettens smag, giver forslag til velegnede garniturer, og anbefale forskellige egnede drikkevarer til retten	10	
		Eleven giver mangelfuld beskrivelse af rettens smag, giver mangelfulde forslag til velegnede garniturer, og giver mangelfuld anbefaling af forskellige drikkevarer til retten	5	
		Eleven kan ikke beskrive rettens smag, give forslag til velegnede garniturer og kan ikke anbefale egnede drikkevarer til retten	0	
9	Eleven beskriver sæson og serveringstidspunkt for retten	Eleven beskriver sæson og serveringstidspunkt for retten	10	
		Eleven beskriver sæson og serveringstidspunkt for retten – men med mindre fejl	5	
		Eleven beskriver ikke sæson og serveringstidspunkt for retten	0	
14	Eleven kan tilberede retten, så denne er velmagende med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert	Eleven kan tilberede retten, så denne er velmagende med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert	10	
		Eleven kan delvist tilberede retten, så denne er velmagende med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert	5	
		Eleven kan ikke tilberede retten, så denne er velmagende med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert	0	
14	Eleven arbejder struktureret, og udviser overblik og værtskab	Eleven arbejder meget struktureret , udviser stort overblik og overbevisende værtskab	15	
		Eleven arbejder struktureret og udviser overblik og værtskab	10	
		Eleven arbejder i mindre grad struktureret, og udviser begrænset overblik og værtskab	5	
		Eleven arbejder ustruktureret , og udviser ikke overblik og værtskab	0	
	Maksimal antal point		100	
	Elevens point			
	Elevens karakter			

Karaktergivning for praktisk opgave B

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Den mundtlige prøve

Den mundtlige prøve varer 20 minutter inkl. votering.

Eksaminationsgrundlaget er elevens besvarelse af den skriftlige case. Den mundtlige prøve afholdes umiddelbart efter den praktiske prøve. **Bedømmelsesgrundlaget** er dels elevens skriftlige løsning af caseopgaven, elevens mundtlige fremlæggelse af caseopgaven og dialog om elevens besvarelse af caseopgaven. Et eksempel på en caseopgave er vist i bilag 3.

Den mundtlige prøve er opdelt i to dele.

1. I den første del indgår bedømmelse af elevens skriftlige besvarelse af caseopgaven og fremlæggelse heraf. Dette bedømmes under ét. Det faglige fokus er kompetencemål 9, 10, 13 og 15.
2. Den anden del af den mundtlige prøve, består af dialog om elevens besvarelse af caseopgaven. Det faglige fokus er kompetencemålene 11, 13, 15 og 17.

Det er eksaminators ansvar at sikre, at eleven får lejlighed til at komme hele vejen rundt om opgaven og besvare spørgsmål inden for alle de emneområder, der følger af opgavekortet og bedømmelseskriterierne i pointskemaet. Censorteamet kan supplere, hvis de vurderer, at der er dele af bedømmelseskriterierne, der ikke er afdækket under eksaminationen.

Vægtningen af det faglige fokus/kompetencemålene for den mundtlige prøve fremgår af, tabel 8. Eleven kan maksimalt opnå 100 point, se nærmere forklaring under karaktergivning. **Bedømmelsen skal ske efter de kriterier**, der følger af bedømmelseskemaerne. Vægtningen af det faglige fokus/kompetencemålene for caseopgaven og den mundtlige prøve følger af tabel 9, 10 og 11.

Tabel 8 Vægtning af fagligt fokus for mundtlig prøve

Kompetence-mål	Bedømmelseskriterier mundtlig prøve	Max Point pr. kriterie
	Fremlæggelse	
Komp. nr.9 vægt 60%	Eleven gæsteforklarer menuer	30
Komp. nr.9+10	Eleven bruger og forklarer fagudtryk og fagsprog	20
Komp. nr. 9 Vægt 27%	Eleven forklarer om råvarer og tilberedningsmetoder	30
Komp. nr.10 27%	Eleven forklarer drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	30
Komp. nr. 9	Eleven begrundet sammensætning af menu og valg af drikkevarer	20
Komp. nr. 15 Vægt 13%	Eleven fortæller om lokalområdet og vejleder om aktiviteter og oplevelser, som matcher målgruppen og dennes behov	20
	Dialog	
Komp. nr. 11 Vægt 60%	Eleven prøver at skabe et mersalg	30
Komp. nr. 13 +15 Vægt 60%	Eleven lytter til og imødekommer gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	30
Komp nr. 17 Vægt 20%	Eleven redegør for branchens regelsæt i forhold til selskaber, receptioner, møder og konferencer	20
Komp nr. 15 Vægt 20%	Eleven redegør for at menu og drikkevarer, herunder det forventede drikkevarerforbrug matcher det fastlagte budget	20

Tabel 9 Caseopgaven – bedømmelseskriterier, skriftlig besvarelse.

