

# PRAKTISKT MÄSTARPROV I BAGERI



Provtagaren (namn): \_\_\_\_\_ Personnr: \_\_\_\_\_ Granskare: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

För godkänt mästarprov krävs minst 60 p i varje kategori. Alla kategorier måste vara godkända.	(Max poäng)	Kaffebröd - Sv. Vetedeg	Kaffebröd - valfri deg	Kavlade degar - wienerbröd	Kavlade degar - valfri kavlad jästdeg	Kavlade degar - Smärdeg	Surdegsbröd - bröd nr 1	Surdegsbröd - Bröd nr 2	Fullkornsbröd - sammanskuvade	Valfritt fullkornsbröd - nr 2	Valfritt bröd	(max poäng skådebröd)	Skådebröd	Totalsumma
	Smak	(30)											(0)	
Yrkesskicklighet/ professionellt hantverk	(50)											(80)		
Innovation Kreativitet/Finish	(20)											(20)		
Totalpoäng i kategorin:	(100)													

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