Sveinsprófslýsing í matreiðslu
Janúar 2026

Til próftaka.
Í sveinsprófslýsingunni er að finna mikilvægar upplýsingar fyrir próftaka um verkefni sveinsprófsins sem verður haldið í Hótel- og matvælaskólanum í Kópavogi 6. og 7. janúar. 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.

Prófþættir eru eftirfarandi:
A: Heitur matur, gildir 50% af lokaeinkunn.
B: Kaldur matur, gildir 25% af lokaeinkunn.
C: Úrbeining og flökun, gildir 15% af lokaeinkunn.
D: Munnlegt próf, vöru- og fagþekking, 10% 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 fara tveir diskar fyrir prófdómara og sex skammtar á fat, af fiskrétti og aðalrétti, seyði fyrir sex fer í tarínu, og allur desert fer á diska.

Vægi: Bragð 40%, framsetning 20%, vinnubrögð, skipulag, vinnuhraði og hreinlæti 20%, aðferðarfræði/hugmyndafræði 10% og vinnubók 10%.

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 tveimur diskum. Canapé á að vera

1) Vatnsdeigsbolla fyllt með reyktri bleikju „Próftaki reykir bleikjuna á staðnum“.
2) Hörpuskel ceviche í tartalettu.
3) Grænmetisbiti (minnst 3 tegundir af grænmeti).
Framsetning og hönnun er að hætti próftaka.

2. Innbakað villibráðar pate í frjálsu formi, meðlæti skal vera tómatur og rauðlaukur að hætti nemans, köld sósa úr fíkjum og portvíni.
   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 A:
Matseðill
Seyði: Tær fiskisúpa Bouillabaisse, (þarf að innihalda tvær tegundir af sjávarfangi og að minnsta kosti eina tegund af grænmeti með fagskurði).
Fiskréttur: Steiktur þorskhnakki og þorsk „brandade“ fennika að hætti nemans og sósa Maltaise
Aðalréttur: Kjúklingur „coq au vin“ próftaki gerir ballotine úr bringum og fyllir þær með farsi, og lærin að hætti nemans en í skömtum fyrir hvern og einn. Kartöflur duchesse og tvær tegundir af grænmetis meðlæti að hætti nemans.
Eftirréttur: Epli að hætti nemans, próftaki skapar höfuð stykki úr epli, vanilluís parfait

Þáttur C: Úrbeining og flökun.
Próftaki verkar kjúkling x 2 stk. og útskýrir sína útfærslu á verkefninu. Verkefnið hefst kl. 10:00 og tekur 20 mínútur að hámarki.
Flökun á fisk. Próftaki flakar þorsk. Verkefnið hefst kl.10:30 og tekur að hámarki 15 mínútur.

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

Þáttur D: Munnlegt próf/vöruþekking.
Vöru- og fagþekking metin. Prófið er haldið fyrri daginn og eftir að próftakar 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 fyrirliggjandi 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, lögun eininga og framsetning í lagi.

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

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 verkefnunum í byrjun fyrri prófdags. Bæði fyrir heita og kalda matinn. Mappan/vinnubókin skal vera skipulega uppsett, innbundin, með efnisyfirliti, forsíðu og tölusettum blaðsíðum. Vinnumappan er metin inn í lokaeinkunn.

Upplýsingar sem próftaki þarf að kynna sér fyrir próf.

Almennar reglur.
Ekki er leyfilegt að yfirgefa eldhúsið 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.
Seyðinu skal skilað kl. 17:00 og eftirréttinum kl. 18:00.

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

Einkunnagjöf:

Einkunn 10 vísar til þess að 95% - 100% markmiða var náð

Einkunn 9 vísar til þess að 85% - 94% markmiða var náð

Einkunn 8 vísar til þess að 75% - 84% markmiða var náð

Einkunn 7 vísar til þess að 65% - 74% markmiða var náð

Einkunn 6 vísar til þess að 55% - 64% markmiða var náð

Einkunn 5 vísar til þess að 45% - 54% markmiða var náð

Einkunn 4 vísar til þess að 35% - 44% markmiða var náð

Einkunn 3 vísar til þess að 25% - 34% markmiða var náð

Einkunn 2 vísar til þess að 15% - 24% markmiða var náð

Einkunn 1 vísar til þess að 0% - 14% markmiða var náð

Gangi ykkur vel.