



INTERNATIONALER WETTBEWERB DER BÄCKERJUGEND

**Hauptveranstalter
und Patronat**

**Union Internationale de la Boulangerie
et de la Boulangerie-Pâtisserie**

Verantwortlich

**ein UIB-Mitgliedsland; nach einem von den organisierenden
Ländern festgelegten Turnus**

WETTBEWERBSRICHTLINIEN

Teilnahmeberechtigt sind die der UIB angeschlossenen Mitgliederverbände.

Die eigentliche Organisation wird jeweils einem UIB-Mitgliedsland übertragen, das für die gesamte Organisation, die Finanzen, die Vorbereitung und Durchführung verantwortlich ist.

Für jeden Wettbewerb der Bäckerjugend wird ein eigenes Programm erstellt, das von einer Vorbereitungskommission, gebildet aus den UIB-Mitgliederländern, festgelegt wird. Diese Kommission trifft sich vor jeder Prüfung zur Vorbereitung der Wettbewerbsrichtlinien für den nächsten Wettkampf.

I.

1. KANDIDATEN

Teilnahmeberechtigt sind die jeweils besten zwei Gesellen der teilnehmenden Länder, die im Jahr vor Abhaltung des Leistungswettbewerbs die Lehrabschlussprüfung bestanden und am 1. November des Wettbewerbsjahrs das 23. Altersjahr noch nicht erreicht haben. Es kann nur einmal am Wettbewerb teilgenommen werden.

2. JURY

Die Jury besteht aus je einem Vertreter der teilnehmenden Landesverbände. Das mit der Ausrichtung der Internationalen Wettbewerbs beauftragte Land stellt zusätzlich den Präsidenten der Jury. Dieser wird jedoch nicht als Prüfer tätig.

Die Jury besteht aus aktiven gelernten Fachleuten, die in der Bäckerbranche beschäftigt sind.

Die UIB stellt einen internationalen Experten für die Jury und die Vorbereitungen. Seine Aufgabe ist die Neutralitätswahrung und die allgemeine Koordination des Wettbewerbs. Er ist das Aufsichtsorgan über den technischen Bereich des Wettbewerbs der Bäckerjugend und wahrt die Gleichberechtigung der einzelnen Jurymitglieder, besonders in der Anwendung der in den einzelnen Ländern verschiedenen Regeln, Qualitätsansprüche und Fabrikationstechniken. Er ist für die Information und Instruktion der Jurymitglieder zuständig.

Er ist nicht als Prüfer tätig und unterstützt die Jurymitglieder, wo notwendig.

Er vertritt die UIB bei der Preisverleihung und übergibt den Kreativitäts- und Innovationspreis des Internationalen Wettbewerbs der Bäckerjugend unter dem Patronat der UIB.

3. RICHTLINIEN DER JURY

Zutritt zu den Wettbewerbsräume haben nur die Kandidaten, die Jury und das Hilfspersonal der betreffenden Fachschule. Sie alle erhalten Namensschilder.

Andere Personen werden nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Jurypräsidenten zugelassen.

Die Jurymitglieder dürfen den Kandidaten bei der Herstellung der Produkte keine aktive Hilfe leisten.

Das Transportieren und Präsentieren der fertig gestellten Gebäckstücke zählt nicht zur vorgegebenen Arbeitszeit.

Bei der Beratung zur Feststellung des Siegers sind nur die Jurymitglieder stimmberechtigt. Zu dieser Beratung ist je Teilnehmerland maximal eine Begleitperson als Beobachter oder Übersetzer ohne Stimm- und Mitspracherecht zugelassen. Sie unterstehen der Schweigepflicht. Über die Zulassung dieser Personen entscheidet der Jurypräsident. Bei der Juryentscheidung sind nur die Jurymitglieder anwesend.

Die Schweigepflicht gilt bis zur Siegerehrung.

Eine Nachbesserung der Ergebnisse auf Druck eines Teilnehmerlandes, auch wenn es das Gastland ist, ist nicht erlaubt.

Bei der Punktrechnung wird die niedrigste Punktzahl gestrichen.

Die Jurymitglieder dürfen die Kandidaten aus dem eigenen Land nicht bewerten.

Für die Siegerehrung hat jedes Teilnehmerland für seine Kandidaten die entsprechende Berufskleidung (Jacke, Hose, Mütze) mitzubringen.

