



# SUMMERING AV GESÄLLPROV I BAGERI/KONDITORI



Gesäll (namn): \_\_\_\_\_

Granskare: \_\_\_\_\_

	(Max)	Poäng	G/IG (G=Godkänd IG=Icke Godkänd)
Valfritt surdegsbröd	(100)		
Svenska klassiska matbröd	(100)		
Vetebröd	(100)		
Wienerbröd	(100)		
Franskbröd	(100)		
Småkakor	(100)		
Klassisk tårta	(100)		
Mousetårta	(100)		
Chokladbiskvier, mazariner & chokladdoppad bit	(100)		
Klassiska bakelser	(100)		
Valfritt arbete / Show Piece	(100)		

Bedömningsriktlinjer  
 Procent av totalpoängen i varje kategori och del:  
 100%: Perfekt  
 90%: Utmärkt  
 80%: Mycket bra  
 70%: Bra  
 60%: Tillfredsställande/godkänd

Betygsskala

Godkänt  
 1100p-1075p = 5  
 1074p-990p = 4,5  
 989p-880p = 4,0  
 879p-715p = 3,5  
 714p-660p = 3,0

-----  
 Icke godkänt

För godkänt i provet krävs minst 3,0 i betyg enligt skalan. Om en kategori ej är godkänd, ( Alla kategorier skall in till granskarna för bedömning , man kan inte utesluta en kategori ) dvs att man ej uppnått 3,0 kan gesällen ändå bli godkänd om totalbetyget är minst 3,0. Om två kategorier ej är godkända, dvs att man ej uppnått 3,0 kan man inte bli godkänd på provet även om slutbetyget är över 3,0. Om renlighet/hygien ej är godkänt underkänns hela provet.

\*Tidsavdrag upp till 15 minuter ger -100 poäng. därefter avbryts provet.

Eventuellt tidsavdrag*	(-100)	
------------------------	--------	--

Totalpoäng	(1100)	
------------	--------	--

Renlighet/Hygien (Godkänd/Icke godkänd)		
---	--	--

Betyg: 

--

Granskare signatur: \_\_\_\_\_