

Bewertungskriterien

HACCP	maximal 11 Punkte
Arbeitsablauf	maximal 5 Punkte
Zeit	maximal 3 Punkte
Präsentation	maximal 4 Punkte
Geschmack	maximal 13 Punkte
Rezepturen/Warenanforderungen	maximal 9 Punkte
Genauigkeit	Maximal 5 Punkte