4. PRAKTISCHE PRÜFUNG

Die angegebenen Mengen, Gewichte und Stückzahlen sind genau einzuhalten. Die praktische Prüfung besteht aus fünf Arbeitsproben.

Die Rohstoffe werden gemäß den Anforderung der teilnehmenden Landesverbände zur Verfügung gestellt und von den Kandidaten selbst abgewogen.

Die Verwendung mitgebrachter landesüblicher Rohstoffe, wie fertig eingefärbtes Marzipan, eingefärbtes Gelee, eingefärbter Dekorteig und dazu notwendige Farben, sowie landesüblicher allgemeiner Backmittel ist gestattet, ebenso die Verwendung mitgebrachter Fertigteigfüllungen und Cremen. Diese Rohstoffe müssen der Jury vor Arbeitsbeginn vorgelegt werden.

Die Teige werden für jedes Land gemeinsam zubereitet. Einschlagen, Tourieren, Aufarbeiten, Backen und Fertigstellen der Ware sind von jedem Kandidaten selbst durchzuführen.

Die Teige werden maschinell hergestellt und anschließend unter den beiden Kandidaten aufgeteilt.

Die weitere Verarbeitung erfolgt von Hand.

Teigteil-, Wirk- und Ausrollmaschinen sind erlaubt.

Rezepturen und vorgegebene Mengen sind genau einzuhalten. Die Rezepte sind der Jury vor Arbeitsbeginn zur Verfügung zu stellen.

Es ist Berufskleidung anzuziehen.

Nach Möglichkeit soll der Kandidat seine Wettbewerbsarbeiten selbst beschildern (maximale Größe der Schilder: 5 cm x 8 cm).

Außer den Schildern dürfen kleine Landesfahnen (maximale Größe: 5 cm) verwendet werden. Anderes Dekorationsmaterial ist nicht gestattet, sofern das veranstaltende Land es den Kandidaten nicht zur Verfügung stellt.

5. GRUPPENBILD

Allen Interessierten wird ein Gruppenbild der Kandidaten und Jurymitglieder zugestellt.

II.

1. PRAKTISCHE ARBEITSPROBEN

5 praktische Wettbewerbsaufgaben

1. Brot

Jeder Kandidat muss Brot aus 6000 g Weizen- und/oder Roggenmehl herstellen.

Stückelung 3 Teigeinlage zu 1000 g

Rest Teigeinlage zu 500 g

Gebäckform und Ausführung nach eigenem Ermessen

2. Weizenkleingebäcke

Der Kandidat muss aus 3000 g Teig 4 Sorten zu je 15 Stück zu 50 g herstellen. Sortiment: ungefüllt nach freier Wahl.

3. Hefesüßteiggebäcke

Fett oder Butter dürfen nicht eintouriert werden.

Jeder Kandidat muss aus 3000 g Teig 4 Sorten Hefesüßteiggebäcke herstellen.

Nach freier Wahl sind je 15 Stück zu 50 g Teigeinlage gefüllt oder ungefüllt einzeln anzufertigen.

Die Füllungen müssen mitgebacken werden.

Nach dem Backen dürfen die Gebäcke nur noch aprikotiert werden. Das Dekorieren der Produkte ist nicht erlaubt.

Nach Fertigstellung gelten folgende Gewichtseinheiten:

ungefüllt 40 bis 50 g

gefüllt 60 bis 70 g

4. Plunderteiggebäcke

Aus einem Plunderteig von 3500 g sind 4 verschiedene gefüllte Gebäcksorten zu 15 Stück von gleichmäßiger Größe zu je 60 g maximales Endgewicht herzustellen (15 Stück je Sorte).

Die Plundergebäcke können in jeder Form nur süß gefüllt oder belegt werden.

Das Aprikotieren aller Gebäcke nach dem Backen ist obligatorisch. Es muss von Hand ausgeführt werden.

5. Herstellen von Flechtgebäcken, einer gefüllten Torte oder essbaren Schaustücken

5.1 Flechtgebäcke

Je Kandidat sind aus insgesamt 4000 g Teig 4 Zöpfe zu je 1 kg herzustellen: 1 Stück zu 5, 1 Stück zu 6 Strängen hochgeflochten, Rest nach freier Wahl.