Mål	Bedømmelseskriterier – caseopgave: Den skriftlige del	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan se i elevens besvarelse af caseopgaven	Point pr. kriterie	Elevens point
9	Eleven sammensætter menu(er) ud fra viden om gastronomi	Eleven har sammensat en menu, der viser, at eleven har omfattende viden om gastronomi	20	
		Eleven har sammensat en menu, der viser, at eleven har grundlæggende viden om gastronomi	15	
		Eleven har sammensat en menu, der viser, at eleven har nogen viden om gastronomi	10	
		Eleven har sammensat en menu, der viser, at eleven har begrænset viden om gastronomi	5	
		Eleven har sammensat en menu, der ikke viser, at eleven har viden om gastronomi	0	
9	Eleven foreslår forplejning ud over menuer i relation til case og mersalg	Eleven foreslår forplejning ud over menuer i relation til case og mersalg	10	
		Eleven foreslår i begrænset omfang forplejning ud over menuer i relation til case og mersalg	5	
		Eleven foreslår ikke forplejning ud over menuer i relation til case og mersalg	0	
13	Eleven tager hensyn til anledning og gæstetype/målgruppe i sit tilbuds brev/kontraktforslag og i sit valg af forplejning	Eleven har taget i omfattende grad hensyn til både anledning og gæstetype/målgruppe i valg af menuer	20	
		Eleven har taget hensyn til både anledning og gæstetype/målgruppe i valg af menuer	15	
		Eleven har til dels taget hensyn til anledning og gæstetype/målgruppe i valg af menuer	10	
		Eleven har taget minimalt hensyn til anledning og gæstetype/målgruppe i valg af menuer	5	
		Eleven har ikke taget hensyn til hverken anledning eller gæstetype/målgruppe i valg af menuer	0	
15	Eleven tager hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	Eleven tager omfattende hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	20	
		Eleven tager hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	15	
		Eleven tager delvist hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	10	
		Eleven tager minimalt hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	5	
		Eleven tager ikke hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	0	
10	Eleven vælger drikkevarer i forhold til valgte menuer	Eleven vælger særdeles egnede drikkevarer i forhold til valgte menuer	20	
		Eleven vælger egnede drikkevarer i forhold til valgte menuer	15	
		Eleven vælger delvist egnede drikkevarer i forhold til valgte menuer	10	
		Eleven vælger begrænset egnede drikkevarer i forhold til valgte menuer	5	
		Eleven vælger ikke egnede drikkevarer i forhold til valgte menuer	0	

10	Eleven vælger drikkevarer i forhold til øvrig forplejning i relation til case, gæster med særlige behov og mersalg	Eleven vælger egnede drikkevarer i forhold til øvrig forplejning i relation til case og mersalg	10	
		Eleven vælger delvist egnede drikkevarer i forhold til øvrig forplejning i relation til case og mersalg	5	
		Eleven vælger ikke egnede drikkevarer i forhold til øvrig forplejning i relation til case og mersalg	0	
15	Eleven udarbejder forslag til aktiviteter og oplevelser ud fra gæstens behov, og med øje for mulighederne i lokalområdet	Eleven udarbejder særdeles velegnede forslag til aktiviteter og oplevelser ud fra gæstens behov, og med særligt øje for mulighederne i lokalområdet	20	
		Eleven udarbejder forslag til aktiviteter og oplevelser ud fra gæstens behov, og med øje for mulighederne i lokalområdet	15	
		Eleven udarbejder forslag til aktiviteter og oplevelser delvist ud fra gæstens behov, men med begrænset øje for mulighederne i lokalområdet	10	
		Eleven udarbejder forslag til aktiviteter og oplevelser med minimalt hensyn til gæstens behov, og med minimalt øje for mulighederne i lokalområdet	5	
		Eleven udarbejder ikke forslag til aktiviteter og oplevelser ud fra gæstens behov, og uden øje for mulighederne i lokalområdet	0	
15	Eleven anvender og begrundet branchens regelsæt i forbindelse med tilbuddet	Eleven anvender og begrundet branchens regelsæt i kontraktforslaget	10	
		Eleven anvender og begrundet i begrænset omfang branchens regelsæt i kontraktforslaget	5	
		Eleven anvender og begrundet ikke branchens regelsæt i kontraktforslaget	0	
17	Eleven udarbejder et prisoverslag med realistiske priser inden for det givne budget	Eleven udarbejder et prisoverslag med realistiske priser, og inden for det givne budget	15	
		Eleven udarbejder et prisoverslag delvist med realistiske priser, og inden for det givne budget	10	
		Eleven udarbejder et prisoverslag med urealistiske priser, men inden for det givne budget	5	
		Eleven udarbejder ikke et prisoverslag med realistiske priser, og inden for det givne budget	0	
15	Eleven giver forslag til overnatningsmuligheder for gæster	Eleven giver forslag til overnatningsmuligheder for gæster	5	
		Eleven giver delvist forslag til overnatningsmuligheder for gæster	3	
		Eleven giver ikke forslag til overnatningsmuligheder for gæster	0	
	Maksimal antal point		150	
	Elevens point			

Tabel 10 Caseopgaven, bedømmelseskriterier – mundtlig fremlæggelse –.

