

Testschema: Marmeladen – Casting: ®

Hier Startnummer eintragen:

Teilnehmer:

Sorte:

Prüfgruppe: Tester-siehe www.manufaktur-helden.de/ Konditormeister Stephan Küster_Birgit Schwarz

Bei Profi-Gruppe ankreuzen: Konfitüre extra Konfitüre Gelee extra Gelee Marmelade Brotaufstrich

1. Gesamtbild/äußeres Ansehen/Farbe Bewertung: 5 4 3 2 1 x 2

Fehlerquelle:

2. Inneres Aussehen: Bewertung: 5 4 3 2 1 x 3

Fehlerquelle:

3. Konsistenz: Bewertung: 5 4 3 2 1 x 6

Fehlerquelle:

4. Geschmack/ Geruch Bewertung: 5 4 3 2 1 x 9

Fehlerquelle:

Gesamtergebnis: 100 / 20 = 5,0!!!!

Erläuterungen:

Der Schwerpunkt liegt auf Konsistenz und Geschmack. Der Kandidat muss insgesamt 100 Punkte erhalten. Diese werden durch die Summe der gewichteten Faktoren geteilt. Für die Gesamtbewertung gilt, dass mindestens 3 Merkmale/pro Kriterium die Bewertung 4 bzw. 3 erlangen müssen.

5 = Erfüllung der Qualität 4 = wenig Abweichung 3 = deutliche Abweichung 2 = insgesamt Fehler 1 = überdurchschnittlich viele Fehler 0 = nicht bewertbar

Die Grundstruktur des Bewertungsschemas erläutern wir Ihnen an dieser Stelle gern.

Die Einzelheiten können aus urheberrechtlichen Gründen nicht erläutert werden.

Wir weisen vorsorglich daraufhin, dass auch die Grundstruktur weder kopiert noch ohne Zustimmung der Agentur PR:Teime weiter verwertet werden darf.