



Til Eleven

EKSAMENSREGLEMENT

Den afsluttende eksamen -
svendeprøve i tjeneruddannelsen med
specialet tjener



Indholdsfortegnelse

Mål.....	3
Indstilling til eksamen.....	3
Eksamen - svendeprøven består af 4 prøver.....	3
Eksamen på særlige vilkår.....	3
Materialer.....	4
Mødetid.....	4
Ved for sent fremmøde.....	4
Bedømmelse/karakter.....	5
Ikke bestået prøver.....	5
Regler for sygeeksamen og omprøver.....	5
Antal eksamensgange.....	6
Udeblivelse.....	6
Klager.....	6
Eksamensreglementet er udarbejdet på baggrund af: .. Fejl! Bogmærke er ikke defineret.	
Bilag 1.....	7
Tidsplan for svendeprøveafvikling, de sidste 3 uger af sidste skoleperiode.....	7
Bilag 2.....	8
Bedømmelsesskema til den skriftlige projektrapport.....	8
Skema til brug for bedømmelse af elevens tekniske – faglige kvalifikationer ved fremlæggelsen af projektrapporten:.....	9
Skema til brug for bedømmelse af elevens personlige under dialog om projektrapporten:.....	9
Bedømmelsesskema til praktisk opgave A, 1.del.....	10
Bedømmelsesskema til praktisk opgave A, 2.del.....	10
Bedømmelses – og karakterskema til praktisk opgave B.....	11



Mål

Afsluttende eksamen på tjeneruddannelsen.

Indstilling til eksamen

Med mindre andet er aftalt med dig er du indstillet til eksamen.

Eksamen - svendepøven består af 4 prøver.

- En projektopgave, som består af:
en skriftlig IT- baseret rapport der omfatter et tilbud på et arrangement der strækker sig over 3 dage. Der skal indgå et salgsbrev, et kontraktforslag, forslag til menuer, overnatning, og turistoplevelser.
- En praktisk opgave A, som består af 2 delprøver.
en menu – og drikkevaresammensætning og en borddækningsopgave normalvis mandag i 9.skoleuge dog med undtagelse af 4.kvartal, hvor det er torsdag i 8.uge.
- En praktisk opgave B, som kan bestå af servering af ost, åbning af vin eller mixning af drinks.
- En mundtlig prøve, som består af 2 delprøver.
Individuel fremlæggelse af projektopgaven og dialog om projektopgaven.
De praktiske prøver 2.del opgave A og opgave B foregår samtidig i 10.skoleuge.

Prøverne afvikles på 2. Skoleperiode, i skoleperiodens 2 sidste uger. (bilag 1).

Eksamen på særlige vilkår

Du kan få tilbudt en særlig eksamen, hvis skolen vurderer, at du har behov for dette. Ex. hvis du har et fysisk eller et psykisk handicap, er ordblind eller har andre væsentlige læse- og eller skriveproblemer.

Hvis du mener, at du ikke kan gennemføre en eksamen under normale forhold, skal du hurtigst muligt (= første uge i sidste skoleperiode) kontakte skolens ledelse eller din kontaktlærer, så vi kan tage stilling til om du skal til eksamen under særlige vilkår.

Det er skolens ledelse der vurderer, om du tilbydes eksamen under særlige vilkår og du skal kunne dokumentere, at du har brug for dette.



Materialer

Du får udleveret et eksamensnummer af din faglærer senest dagen før 1. eksamensdag, som du skal bære synligt til alle prøver

Opgave A 1.del Du får udleveret kladdepapir af skolen. Det er ikke tilladt at benytte nogen former for hjælpemidler, til at udfærdige din opgave.

Projekt opgaven Du må benytte alle tilgængelige oplysninger til løsning af opgaven: Bøger, menukort, internet ect. Det skal fremgå af din litteraturhenvisning hvor du har dine kilder fra.
Du vil have mulighed for at benytte dig af skolen IT – faciliteter.

Opgave A 2. del og opgave B afvikles samtidig og til begge prøver skal du bære din uniform, ligeledes skal du bære uniform til den mundtlige prøve.

Opgave A 2. del Skolen stiller service, duge og andet borddækningsmateriale til rådighed.