Mål	Bedømmelseskriterier – caseopgave: Mundtlige fremlæggelse	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan høre eleven sige ud fra caseopgaven	Point pr. kriterie	Elevens point
9	Eleven gæsteforklarer menuer	Eleven forklarer tydeligt menuen og formidler menuens indhold på en levende og interessant måde med stor faglig indsigt.	30	
		Eleven forklarer tydeligt menuen og formidler menuens indhold med stor faglig indsigt, på en måde, der kan vække gæstens interesse.	25	
		Eleven forklarer menuen og formidler menuens indhold med faglig indsigt på en måde, der kan vække gæstens interesse.	20	
		Eleven forklarer delvist menuen og formidler menuens indhold med faglig indsigt på en måde, der kan vække gæstens interesse.	15	
		Eleven forklarer begrænset menuen og formidler menuens indhold med begrænset faglig indsigt.	10	
		Eleven forklarer ikke menuens indhold	0	
9 +10	Eleven bruger og forklarer fagudtryk og fagsprog	Eleven bruger i udpræget grad fagudtryk og fagsprog og forklarer dette tydelig	20	
		Eleven bruger og forklarer fagudtryk og fagsprog	15	
		Eleven bruger fagudtryk og forklarer delvist deres betydning	10	
		Eleven bruger fagudtryk og forklarer ikke deres betydning	5	
		Eleven bruger ikke og forklarer ikke fagudtryk og fagsprog	0	
9	Eleven forklarer om råvarer og tilberedningsmetoder	Eleven forklarer med stor faglig indsigt om råvarer og tilberedningsmetoder	30	
		Eleven forklarer om råvarer og tilberedningsmetoder	25	
		Eleven forklarer med få mangler om råvarer og tilberedningsmetoder	20	
		Eleven forklarer med nogle mangler om råvarer og tilberedningsmetoder	15	
		Eleven forklarer mangelfuldt om råvarer og tilberedningsmetoder	10	
		Eleven forklarer meget mangelfuldt om råvarer og tilberedningsmetoder	5	
		Eleven kan ikke forklare om råvarer og tilberedningsmetoder	0	
10	Eleven forklarer drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	Eleven forklarer med stor faglig indsigt om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	30	
		Eleven forklarer om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	25	
		Eleven forklarer med få mangler om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	20	
		Eleven forklarer med nogle mangler om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	15	
		Eleven forklarer mangelfuldt om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	10	
		Eleven forklarer meget mangelfuldt om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	5	
		Eleven forklarer ikke om drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	0	

9	Eleven begrundet sammensætning af menu og valg af drikkevarer	Eleven begrundet med stor faglig indsigt sammensætning af menu og valg af drikkevarer	20	
		Eleven begrundet sammensætning af menu og valg af drikkevarer	15	
		Eleven begrundet delvist sammensætning af menu og valg af drikkevarer	10	
		Eleven begrundet mangelfuldt sammensætning af menu og valg af drikkevarer	5	
		Eleven begrundet ikke sammensætning af menu og valg af drikkevarer	0	
15	Eleven fortæller om lokalområdet og vejleder om aktiviteter og oplevelser, som matcher målgruppen og dennes behov	Eleven fortæller om lokalområdet og vejleder om aktiviteter og oplevelser, som i udpræget grad matcher målgruppen og dennes behov	20	
		Eleven fortæller om lokalområdet og vejleder om aktiviteter og oplevelser, som matcher målgruppen og dennes behov	15	
		Eleven fortæller delvist om lokalområdet og vejleder delvist om aktiviteter og oplevelser, som matcher målgruppen og dennes behov	10	
		Eleven fortæller ikke om lokalområdet og vejleder ikke om aktiviteter og oplevelser, som matcher målgruppen og dennes behov	0	
	Maksimal antal point		150	
	Elevens point			

Delopgave	Maksimal antal point	Elevens point
Caseopgavens skriftlige del	150	
Caseopgavens mundtlige fremlæggelse	150	
Elevens samlede antal point max 300 divideres med 3 = max 100	$300/3 = 100$	$/3 =$
Elevens karakter		

Karaktergivning for den skriftlige besvarelse af caseopgaven og den mundtlige fremlæggelse

Point	100-90	89-80	79-65	64 -50	49-40	39-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Tabel 11 – Caseopgaven, bedømmelseskriterier - dialog

