Értékelő lap 2017. - **Cukrász sh 3481101**

"A-B-C-D" szintvizsga feladat

Pontozás:		Előkészítő műveletek, elvégzése	Tészta minősége , tésztakészítő műveletek szabályossága	Tésztafeldolgozás , egyenletessége vagy (betöltés, tekercselés)	Termék sütése	Higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása	Értékelés	
0-50 pont	elégtelen (1)						**Összes pontszám**	**Érdemjegy**
51-60 pont	elégséges (2)							
61-70 pont	közepes (3)							
71-80 pont	jó (4)							
81-100 pont	jeles (5)							
Ssz.	Név	15 pont	30 pont	25 pont	20 pont	10 pont	100 pont	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								