



Wettbewerbsbedingungen für den Nationalen Leistungswettbewerb 2007 für Bäckerinnen und -gesellen

1. Thema der Deutschen Meisterschaft 2007

Als Wettbewerbsthema wurde festgelegt: „Sportlerehrung beim Bürgermeister“. Um welche Sportart es sich handelt, ist jedem Teilnehmer freigestellt.

2. Arbeitsmappe

Voraussetzung für die Teilnahme am Wettbewerb ist die Vorlage einer im Vorfeld erstellten Arbeitsmappe. Diese wird bei der Begrüßung/Auslosung eingesammelt. Sie dient dem Teilnehmer unter anderem als Grundlage zur Eigenbewertung seiner Arbeiten. Die Arbeitsmappe muss enthalten:

- a) Alle Rezepte, die der Teilnehmer während des Wettbewerbs verwendet*
- b) Beschreibung aller Gebäcke, ggf. Foto: Was macht das Gebäck aus?
- c) Werbliche Aussagen zu den einzelnen Gebäcken
- d) Einen Ablaufplan über die Herstellung der Produkte
- e) Kurze Eigendarstellung des Teilnehmers: Name, Lehrbetrieb, Verband etc.

* Weil die Arbeitsmappe während des Wettbewerbs zur Wertung vorliegt, sollten Teilnehmer im Wettbewerb benötigte Rezepte nochmals separat mitbringen.

3. Geforderte Gebäcke

Von allen Teilnehmern werden Gebäcke aus den folgenden 5 Kategorien gefordert:

a) Brot

Brote mit Sauerteig aus einer Gesamtmehlmenge von 4 – 7 kg und übrigen Zutaten nach Wahl aus der nachfolgenden Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt.

b) Klein- und Partygebäcke

Kleingebäcke und Partygebäcke aus einer Gesamtmehlmenge von 3 – 5 kg und übrigen Zutaten nach Wahl aus der nachfolgenden Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt.

c) Plundergebäcke

Plundergebäcke aus einer Gesamtmehlmenge von 1,5 – 2,5 kg und übrigen Zutaten nach Wahl aus der Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte, Formen und Dekor freigestellt.



d) gebackenes Schaustück zum Thema

Es stehen die Rohstoffe aus der Rohstoffliste zur Verfügung. Das Schaustück muss komplett essbar sein. Im Übrigen ist die Gestaltung freigestellt.

e) Thementorte

Es stehen die Rohstoffe aus der Rohstoffliste zur Verfügung. Alle Dekore sind am Vorbereitungsstag oder während des Wettbewerbs selbst herzustellen. Die Torte muss komplett essbar sein. Ansonsten ist die Gestaltung der Torte frei.

4. Liste der verwendbaren Rohstoffe und Halbfabrikate

Folgende Produkte stehen den Teilnehmern der Deutschen Meisterschaft zur Verfügung:

a) Getreide: Weizenmehl Type 550 und 1050, Weizenschrot (fein, mittel, grob), Weizenflocken, Weizenkleie, reifer Weizensauerteig, Roggenmehl Type 1150, Roggenschrot (fein, mittel und grob), Roggenflocken, Reifer Roggensauerteig (TA 180), Dinkelmehl Type 630, Dinkelschrot (fein, mittel und grob), Haferflocken, Weizenpulver.

b) Saaten, Nüsse, Mandeln: Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Sesam, Mohn, Leinsamen, Walnussbruch, Mandeln gehackt und gemahlen, Kokosflocken, Krokant, Marzipanrohmasse, Marzipan angewirkt, Haselnüsse (ganz, geschält, gehackt, gemahlen), Nougat.

c) Milchprodukte und Fette: Milch, Sahne, Quark, Joghurt, Butter, Schmalz, Rapsöl, Olivenöl, Crememargarine, Backmargarine, Ziehmargarine, Eier, Käse.