Mål	Bedømmelseskriterier – caseopgave: Dialog	Bedømmelse ud fra, hvad vi kan høre eleven sige ud fra caseopgaven	Point pr. kriterie	Elevens point
13	Eleven prøver at skabe et mersalg	Eleven udnytter i udpræget grad muligheden for at skabe et mersalg	30	
		Eleven udnytter muligheden for at skabe et mersalg	20	
		Eleven udnytter delvist muligheden for at skabe et mersalg	10	
		Eleven udnytter ikke muligheden for at skabe et mersalg	0	
13	Eleven lytter til og imødekommer gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	Eleven lytter til og imødekommer i udpræget grad gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	30	
		Eleven lytter til og imødekommer gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	20	
		Eleven lytter til og imødekommer delvist gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	10	
		Eleven lytter men forstår/imødekommer ikke gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	0	
17	Eleven begrundede anvendte regler i forhold til selskaber, receptioner, møder og konferencer	Eleven begrundede anvendte regler i forhold til selskaber, receptioner, møder og konferencer	20	
		Eleven begrundede delvist anvendte regler i forhold til selskaber, receptioner, møder og konferencer	10	
		Eleven begrundede ikke anvendte regler i forhold til selskaber, receptioner, møder og konferencer	0	
15	Eleven begrundede, hvordan menu og drikkevarer - herunder at det forventede drikkevareforbrug matcher det fastlagte budget	Eleven begrundede hvordan menu og drikkevarer - herunder at det forventede drikkevareforbrug matcher det fastlagte budget	20	
		Eleven redegør delvist for, at menu og drikkevarer - herunder at det forventede drikkevareforbrug matcher det fastlagte budget	10	
		Eleven redegør ikke for, at menu og drikkevarer - herunder at det forventede drikkevareforbrug matcher det fastlagte budget	0	
	Maksimal antal point		100	
	Elevens point			
	Elevens karakter			

Karaktergivning for dialog/ 2. del af mundtlig prøve

Point	100-90	89-80	79-65	64-50	49-40	39-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Bilag

Bilag 1: Eksempel på opgave A

Bilag 2: Eksempel på opgave B

Bilag 3: Eksempel på caseopgave

Bilag 4: Bedømmelseskemaer til brug under prøverne

Bilag 5: Samleskema

Bilag 6: 7-trinsskalaen

Bilag 1: Eksempel på opgave A

Opgaven besvares digitalt på det udleverede usb stik

- Elevnummer skal påføres alle sider øverst i dokumentet
- Dobbeltklik på sidehoved og skriv ved elevnummer dit nummer, så kommer det automatisk til at stå på alle sider
- Information om udførelsen af praktisk opgave A, 2. del – Borddækningsopgaven finder du på side 3
- Besvarelsen af opgaven starter på side 4

Opgavetekst

Du skal sammensætte en 5 rettes menu med tilhørende drikkevarer

Anledningen er en dame komsammen.

Arrangøren ønsker, at der i menuen skal indgå flamberet dessert og tilberedningsmetoden sprængt. Til en af retterne ønskes fransk hedvin.

Du skal vælge sæson og antal (sæt kryds i boksen nedenfor), og ud fra dit valg sammensætte menuen med drikkevarer.

Du skal give en kort gæsteforklaring af alle drikkevarene (*drikkevaren skrives under den ret, hvortil den skal serveres*).

Sæson (Sæt x)	Antal gæster (Sæt x)
	8
forår	20
sommer	40
efterår	80
vinter	120

Der *skal* være et kryds i ovenstående skema for sæson og gæsteantal, inden du afleverer opgaven.

Du har 1 time til at løse opgaven.

Opgavens besvarelse starter her:

Opgavens side 3

Praktisk prøve A, 2. del - Borddækningsopgaven

- Du skal til borddækningsopgaven dække bord til servering af den menu og de drikkevarer, du har planlagt i praktisk opgave A, 1.del
- Du skal pynte bordet, og der skal indgå en dekoraktion, som kan indeholde blomster, pynt eller andet dekorationsmateriale.
- samt i borddækningen tage udgangspunkt i opgaveteksten til praktisk opgave A, 1.dels gæstetype/målgruppe og anledning.
- Du skal vise værtskab ved at gæsteforklare menuen og drikkevarerne for eksaminator og censorer
- Du skal fortælle, hvorfor du har valgt at sammensætte netop den menu og de drikkevarer i forhold til den gæstetype/målgruppe, der fremgik af opgave A, 1. del
- Du skal forberede dig på at kunne besvare spørgsmål om de enkelte dele af menuerne og drikkevarerne

Bilag 2: Eksempel på opgave B

Særlig servering foran gæsten: Flambering af peberbøf

Du skal flambere og servere peberbøf

- Du skal forklare, hvordan du vil tilrettelægge og udføre serveringsopgaven, samt udvise værtskab
- Du skal kort beskrive den korrekte smag af serveringen
- Du skal kort forklare hvilke råvarer, der indgår i serveringen
- Du skal kort beskrive hvilket tilbehør, der vil være egnet til serveringen
- Du skal under fremstillingen tage hensyn til personlig- og fødevarehygiejne ved udførelsen af opgaven
- Du skal forklare sæson og serveringstidspunkt for retten
- Du skal anbefale mindst 2 forskellige drikkevarer til retten

