

Pointskema 2015 - konditorsvendeprøve

Lærling
nr.: _____

Lærling
navn: _____

Opgave	Tilberedning, forarbejdning & arbejdsrutine	Præsentation & helhedsindtryk af produktet	Smag		Slutpoint i alt	Bedømmelse efter 10- pointskala
Kransekage			Chokolade	30x2		
De klassiske				30		
Dessert				30		
Etagekage				30x2		
Rullede deje				30		
Dekorations- kage				30		
	Håndværks- mæssig sværhedsgrad	Præsentation & helhedsindtryk af temaet	Hygiejne			
<p>Notater:</p> <p>Blev lærlingen færdig til tiden? ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/></p> <p>Er alle produkter til stede? ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/></p> <p>Hvis der ikke kan svares ja i ovenstående felter, kan der ikke uddeles medalje.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>						
			<i>Produktions- redegørelse:</i>			
			<i>Slutpoint i alt:</i>			

Skuemesterens navn: _____

Skuemesterens underskrift: _____