

# Fælles regler for Danmarks Bedste konditor og Håndværksbager

## Point og bedømmelse:

Bedømmelsen vil ske løbende under hele konkurrencen, og vil blive fortaget af fire dommere.

## Point system:

Bedømmelsen er bygget op omkring ”Measurements”, der er ja/nej spørgsmål til opgaven og ”Judgement”, hvor dommere bedømmer med flipkort med point fra 0-3

Det er muligt at opnå 100 point for alle opgaver tilsammen.

## Nedenstående er kun eksempel!!

| MEASUREMENT MARKING |          |   |                             |                        |                      |
|---------------------|----------|---|-----------------------------|------------------------|----------------------|
| Aspect ID           | Max Mark | Aspect of Sub Criterion - description   | Requirement or Nominal Size | Result or Actual Value | Mark Awarded         |
| M1                  | 1.00     | Er der max. 4000 g. færdigvægt i opskriften<br>Ja = 1,0 point, Nej = 0.0 point                                |                             | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |
| M2                  | 1.00     | Er sammensætningen efter bagning må kun foretages med spiselige materialer<br>Ja = 1,0 point, Nej = 0.0 point |                             | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |
| M3                  | 1.00     | Måler skuestykket max 50 cm x 50 cm i bunden & max 70 cm i højden<br>Ja = 1,0 point, Nej = 0.0 point          |                             | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |
| M4                  | 1.00     | Indgå der minimum 50 % gærdej i opskriften og er dejen synligt hævet?<br>Ja = 1,0 point, Nej = 0.0 point      |                             | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |
| M5                  | 2.00     | Er temaet tydeligt indarbejdet i skuestykket?<br>Ja = 1,0 point, Nej = 0.0 point                              |                             | <input type="text"/>   | <input type="text"/> |

| JUDGEMENT MARKING |          |  |                               |  |                      |
|-------------------|----------|--|-------------------------------|--|----------------------|
| Aspect ID         | Max Mark | Aspect of Sub Criterion - description  | Expert Score (0 to 3)         | Mark Awarded   |                      |
| J1                | 1.50     | Aroma og smag<br>0 - Ingen aroma og smag<br>1 - Der kunne have været mere aroma og smag eller der er for meget aroma<br>2 - god aroma og smag<br>3 - Fantastisk afbalanceret aroma og smag                                     | Judge 1<br>Judge 2<br>Judge 3 | <input type="text"/><br><input type="text"/><br><input type="text"/> | <input type="text"/> |
| J2                | 2.00     | Afbagning farve - alle stykker<br>0 - De er brændte eller underbagte<br>1 - De er lidt brændte eller lidt underbagte<br>2 - De er godt bagt med lidt afvigelse i farven<br>3 - De er perfekt bagt med ingen afvigelse i farven | Judge 1<br>Judge 2<br>Judge 3 | <input type="text"/><br><input type="text"/><br><input type="text"/> | <input type="text"/> |

## PRÆMIE:

1. præmie - præmiecheck á 15.000 kr.
2. præmie - præmiecheck á 10.000 kr.
3. præmie - præmiecheck á 5.000 kr.

## **Tilmelding og udtagelse**

1. oktober 2019 – tilmelding til BKD via bkd.dk.

Senest:

1. november 2019 – Indsendelse af præsentationsvideo del 1.

Filmen skal indeholde følgende:

- 1-2 min. med præsentation af deltageren.
- 1-2 min. film hvor deltageren fremstiller et produkt af eget valg.
- 1-2 min hvor deltageren præsenterer produktet.

Senest

1. december 2019 – Indsendelse af præsentationsvideo del 2.

Ved mere end fem tilmeldinger, afholdes der udtagelsesvideokonkurrence – hvor deltagerne vil få tilsendt et opskrift-/produkt, som deltagerne skal fremstille, og indsende en 3 min film af produktionen. Deltageren har fra de modtager mailen, 8 timer til at indsende filmen til BKD. Nærmere information gives direkte til de tilmeldte.