Bilag 3: Eksempel på en caseopgave

Navn på kunde/virksomhed	JANS KERAMIK v/ Lise & Dirch Jans Strandmarksvejen 10, 3730 Dueodde, Bornholm
Case	Lise og Dirch vil gerne fejre deres 15-års jubilæum som keramikere på Bornholm. Til arrangementet er inviteret kollegaer fra Australien og den nærmeste familie. Frokosten skal begynde kl.11.30 med bornholmske specialiteter med tilhørende lokale drikkevarer. Kl. 19:00 Middag for de overnattende gæster samt kaffe og lidt sødt.
Antal gæster	20 til frokosten og 8 til middag.
Andre spisevaner	2 afholdsfolk, de er med hele dagen
Ønske vedr. menu/drikkevarer	Sharefood til frokost – 5-retters menu aften
Aktivitet/udflugt	Udflugt på Bornholm (2-3 forslag) efter frokost.
Budget for aftens menu inkl. drikkevarer	Mellem 800,- og 1000 kr.
Overnatning	4 dobbeltværelser, på Lise og Dirchs regning

Vejledning til løsning af opgaven

Det er din opgave at

- Vælge hotel/restaurant som er velegnet til målgruppen og som er beliggende i en region, passende til opgaven
- Komme med et kortfattet og præcist tilbud på ovenstående henvendelse.

I tilbuddet skal der indgå:

- Dato og relevante tidspunkter for afholdelse af arrangementet
- Et tilbuds-brev med pris, betingelser vedr. reservation og betaling, og afbestillingsregler jf. HORESTA
- Menuer og øvrig forplejning
- Hensyntagen til - og synliggørelse af den særlige spisevane
- Forslag og vejledning vedr. øvrige aktiviteter
- Indlogering og praktisk information herom
- Udregning af drikkevareforbrug under middagen
- Prisoverslag for hele arrangementet
- Indtænk og synliggør mersalg i tilbuddet

Krav til opgaven

Du skal senest 2 dage efter trækning af case opgaven aflevere din besvarelse, som skal bestå af følgende:

- En standard forside (side 1 af den samlede opgavebesvarelse)
- Et tilbud og oplæg på max 5, A4-sider (side 2-6 af den samlede opgavebesvarelse)
- Opgaveteksten som bilag 1 (side 7 af den samlede opgavebesvarelsen)
- Opgaven kan afleveres i pdf format
- Opgaven afleveres inden kl. 13.00 efter skolens tidsplan

NB! Mangler case opgaven som bilag 1 fratrækkes 25% af den samlede pointsum for den skriftlige besvarelse af case opgaven. Der må ikke være identitet mellem besvarelsen af praktisk opgave A, 1. del og besvarelsen af case opgaven. Konstatere dette, gives der 0 point for den skriftlige del af case opgaven.

Form:

- Opgaven skrives i skriftstørrelse minimum 11 med 1½ linjeafstand

Den mundtlige fremlæggelse og dialog om case opgave

Ved den mundtlige prøve, skal du forestille dig, at du er til salgsmødet med kunden, hvor du fremlægger dit oplæg og redegør for det budget, du har udarbejdet for mødet.

Det er tilladt, at du medbringer relevante understøttende bilag til denne del af eksaminationen.

Bilag 4: Bedømmelseskemaer til brug under prøven
Bedømmelseskemaer – Praktisk opgave A

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Bedømmelseskriterier –Praktisk opgave A, 1. del Skriftlig opgave	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/ begrænset /med få mangler	Med nogle mangler	Mangelfuldt /minimalt/ urealistisk opfyldt/ meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevers point
9	Eleven har valgt sæson og antal gæster ifølge opgave		5	3			0	
9 +10	Eleven inddrager krav til gastronomi og drikkevarer fra opgaveteksten på en smagsmæssig relevant måde i forhold til resten af menuen		20	10		5	0	
9	Eleven sammensætter menuer under hensyn til sæson, tilberedning, sensorik, gæstetype og anledning		15	10		5	0	
9+10	Eleven anvender fagudtryk		10	5			0	
10	Eleven beskriver drikkevarer med årgang navn, producent område og land samt en kort gæsteforklaring	30	25	20	15	10	0	
13	Eleven vælger menu og drikkevarer, der ligger inden for det realistiske budget til den givne anledning		20	10			0	
Maksimal antal point		30 + 70 = 100						
Elevers samlede antal point for prøven <i>Elevers point overføres til samleskemaet på side 5</i>								

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Bedømmelseskriterier –Praktisk opgave A, 2.del Borddækning	Fuldstændigt/ Stort overblik	Kriterie opfyldt	Med få mangler	Delvist/ begrænset opfyldt/ med nogle mangler	Mangelfuldt/ en del mangler /minimalt/ urealistisk opfyldt/ meget begrænset	Kriterie er ikke opfyldt	Elevens point
2+3	Eleven udfører borddækning i henhold til regler for borddækning, her under korrekt brug af service og akkuratelse i opdækningen	40	30	25	20	10	0	
13 +16	Eleven vælger farver udfører borddekoration og pynter bordet i forhold til anledning og sæson	40	30	25	20	10	0	
Maksimalt antal point		80						
Elevens samlede point for prøven <i>Elevens point overføres til samleskemaet på side 5</i>								