Opgave B I lokalet vil der være hvad du skal bruge for at løse den praktiske opgave du bliver stillet. Dog er du selv ansvarlig for at medbringe en vinåbner og tændstikker/lighter.
Du har lov til at bruge det kompendium der ligger i baren til at slå op i, hvis du har trukket en opgave i mixologi.

Mundtlig prøve Du er selv ansvarlig for at medbringe en kopi af din projekt opgave.

Mødetid

Du skal møde senest 20 minutter før de angivne eksamenstidspunkter

Ved for sent fremmøde

Kommer du for sent vurderer skolen om forsinkelsen er rimeligt begrundet.
Medbring dokumentation fra DSB i forbindelse med forsinkelse af transport til skolen.

Hvis det er muligt tilbydes en eksamination på et senere tidspunkt. Det skal dog aftales med skolens ledelse.



Bedømmelse/karakter

Bedømmelsen sker efter 7-trinsskalaen.

Bedømmelsen af de 4 prøver foretages af eksaminator/faglæreren og to censorer/skuemestre.

Projekt opgaven	Efter fremlæggelsen og dialogen om projekt opgaven gives der : 1 karakter for den skriftlige rapport. 1 karakter for de individuelle faglige kvalifikationer 1 karakter for mundtlige personlige kvalifikationer
Opgave A 1. del	
Opgave A 2. del	
Opgave B	Karaktererne gives efter hver aflagt prøve: 1 samlet karakter for opgave A 1.del og 2.del 1 karakter for opgave B

For at bestå svendeprøven skal du opnå mindst karaktersummen 10 (alle 5 karakterer lagt sammen), og samtidig skal karaktersummen for opgave A samlet og B være mindst 4 (Se Bilag 2)

Hvis du opnår karaktersummen:

10 – 35 er du bestået

36 – 50 er du bestået med ros

51 – 57 er du bestået med bronze

58 – 60 er du bestået med sølv

Ikke beståede prøver

Er der dele af svendeprøven du ikke består, skal kun disse tages om, dog kan der, hvis det skønnes af skolens ledelse i samråd med faglæreren, din praktikplads og dig selv beslutte at hele svendeprøven tages om.

Regler for sygeeksamen og omprøver

Ved sygdom skal du ringe til skolens reception på 3386 2200 og opgive:

- navn
- CPR-nr.
- årsag til fravær
- hvilken eksamen du skal til og hos hvilken lærer

Hotel- og Restaurantskolen skal have en lægeerklæring senest 8 dage efter eksamensdatoen.

Du vil få tilbudt at gå til sygeeksamen, senest i næstkommende eksamensperiode.

Hvis du må forlade prøven på grund af sygdom, får du tilbudt at gå til sygeeksamen.

Hvis du af andre årsager ikke deltager i eksamen, skal du skriftligt meddele ledelsen, om hvorfor du ikke har været til eksamen. Herefter vurderer skolens ledelse, om du kan få tilbudt en sygeeksamen.



Antal eksamensgange

Du kan max. gå til eksamen 2 gange.

I særlige tilfælde kan skolens ledelse give tilladelse til en tredje eksamen.

Udeblivelse

Såfremt du udebliver fra en eksamen uden gyldig grund, skal du skriftligt eller på mail meddele skolens ledelse, hvorfor du ikke er gået til eksamen. Herefter vurderer skolens ledelse, om du kan få tilbudt en reeksamination.

Klager

Hvis du vil klage over eksamen, skal den være skriftlig og begrundet. Hvis du er under 18 år, kan dine forældre klage.

Din klage skal indeholde følgende:

- eksamensfag og eksamensdato
- navn og adresse
- CPR-nr.
- konkret, hvad du er utilfreds med. Fx dét du har været oppe i til eksamen, selve prøveforløbet eller bedømmelsen/ karakteren.

Klagen skal stiles til skolens ledelse og afleveres senest 2 uger efter eksamensdagen.

Klagen kan resultere i følgende :

1. tilbud om ny bedømmelse (ombedømmelse) dog ikke ved mundtlige prøver
2. tilbud om ny prøve (omprøve)
3. at du ikke får medhold i klagen

Hvis du får medhold i din klage(punkt 1 og punkt 2), skal du inden 14 dage efter at du har modtaget afgørelsen på din klage, give besked til uddannelseslederen for den uddannelse du går på, om du ønsker ombedømmelse eller omprøve.

