

Sveinsprófslýsing í matreiðslu

Maí 2026

Til próftaka.

Í sveinsprófslýsingunni er að finna mikilvægar upplýsingar fyrir próftaka um verkefni sveinsprófsins sem verður haldið í Hótel- og matvæskólanum í Kópavogi 26 og 29 maí. Ef próftaki þarf nánari upplýsingar skal leita til formanns sveinsprófsnefndar, Friðgeirs Inga Eiríkssonar fridgeir@brasserie.is

Starfsreglur og framkvæmd.

Mat á árangri próftaka í sveinsprófi byggir á hæfnikröfum námsbrautar í matreiðslu. Prófið skiptist í fjóra þætti og þarf próftaki að ná lágmarkseinkunn í öllum fjórum þáttum prófsins eða 5,0 í hverju fyrir sig.

Prófpættir eru eftirfarandi:

A: Heitur matur, gildir 40% af lokaeinkunn.

B: Kaldur matur, gildir 25% af lokaeinkunn.

C: Úrbeining og flökun, gildir 15% af lokaeinkunn.

D: Munnlegt próf, vöru- og fagþekking, vinnumappa 20% af lokaeinkunn.

Verkefnalýsing:

Þáttur A: Heitur matur.

Próftaki setur upp 4 rétta matseðil.

Seyði, fiskréttur, aðalréttur og eftirréttur, fellur undir heitan mat ásamt vinnubók og allri eldhúsvinnu. Próftaki eldar alla rétti samtals fyrir átta manns, þar af tveir diskar fyrir prófdómara og sex skammtar á fat, af fiskrétt og aðalrétt. Seyði fyrir sex fer í tarínu. Allur desert fer á diska.

Matseðill:

Seyði: Tær Íslensk kjötsúpa, ravioli fyllt með lambakjöti og grænmeti.

Fiskréttur: Rauðspretta paupietta, grænmeti julienne og beurre blanc sósa

Aðalréttur: Kjúklingur „coq au vin“ próftaki gerir ballotine úr bringum og fyllir með farsí, og lærin að hætti nemans en í skömtum fyrir hvern og einn. Kartöflur duchesse og tvær tegundir af grænmetis meðlæti að hætti nemans.

Eftirréttur: Frönsk súkkulaði kaka steipt, ísarfait að hætti nemans og jarðaber

Vægi: Bragð 40%, framsetning 20%, vinnubrögð, skipulag, vinnuhraði og hreinlæti 20%, aðferðarfræði/hugmyndafræði 20%.

Þáttur B: Kaldur matur.

1. Próftaki lagar þrjár tegundir af canapé.

Laga þarf 8 stk. af hverri tegund, 6 skammtar fara á fat, 2 skammtar til dómara á tveim diskum. Canapé á að vera 1) úr kjúkklinga vængjum, 2) Rauðsprettu civiche í tartalettu.

3) Grænmetis biti (minnst 3 tegundir af grænmeti). Framsetning og hönnun er að hætti próftaka.

2. Innbakað Pate, tvö meðlætgi að hætti nemans og berja sósa

Laga þarf 8 skammta, 2 diskar til dómara og 6 skammtar óskornir á fat (höfuðstykki) ásamt meðlætinu.

Vægi: Bragð 50%, framsetning 30%, aðferðarfræði/hugmyndafræði og vinnuhraði 20%.

Þáttur C: Úrbeining og flökun.

Próftaki verkar Kjúkling x 2 stk og útskýrir sýna útfærslu á verkefninu. Verkefnið hefst kl. 10:00 og tekur 20 mínútur að hámarki.

Flökun á fisk. Próftaki flakar Rauðsprettu. Verkefnið hefst kl.10:30 og tekur að hámarki 15 mínútur.

Vægi: Úrbeining 50%, flökun 50%, innan tímamarka.

Páttur D: Munnlegt próf/vörubekking/

Vöru- og fagþekking metin. Prófið er haldið fyrri daginn og eftir að próftaka hafa lokið við úrbeiningu og flökun.

Vægi: 10%

Almennar hæfnikröfur.

Próftaki þarf að sýna fram á að hann hafi gott vald á öllum helstu matreiðsluaðferðum og geti beitt þeim í eðlilegu samhengi við fyrirbyggjandi verkefni. Mikilvægt er að sýna fram á góða nýtingu hráefna.

Við framsetningu á matnum skal próftaki hafa eftirfarandi þætti í huga:

- Er hæfilegt magn á fatinu.
- Er jafnvægi í uppsetningu á fatinu.
- Er skammtastærð samkvæmt eðlilegum áherslum.
- Er réttur fjöldi eininga á fatinu.
- Er skurður og hlaupvinna samkvæmt klassískum aðferðum.
- Er sjónrænt mat svo sem litur, skurður, lögung eininga og framsetning í lagi.

Mikilvægt er að próftakar nýti tímann vel sem þeir fá í prófinu og leggi vinnu og metnað í öll verkefni.

Við mat á bragði réttarins skal próftaki hafa eftirfarandi þætti í huga:

- Er bragð réttarins í samræmi við tilgreint hráefni og réttarlýsingu.
- Hefur rétturinn bragðfyllingu. Yfirgnæfa einhver bragðgefandi efni, tilgreind/ótilgreind (krydd/sýra, sæta eða salt) eðlilega bragðeiginleika hráefnisins.

Próftaki skilar möppu/vinnubók með myndum, skýringum og uppskriftum af verkefnum í byrjun fyrri prófdags. Bæði fyrir heita og kalda matinn. Mappan/vinnubók skal vera skipulega uppsett, innbundin, með efnisyfirliti, forsíðu og tölusetnum blaðsíðum. Vinnumappan er metin inn í lokaeinkunn.

Upplýsingar sem próftaki þarf að kynna sér fyrir próf.

Almennar reglur.

Ekki er leyfilegt að yfirgefa eldhúsið á meðan á prófi stendur nema með leyfi prófdómara.

Próftaki mætir til prófs í hreinum vinnufötum sem er hvítur jakki, kokkabuxur, hvít húfa, hvít svunta og heilir hreinir vinnuskór. Þetta telur í eldhúsvinnu-einkunn sem er undir heita matnum.

Leyfileg hjálpargögn fyrir verklegt próf

Allar kennslubækur, tímaglósur, verklýsingar, teikningar og/eða ljósmyndir sem eiga við. Öll sértæk handverkfæri, rafmagnsverkfæri s.s. form, hlaupgafflar, litlar matvinnsluvélar og annað það sem próftaki telur sig þurfa við úrlausn prófverkefnisins. Í kennslurýmum eru öll hefðbundin eldhústæki. Telji próftaki vafa leika á því hvaða tæki hann má koma með í prófið skal hann bera það undir prófdómara.

Prófdagar.

Próftakar fá tvo samliggjandi prófdaga til að klára verkefnið. Fyrri dagurinn hefst kl.10:00 en próftakar fá aðgang að eldhúsi kl 09:00. Próftakar skila eldhúsi hreinu kl.17:00. Nemendur taka fisk- og kjötskurð milli kl. 10:00-11:00. **Eins og kemur fram í þætti C.** Á seinni deginum hefst verkefnið kl.12:00 og lýkur kl. 22:00 eða þar til verkefninu er lokið. Athugið að próftakar fá aðgang að eldhúsi kl 11:30

Mikilvægt!

B þætti eða kalda hlutanum skal skila kl 15:00 seinni daginn til prófnefndar.

Kl. 17:00 Seyðinu og kl. 18:00 eftirréttinum.

Nemendur munu fá númerað tímaplan á skil á réttum á fyrri degi prófs.