Elevens nr.:						
Skole:						
Dato:						
Mål	<u>Bedømmelseskriterier –Praktisk opgave A, 2.del</u> Vinidentifikationsopgave					
		Rødvin		Hvidvin		Elevens samlede point
		Ja	Nej	Ja	Nej	
10	Eleven bestemmer ud fra viden om vin hvilken type drue, der er i glasset	10	0	10	0	
	Maksimal antal point for prøven = 20 point	10		10		
	Eleven samlede point for prøven <i>Eleven point overføres til samleskemaet på side 5</i>					

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse					Elevens point
Mål		Med stor faglig viden	Kriterie opfyldt	Delvist/ begrænset	Mangelfuldt /minimalt/ urealistisk opfyldt/ meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	
9	Eleven begrundet valg af menu	30	25	20	10	0	
10	Eleven begrundet valg af drikkevarer i forhold til menu	30	25	20	10	0	
13	Eleven imødekommer professionelt gæstens ønsker eller begrundet afslag på en løsningsorienteret og professionel måde		20	5		0	
16	Eleven formulerer sig tydeligt ved præsentation af menu og drikkevarer		10			0	
3	Eleven begrundet valg af farver, pyntglas bord, m.m.		10	5		0	
	Maksimal antal point = 100	60 +	40 =100				
	Elevens samlede point for prøven <i>Elevens point overføres til samleskemaet på side 5</i>						

Delopgave	Maksimal opnåelig antal point/ delopgave	Elevens point
Praktisk opg. A, 1 del – skriftlig:	100	
Praktisk opg. A, 2. del – borddækning:	80	
Vinidentifikationsopgaven	20	
Praktisk opg. A 2. del – dialog:	100	
Elevens samlede antal point: I alt max 300 point divideret med 3 = max 100 point/delopgave	300/3 = 100	/3 =
Elevens karakter		

Karaktergivning for praktisk opgave A, 1. og 2 del

Point	100 - 90	89 - 80	79-65	64-50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:</i>

Bedømmelseskemaer – Praktisk opgave B

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Praktisk opgave B Bedømmelseskriterier — Avec vogn	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/begrænset/med få mangler	Med nogle fejl og mangler	Mangelfuldt/minimalt/urealistisk opfyldt/meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevens point
10	Eleven præsenterer udvalget af avec og skænker en valgt avec	30	25	20	15	10	0	
10	Eleven forklarer den valgte avec i forhold til fremstillingsmetode og oprindelse samt anbefalet serveringstemperatur	30	25	20		10	0	
3+14	Eleven forklarer hvilket glas avecen serveres i og hvorfor glasset er valgt		20	10			0	
10	Eleven giver flere anvendelsesforslag til en drikkevare		10	5			0	
18	Eleven tager hensyn til hygiejne ved åbning og servering af avecen og udviser værtskab		10	5			0	
Maksimal antal point		60 + 40=100						
Elevens samlede antal point for prøven								
Elevens karakter (<i>gives sammen med karakteren for praktisk opgave A</i>)								

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:</i>

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Praktisk opgave B Bedømmelseskriterier — Vin og hedvin	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/begrænset/med få mangler	Med nogle fejl og mangler	Mangelfuldt/minimalt/urealistisk opfyldt/meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevens point
10	Eleven dekanterer vinen og forklarer, hvad der gøres og hvorfor. Eleven skænker og serverer vinen for censorteamet		20	10		5	0	
3 +14	Eleven begrundet valg af glas, som vinen serveres i og giver en korrekt sensorisk beskrivelse af vinen		20	10		5	0	
10	Eleven forklarer drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetode bl.a. ud fra etiket		20	15		10	0	
10	Eleven giver velegnede/konkrete gastronomiske forslag hvortil drikkevaren kan anvendes		20	10			0	
14	Eleven arbejder struktureret og udviser overblik og værtskab		10	5			0	
18	Eleven tager hensyn til hygiejne ved åbning og servering af vinen		10	5			0	
Maksimal antal point			100					
Elevens samlede antal point for prøven								
Elevens karakter (<i>gives sammen med karakteren for praktisk opgave A</i>)								

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:</i>

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Praktisk opgave B Bedømmelseskriterier —Mousserende vin	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/begrænset/med få mangler	Med nogle fejl og mangler	Mangelfuldt/minimalt/urealistisk opfyldt/meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevens point
14	Eleven åbner vinen og forklarer hvad der gøres samt skænker vinen i 6-7 glas (tømmer flasken) med samme indhold i hvert glas og serverer disse		20	10			0	
3 +14	Eleven begrundet valg af glas, som vinen serveres i og giver en korrekt sensorisk beskrivelse af vinen		20	10		5	0	
10	Eleven forklarer drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetode bl.a. ud fra etiket		20	15		10	0	
9	Eleven giver velegnede/konkrete gastronomiske forslag hvortil drikkevaren kan anvendes		20	10			0	
14	Eleven arbejder struktureret og udviser overblik og værtskab		10	5			0	
18	Eleven tager hensyn til hygiejne ved åbning og servering af vinen		10	5			0	
Maksimal antal point			100					
Elevens samlede antal point for prøven								
Elevens karakter (<i>gives sammen med karakteren for praktisk opgave A</i>)								