Omprøve og ombedømmelse kan resultere i en lavere karakter.

Har du spørgsmål til ovenstående, er du meget velkommen til kontakte ledelsen for hovedforløbet.



Tidsplan for svendeprøveafvikling, de sidste 3 uger af sidste skoleperiode

8. skoleuge	9. skoleuge	10. skoleuge
<p>Anden dag i skoleugen, sædvanligvis en tirsdag.</p> <p>Køkken-, Hotel- og Restaurantfagernes Uddannelsessekretariatet sender svendeprøvemateriale til skolerne 4 hverdage før den 9. skoleuge.</p>	<p>Første dag i skoleugen, sædvanligvis en mandag.</p> <p>Eleverne trækker opgave A kl. 08:30.</p> <p>Eleverne udfører første del af opgave A kl.08:30 – 09:30</p> <p>Eleverne trækker projektopgaven kl.09:30.</p> <p>Skolen sender kopi af besvarelserne af første del af opgave A anbefalet til censor – skuemestre og evt. føl.</p> <p>Originalbesvarelserne opbevares på skolen indtil de mundtlige prøver i 10. uge.</p> <p>Torsdag</p> <p>Eleverne afleverer hver sin individuelle projektopgave i 3 eksemplarer kl.15:00</p> <p>Skolen sender projektrapporterne til censor – skuemestre og evt. føl</p>	<p>Tirsdag</p> <p>Skolen sørger for, at lærer og censor – skuemestre ved telefonmøde – senest aften før – har de indledende drøftelser om bedømmelsen af den enkelte elevs skriftlige projektrapport.</p> <p>Alternativt kan der – efter Skolens afgørelse – afholdes et egentligt møde om morgnen samme dag, som svendeprøven afholdes.</p> <p>Torsdag, om fornødent inddrages onsdag.</p> <p>Prøven starter kl. 08:00 med de praktiske prøver, anden del af opgave A og opgave B, som afvikles samtidig.</p> <p>Der er afsat 2 timer og 15 min. til opgave A og 15 min. til opgave B.</p> <p>Derefter finder den individuelle fremlæggelse af – og dialog og projektrapporten sted.</p> <p>Varighed 20 min.</p>



Bilag 2

Bedømmelsesskema til den skriftlige projektrapport

Kildemateriale i form af billeder, turistbrochurer o. lign, bedømmes ikke på indhold eller form, men alene på relevans for opgaven.

Vurderingsparameter		Max. point	Vurdering
Sammensætning af menuer Ud fra sæson, farve, tilberedning, smag, konsistens og anledning med drikkevarer.	Gallamiddag.	20	
	Aften.	15	
	Frokost	10	
	Morgenmad og forplejning i forbindelse med kursus/konference.	10	
Hensyntagen til forskellige kulturers sædvaner, spise – og drikkevaner og religioner.		5	
Kommunikation med gæsten forud for arrangementet, dvs om tilbuddet er forståeligt, fyldestgørende og passende til det givne budgetniveau.		10	
Anvendelse af IT.		5	
Vejledning og servicering af gæsten med hensyn til overnatnings-, bospisnings-, transport- og oplevelsesmuligheder.		15	
Kalkulation af vinforbrug ved den afsluttende middag.		5	
Viden om love og bookingbetingelser.		5	
Point i alt			

Points i alt omregnes til karakter på 7-trins-skala efter følgende skema

Pointskema		
Point:	90 - 100	= 12
Point:	80 - 89	= 10
Point:	60 - 79	= 7
Point:	50 - 59	= 4
Point:	40 - 49	= 02
Point:	20 - 39	= 00
Point:	0 - 19	= -3



Bedømmelse af den mundtlige, individuelle fremlæggelse af - og dialog om projektrapporten

Der gives 1 karakter efter 7-trins-skalaen for hver af delprøverne: 1 for fremlæggelsen, hvor elevens tekniske - faglige kvalifikationer gives ud fra skemaerne på denne og næste side.

