



Lathund för bedömning av Yrkesprovet

Exempel på hur man kan bedöma om bröd och bakverk är säljbara när man granska yrkesprovet.

Kontrollera att eleven har gjort rätt mängd produkter av varje sorts bröd och bakverk.

Smak är individuellt, därför bör man som granskare smaka så att inte produkterna smakar illa.

Eleven kan misslyckas i en kategori, men göra bra ifrån sig i övriga kategorier och därmed bli godkänd. Misslyckas eleven i mer än en kategori så blir eleven underkänd.

Om eleven inte hinner få fram samtliga bröd och bakverk på utsatt tid så underkänns eleven.

1. Matbröd

Är bröden jämnstora?

Hur ser brödens färg ut?

Är brödet genombakat?

Är brödet korrekt snittat (om bröden är snittade)?

Är jäsningen korrekt?

Är bröden korrekt uppslagna?

2. Frukostbullar/Frallor

Är frallorna jämnstora?

Hur ser frallornas färg ut?

Är frallorna genombakade?

Är frallorna korrekt (om de är snittade) snittade?

Är jäsningen korrekt?

Är frallorna korrekt rivna och uppslagna?

3. Släta vetebullar

Är bullarnas färg korrekt?

Är bullarna jämnstora?

Är bullarna väl formade?

Är jäsningen korrekt?

Håller alla bullar samma form?

4. Fyllda vetebullar

Är bullarnas färg korrekt?

Är bullarna jämnstora?

Är bullarna väl formade?

Är jäsningen korrekt?

Är fyllningen kvar i bullarna?

Håller alla bullar samma form?

5. Flätad vetelängd

- Är flätningen jämn?
- Är flätan jämn i sin yttre form?
- Är färgen på flätan korrekt?
- Är flätan korrekt jäst?
- Är flätan genombakad?

6. Klippt vetelängd

- Är klippningen jämn?
- Är längden rak och jämn i sin yttre form?
- Är längden tillräckligt hög?
- Är färgen på längden korrekt?
- Är längden korrekt jäst?
- Är längden genombakad?

7. Klippt vetekrans

- Är klippningen jämn?
- Är kransen rund och jämn i sin yttre form?
- Är kransen tillräckligt hög?
- Är färgen på kransen korrekt?
- Är kransen korrekt jäst?
- Är kransen genombakad?

8. Kavlad deg

- Är degen väl kavlad så att den stiger tillräckligt?
- Syns lagren?
- Är produkten korrekt formad?
- Håller produkten ihop under bakningen?
- Är produkten genombakad?
- Är produkten korrekt jäst?
- Har produkten en tilltalande färg?
- Är produkterna jämna i storleken?

9. Spritsade småkakor

- Är kakorna jämt spritsade?
- Har kakorna samma storlek?
- Är kakorna jämt avbakade?
- Har kakorna en tilltalande färg?
- Har kakorna korrekt form?

10. Kubbade kakor

- Är kakorna jämt surna?
- Har kakorna samma storlek?
- Är kakorna jämt avbakade?
- Har kakorna en tilltalande färg?

Har kakorna korrekt form?

11. Varmkubbade kakor

Är kakorna jämt sura?
Har kakorna samma storlek?
Är kakorna jämt avbakade?
Har kakorna en tilltalande färg?
Har kakorna korrekt form?

12. Prinsesstårta

Är tårtan jämn i formen?
Är det veck på marsipanen?
Är marsipanen väl skuren längst ner?
Är rosen korrekt gjord?
Lyser anslagen igenom marsipanen?
Är det märken eller avtryck i marsipanen?
Är tårtbrickan ren?
Hur väl är pickeringen utförd?

13. Valfri tårta

Är formen korrekt?
Är eventuell spritsteknik korrekt?
Ser tårtan tilltalande ut?
Är dekorationen väl utförd?
Syns skarvar eller liknande?
Hur är dekorationen utförd?

14. Prinsessbakelse

Är bitarna jämnstora?
Håller bakelsen formen?
Är det veck på marsipanen?
Är snitten raka?
Finns det några intryckta punkter eller liknande i bakelsen?
Rinner det från sidorna på bakelsen?

15. Budapestbakelse

Är bitarna jämnstora?
Håller bakelsen formen?
Är nötbotten sprucken?
Är snitten raka?
Finns det några intryckta punkter eller liknande i bakelsen?
Är gräddrosen väl utförd?
Rinner det från sidorna på bakelsen?

16. Chokladbiskvi

Är biskvierna jämnstora?
Är biskvierna jämt strukna?
Är smörkrämen luftig?

Är chokladen väl tempererad?
Finns det några fingeravtryck efter doppningen på botten?
Är botten platt eller lite luftig?
Är chokladen doppad så att den täcker smörkrämen?

17. Mazarin

Är mazarinen hel?
Är fondanten väl och jämt utstruken?
Är mazarinen apricoterad?
Är mazarinerna strukna på samma sätt?
Är mazarinen korrekt bakad?
Har mazarinen en korrekt färg?