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen.</i>

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Praktisk opgave B Bedømmelseskriterier – Drinks	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/begrænset/med få mangler/mindre	Med nogle fejl og mangler	Mangelfuldt/minimalt/urealistisk opfyldt/meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevens point
14	Eleven forklarer om værktøj der anvendes til fremstilling af drinks og om forskellige fremstillings-metoder ved mixning af drinks herunder også glastyper	20	15	10	5		0	
10	Eleven forklarer om korrekt smag af drinken, hvilken type den tilhører, og ved hvilke lejligheder den er velegnet		10	5			0	
10	Eleven fremstiller to ens drinks ud fra en opskrift		10	5			0	
14	Eleven arbejder struktureret, og udviser overblik og værtskab	20	15	10			0	
10	Eleven forklarer om de i drinken anvendte spiritus oprindelse og fremstillingsmetode, samt øvrige ingredienser, og giver forslag til andre anvendelsesmuligheder af dem	30	25	20	10		0	
18	Eleven tager hensyn til personlig hygiejne ved produktionen af de 2 drinks		10	5			0	
Maksimal antal point		70 + 30 = 100						
Elevens samlede antal point for prøven								
Elevens karakter (<i>gives sammen med karakteren for praktisk opgave A</i>)								

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:</i>

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Praktisk opgave B Bedømmelseskriterier – Flambering peberbøf/Skal-og bløddyr/Crepe Suzette/Frugt-Bær	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/begrænset/med få mangler/mindre	Med nogle fejl og mangler	Mangelfuldt/minimalt/urealistisk opfyldt/meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevens point
9	Eleven forklarer om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet		15	10	5		0	
14	Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på produktionshygiejne ved udførelsen af opgaven	25	20	15	10	5	0	
14	Eleven har kontrol over flammen under tilberedningen af flamberingen		10	5			0	
9	Eleven kan beskrive rettens smag, give forslag til velegnede garniturer, og anbefale forskellige drikkevarer til retten		15	10		5	0	
9	Eleven beskriver sæson og serveringstidspunkt for retten		10	5			0	
14	Eleven kan tilberede retten, så denne er velsmagende med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert		10	5			0	
14	Eleven arbejder struktureret, og udviser overblik og værtskab	15	10	5			0	
Maksimal antal point		40 + 60 = 100						
Elevens samlede antal point for prøven								
Elevens karakter (<i>gives sammen med karakteren for praktisk opgave A</i>)								

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse						
Mål	Praktisk opgave B Bedømmelseskriterier – Særlig servering foran gæsten: Rørt tatar, Filetering af fisk, Servering af ost	Stor faglig indsigt	Kriteriet opfyldt	Delvist/begrænset/med få mangler/mindre	Med nogle fejl og mangler	mangelfuldt/minimalt/urealistisk opfyldt/meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	Elevens point
9	Eleven forklarer om de i retten anvendte ingredienser, og giver eksempler på andre anvendelsesmuligheder af hovedemnet		15	10	5		0	
14	Eleven tilbereder, anretter og serverer ved brug af korrekt værktøj, hensigtsmæssig anvendelse af ingredienser, og med fokus på produktionshygiejne ved udførelsen af opgaven	30	20		10	0		
9	Eleven kan beskrive rettens smag, og ved tatar tilberede retten med harmoni mellem sødme/syre/salt/bittert og give forslag til velegnede garniturer, og anbefale forskellige drikkevarer til retten		25	20		10	0	
9	Eleven beskriver sæson og serveringstidspunkt for retten		10	5			0	
14	Eleven arbejder struktureret, og udviser overblik og værtskab		20	10			0	
Maksimal antal point		30 + 70 = 100						
Elevens samlede antal point for prøven								
Elevens karakter (<i>gives sammen med karakteren for praktisk opgave A</i>)								

Point	100 - 90	89 - 80	79 - 65	64 - 50	49 - 40	39 - 20	19 - 0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen.</i>

Bedømmelseskemaer – Caseopgaven

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse					
Mål	Bedømmelseskriterier – caseopgaven Skriftlig opgave	Omfattende/S ærdeles/ Særdeles velegnet	Kriteriet opfyldt	Delvist/ Begrænset/No gen/Til dels	Mangelfuldt/ minimalt/ urealistisk /begrænset meget begrænset	Kriteriet ikke opfyldt	Elevens point
9	Eleven sammensætter menu ud fra viden om gastronomi	20	15	10	5	0	
9	Eleven foreslår forplejning ud over menuer i relation til case og mersalg	10		5		0	
13	Eleven tager hensyn til anledning og gæstetype/målgruppe i sit tilbuds brev/kontraktforslag og i sit valg af forplejning	20	15	10	5	0	
15	Eleven tager hensyn til gæster med særlige behov ved valg af menu (sygdom, religion, kulturelle forskelle)	20	15	10	5	0	
10	Eleven vælger drikkevarer i forhold til valgte menuer	20	15	10	5	0	
10	Eleven vælger drikkevarer i forhold til øvrig forplejning i relation til case, gæster med særlige behov og mersalg		10	5		0	
15	Eleven udarbejder forslag til aktiviteter og oplevelser ud fra gæstens behov, og med øje for mulighederne i lokalområdet	20	15	10	5	0	
15	Eleven anvender og begrundet branchens regelsæt i forbindelse med tilbuddet		10	5		0	
17	Eleven udarbejder et prisoverslag med realistiske priser inden for det givne budget		15	10	5		
15	Eleven giver forslag til overnatningsmuligheder for gæster		5	3		0	
	Maksimalt antal point	110 + 40 =150					
	Elevens samlede point for prøven						