Skema til brug for bedømmelse af elevens tekniske – faglige kvalifikationer ved fremlæggelsen af projektrapporten:

Vurderingsparameter	Max. point	Vurdering
Gæsteforklaring af menu og vine.	40	
Brug af fagudtryk, fagsprog.	10	
Forklaring af tilbud, herunder prisoverslag, forventet drikkevareforbrug og bookingbetingelser.	15	
Turisme – forklaringer vedrørende lokalområdet, attraktioner mv.	15	
Alternative forslag, ændringer, forbedringer mv. på foranledning af lærerens og skuemestrenes spørgsmål.	20	
	Points i alt	
	Karakter	

Skema til brug for bedømmelse af elevens personlige under dialog om projektrapporten:

Vurderingsparameter	Max. point	Vurdering
Evnen til at "sælge varen".	40	
Personlig fremtræden: Sprogbrug, påklædning, personlig hygiejne, kropssprog.	20	
Vilje/evne til at efterkomme gæstens ønsker om eventuelle ændringer	40	
	Points i alt	
	Karakter	

Points i alt omregnes til karakter på 7-trins-skala efter følgende skema

Pointskema		
Point:	90 - 100	= 12
Point:	80 - 89	= 10
Point:	60 - 79	= 7
Point:	50 - 59	= 4
Point:	40 - 49	= 02
Point:	20 - 39	= 00
Point:	0 - 19	= -3



Bedømmelsesskema til praktisk opgave A, 1.del

Der skal gives points i hver gruppe. Points i alt overføres til Skema 2.

Skema 1						
Opgave i menu – og drikkevaresammensætning						
Max 30 points						
Vurdering Max 10 points		Menuvurdering Max 10 points		Menu og Vin Max 10 points		
Navn	Sammensætning / kreativitet af vinalg	Anvendelse af råvarer: Tilberedningsmetoder sæson Mætningsgrad Farvespil	Opbygning og kreativitet af menu	Anledning	Gæstetype	Prisniveau
Årgang						
Producent						
Klassifikation/ Type						
Distrikt/ Kommune						
Land						
Max 5 points	Max 5 points	Max 5 points	Max 5 points	Max 10 points	Points i alt	

Bedømmelsesskema til praktisk opgave A, 2.del

Points overføres fra skema 1. Der skal afgives point i hver gruppe. Pointene omregnes til karakter på 7 – trins – skalaen efter nedenstående pointskema. Der gives en samlet karakter.

Skema 2							
Opgave borddækning							
Max 70 points							
Bordet Max 20 points				Elevens Max 50 points			
Point sum fra skema 1	Korrekt anvendelse af: Service Bestik Glas, Dækketøj	Dekoration Udsmykning i forhold til temaet Kreativitet Farvevalg Harmoni	Helhedsindtryk af bordet	Elevens kendskab til: Råvarer Tilberednings- metoder Begrundelse for valg af menu	Elevens kendskab til: Vine Begrundelse for valg af drikkevarer		
	Max 6 points	Max 6 points	Max 8 points	Max 15 point	Max 20 points		Points i alt

Pointskema

Point:	90 - 100	= 12
Point:	80 - 89	= 10
Point:	60 - 79	= 7
Point:	50 - 59	= 4
Point:	40 - 49	= 02
Point:	20 - 39	= 00
Point:	0 - 19	= -3



Bedømmelsesskema af praktisk opgave B

Læren stiller spørgsmål, censor – skuemester stiller eventuelle uddybende spørgsmål, og læren og censor – skuemester bedømmer opgaven og giver karakter i henhold til nedenstående bedømmelses – og karakterskema.

Bedømmelses – og karakterskema til praktisk opgave B

Servering af ost

Råvarekendskab herunder type og land Max 20 points	Fremgangsmåde og anretning Max 30 points	Drikkevarevalg Max 20 points	Personlig fremtræden Max 30 points	Points I alt	Karakter

Åbning af vin

Vinkendskab Max 20 points	Fremgangsmåde og skænkning Max 30 points	Anvendelsesforslag Max 20 points	Personlig fremtræden Max 30 points	Points I alt	Karakter

Mixning af drinks

Råvarekendskab Max 20 points	Fremgangsmåde korrekt smag Max 30 points	Barkendskab Max 20 points	Personlig fremtræden Max 30 points	Points I alt	Karakter

Pointskema

Point:	90 - 100	= 12
Point:	80 - 89	= 10
Point:	60 - 79	= 7
Point:	50 - 59	= 4
Point:	40 - 49	= 02
Point:	20 - 39	= 00
Point:	0 - 19	= -3