

Det Faglige Fællesudvalg



København d. 8. juni 2015
Ref. Erik Jensen
Mail: erik@dffu.dk

Forskellen på en Bager- & Konditorsvendeprøve

Følgende kompetencer er anvendt ved en dansk svendeprøve – der er af forskellig karakter.

Bagersvendeprøve:

- Planlægning & produktion
- Brødproduktion
- Rullede deje
- Dekoration og sensorik
- Varekendskab
- Iværksætter, innovation & samarbejde
- Kageproduktion
- Produktudvikling, Produktion & Service
- Køb, salg & kalkulation

Konditorsvendeprøve:

- Piskede specialiteter
- Rullede deje
- Dessertproduktion
- Etage & bryllupskager
- Chokolatier
- Iværksætter, innovation & samarbejde
- Produktudvikling, Produktion & Service
- Køb, salg & kalkulation
- Varekendskab
- Dekoration og sensorik

Erik Jensen • Uddannelseskonsulent •
Direkte tel: +45 3377 9177 •
Det Faglige Fællesudvalg, DFFU •
www.dffu.dk • Erik@dffu.dk