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse							
Mål	Bedømmelseskriterier – Caseopgaven Mundtlig fremlæggelse	Tydeligt/ stor faglig viden/ indsigt/ udpræget	Kriteriet opfyldt	Kriteriet opfyldt/ med få mangler	Delvist/ begrænset opfyldt/ nogle mangler	Mangelfuldt/ minimalt/ urealistisk opfyldt/ meget begrænset	Meget mangel- fuldt	Kriterie ikke opfyldt	Elevens point
9	Eleven gæsteforklarer menuer	30	25	20	15	10		0	
9 +10	Eleven bruger og forklarer fagudtryk og fagsprog	20		15	10	5		0	
9	Eleven forklarer om råvarer og tilberedningsmetoder	30	25	20	15	10	5	0	
10	Eleven forklarer drikkevarers oprindelse og fremstillingsmetoder	30	25	20	15	10	5	0	
9	Eleven begrundet sammensætning af menu og valg af drikkevarer	20	15		10	5		0	
16	Eleven fortæller om lokalområdet og vejleder om aktiviteter og oplevelser, som matcher målgruppen og dennes behov	20	15		10			0	
	Maksimalt antal point = 150	150							
	Elevens samlede point for prøven								

Delopgave	Maksimal antal point	Elevens point
Caseopgavens skriftlige del	150	
Caseopgavens mundtlige fremlæggelse	150	
Elevens samlede antal point max 300 divideres med 3 = max 100	$300/3 = 100$	$/3 =$
Elevens karakter		

Karaktergivning for den skriftlige besvarelser af caseopgaven og den mundtlige fremlæggelse

Point	100-90	89-80	79-65	64 -50	49-40	39-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:</i>

Elevens nr.: Skole: Dato:		Point i forhold til graden af opfyldelse					Elevens point
Mål	<u>Bedømmelseskriterier – Caseopgaven</u> Mundtlig dialog	Tydeligt/ stor faglig viden/in dsigt/ udpræge t	Kriteriet opfyldt	Delvist/ begræns et opfyldt	Mangelfuldt/ minimalt/ urealistisk opfyldt/ meget begrænset	Kriteriet er ikke opfyldt	
13	Eleven prøver at skabe et mersalg	30	20	10		0	
13	Eleven lytter til og imødekommer gæstens ønsker på en måde, der er praktisk mulig inden for det fastlagte budget	30	20	10		0	
17	Eleven begrundet anvendte regler i forhold til selskaber, receptioner, møder og konferencer		20	10		0	
15	Eleven begrundet, hvordan menu og drikkevarer - herunder at det forventede drikkevareforbrug matcher det fastlagte budget		20	10		0	
Maksimal antal point		60 + 40 = 100					
Elevens samlede point for prøven							
Elevens karakter jf. skala nedenfor							

Karaktergivning for dialog/ 2. del af mundtlig prøve

Point	100-90	89-80	79-65	64-50	49-40	39-20	19-0
Karakter	12	10	7	4	02	00	-03

Kommentarfelt vedr. elever, der ikke består prøven
<i>Her skrives uddybende begrundelse for bedømmelsen:</i>

Bilag 5: Samleskema

Svendepøve i TJENERUDDANNELSEN

Samleskema til eksamenskarakterer -Alle felter skal udfyldes i modsat fald returneres skemaet til skolen

Kopi sendes til Uddannelsessekretariatet vedlagt fortegnelse over elevoplysninger med tilhørende eksamensnumre

Skole:

Uge:

År:

Hold:

Prøven er aflagt efter Uddannelsesbekendtgørelse nr.:

Medaljekriterier	37 - 43:	Bronze
	44 - 47:	Sølv
	48:	Guld

Skole- bevis udstedt Sæt x	Elev nr.	Elevens fulde navn	Caseopg. Den skriftlige del og Den mundtlige fremlæggelse	Caseopg. Dialog	Praktisk prøve A	Praktisk prøve B	Samlet karaktersum	Medalje

Dato:

Skole:

3F:

HORESTA:

Bilag 6: 7-trinsskalaen

Siden 2006/2007 har vi anvendt 7-trins-skalaen. Skalaen går fra -3 til 12 og er sammenlignelig med ECTS-karakterskalaen (fælles europæisk standard):

Karakter	Beskrivelse
12	For den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler
10	For den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler
7	For den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler
4	For den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler
02	For den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål
00	For den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål (ikke bestået)
-3	For den helt uacceptable præstation (ikke bestået)