5.2 Torte

Das Tortenbiskuit (von 26 cm) und die neutrale Buttercreme (kann aromatisiert werden) zum Füllen und eventuell Überziehen sind vorhanden. Die Torte muss zweimal gefüllt werden. Zum Überziehen der Torte können Fondant, Überzugsmasse, Buttercreme, Marzipan, Gianduja und Couverture eingesetzt werden.

Das Tortenthema muss der Jury vor dem Wettbewerb bekannt gegeben werden.

5.3 Schaustück

Das Schaustück muss aus 4000 g individuellem, essbarem Hefeteig hergestellt werden. Thema und Gestaltung sind frei. Die Höhe muss mindestens 4 cm betragen. Die Dekorelemente können aus demselben Teig oder einem Teig ohne Hefe realisiert werden. Das Thema des Schaustücks muss der Jury vor dem Wettbewerb bekannt gegeben werden.

In der Backstube sind die üblichen technischen Hilfsmittel zur Herstellung von Dekor zum Backen erlaubt; zum Zusammensetzen nach dem Backprozess sind sie nicht erlaubt.

Der Jurypräsident bestimmt den Arbeitsbeginn. Es ist darauf zu achten, dass die festgelegte Gesamtarbeitszeit von 5 Stunden für die praktische Prüfung nicht überschritten wird. Jeder Kandidat muss dem Jurypräsidenten die Fertigstellung seiner Ware bekannt geben. Der Jurypräsident muss diesen Zeitpunkt notieren.

Der Kandidat darf danach an seinen Produkten keine Veränderungen mehr vornehmen. Wird eine nachträgliche Veränderung festgestellt, entscheidet die Jury, ob die betreffende Produktgruppe mit Null bewertet wird. Kann sich die Jury nicht einigen, entscheidet der Jurypräsident.

2. BEWERTUNG

A Praktische Prüfung

Höchstpunktzahl 100 Punkte von jedem Jurymitglied

Für jede der 5 Prüfungsaufgaben können bis zu 20 Punkte vergeben werden. Alle im Rahmen des Wettbewerbs hergestellten Exponate sind der Jury vorzulegen.

B Abzug

Bei Brot, Weizenklein-, Hefesüßteig- und Plundergebäcken führen Über- beziehungsweise Unterschreitungen der angegebenen Gewichte oder Stückzahlen zu einem Abzug von 2 Punkten je Arbeitsprobe und Jurymitglied.

Bei Brot und Weizenkleingebäck muss der Kandidaten zur Bewertung durch die Jury je 1 Stück durchschneiden.

Die Arbeitszeit für die praktische Prüfung darf 5 Stunden nicht überschreiben. Je angefangene 5 Minuten Arbeitszeitüberschreitung werden 20 Punkte von der Endpunktzahl abgezogen.

C Ordnung und Sauberkeit

Abzug von 1 bis 10 Punkten von der Endpunktzahl

Ein von einem Jurymitglied beabsichtigter Punktabzug muss dem Jurypräsidenten und den andern Mitgliedern gemeldet werden. Ein solcher Punktabzug wird von der Jury durch Mehrheitsbeschluss entschieden.

3. PREISE

Die Kandidaten des Internationalen Wettbewerbs der Bäckerjugend erhalten eine Ehrenurkunde und eine Erinnerungsmedaille. Die drei besten erhalten außerdem einen Pokal mit dem Hinweis auf ihre Platzierung sowie einen besonderen Ehrenpreis.

4. KREATIVPREIS

Den Kreativpreis erhält ein Kandidat, der ein besonders bemerkenswertes Produkt hergestellt hat. Die drei besten sind davon ausgeschlossen.

5. NATIONALER MANNSCHAFTSPREIS

Den nationalen Mannschaftspreis erhält das Land, das die insgesamt höchste Endpunktzahl erreicht hat.

6. KOSTEN

Das mit der Ausrichtung des Wettbewerbs beauftragte Land trägt folgende Kosten:

- Verpflegung der Jurymitglieder
- Verpflegung und Übernachtung der Kandidaten
- Vorbereitung und Durchführung des Internationalen Leistungswettbewerbs

Es sorgt dafür, dass für die Bedienung der Maschinen und Backöfen das nötige Fachpersonal zur Einweisung der Kandidaten zur Verfügung steht.