

Landeslehrlingswettbewerb

K 3

Dat.:

Juror :

Arbeitsproben und Bewertungen

Start Nr. :

Punkte total

Pralinen	Couverture	Füßchen	Dekor		
	10	5	5		
Marzipanfiguren	Ausfertigung	Schwierigkeit	Gleichmäßigkeit		
	10	10	5		
Petit Fours	Ausfertigung	Schwierigkeit	Geschmack		
	10	10	10		
Fasontorte	Dekor	Schwierigkeit	Glasur/Eindeckung		
	20	10	5		
Schnitttorte	Ausfertigung	Schwierigkeit	Dekor	Geschmack	
	10	5	5	5	
Fachtheorie				15	

Gesamtpunkte

Abschlag für je 5 Minuten Verspätung 2 Punkte

Wer nach 30 Minuten Verspätung nicht fertig ist wird bewertet wie fertig gestellt

Teilnahmeberechtigung: Alle Lehrlinge mit einem gültigen Lehrvertrag, es können auch Praktikanten teilnehmen, sie werden aber nicht in der Landesliste berücksichtigt und sind derzeit nicht für einen BLW zugelassen.