d) Aromen, Gewürze und Alkoholika: Zitrone, Vanille, Pfeffer, Muskat, Kümmel, Brotgewürz, Brotklee, Weißwein, Rotwein, Kirschwasser, Rum, Grand Marnier, Zimt, Kakao, Mokka Paste, Vanillepaste, Zitronensaft, Haselnusspaste.

e) Zucker, Marmeladen, Schokolade und Dekor: Zucker, Hagelzucker, Puderzucker. Süßer Schnee, Fondant, Aprikosenmarmelade, Himbeer/Johannisbeermarmelade, Zuckerrübensirup, Glucosesirup, Kuvertüre (Bitter, Vollmilch, Weiß), Garnierschokolade, Honig, Fettglasur, Schokostreusel.

f) Früchte und kandierte Früchte: Sultaninen, Zitronat, Orangeat, Belegkirschen rot, Äpfel frisch, Orangen frisch, Kiwi frisch, Trauben frisch (blau und grün), Dunstapfelstücke Dose, Aprikosen Dose, Kaiserkirschen Dose, Sauerkirschen Dose, Pfirsich Dose, Mandarinen Dose, Ananas Dose, Birnen Dose, Himbeeren gefrostet.

g) Füllungen: Vanillepudding, Franchipanfüllung, Mohnfüllung, Nussfüllung, Kirschfüllung, Zwiebel-Käse-Schinken-Füllung, Hackfleischfüllung, Rührei mit Kräutern.

h) Sonstige Zutaten: Wasser, Hefe, Backpulver, Malzbackmittel für Weizenkleingebäcke (3 % Zugabe), Salz, Hagelsalz, Salz, Malz hell, Malz dunkel, Vitalkleber, Vollmilchpulver, Kartoffelflocken Kartoffelstärke, Speck, Röstzwiebeln, Krempulver, Blattgelatine, Tortenguss, Kaffeepulver, Lebensmittelfarben (grün, gelb, blau), Brösel süß, Bisquitböden gebacken (26 cm, hell und dunkel), dünner Mürbeteigboden gebacken.

Alle Rezepturen dürfen ausschließlich aus den o.g. Produkten bestehen.



5. Wettbewerbszeit

Alle Gebäcke sind während der Wettbewerbszeit laut Zeitplan zu backen. Der Tag vor dem Wettbewerb kann jedoch als Vorbereitungszeit genutzt werden, unter Aufsicht. So kann z.B. das Einsetzen der Thementorte, die Herstellung der Dekore hierfür usw. am Vorbereitungszeit erfolgen, ebenso das Abwiegen und Richten der Zutaten für den Wettbewerb. Nach der Wettbewerbszeit – siehe Zeitplan - erfolgt ein Fachgespräch mit der Jury. Dieses bietet den Teilnehmern die Möglichkeit, ihre Wettbewerbsarbeiten vorzustellen sowie die Qualität mit den in der Arbeitsmappe formulierten Zielen zu vergleichen und zu bewerten.

6. Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbsleistungen erfolgt nach folgendem Schema:

- a) Bewertung der Mappe / max. 5 Punkte
Kriterien: Gestaltung, Vollständigkeit, Einhaltung der Rezepte
- b) Bewertung der Brote / max. 15 Punkte
Kriterien: Themenbezug, Vielfalt, Qualität
- c) Bewertung der Klein- und Partygebäcke / max. 15 Punkte
Kriterien: Themenbezug, Vielfalt, Qualität
- d) Bewertung der Plundergebäcke / max. 15 Punkte
Kriterien: Themenbezug, Vielfalt, Qualität
- e) Bewertung des Schaustücks / max. 15 Punkte
Kriterien: Themenbezug, Schwierigkeitsgrad, Qualität
- f) Bewertung der Thementorte / max. 15 Punkte
Kriterien: Themenbezug, Schwierigkeitsgrad, Qualität
- g) Bewertung des Fachgesprächs / max. 10 Punkte
Bewertung des Fachgesprächs des Teilnehmers mit der Jury
- h) Sauberkeit/Hygiene/Arbeitsweise/ max. 10 Punkte

Die maximale Wettbewerbs-Punktzahl beträgt 100 Punkte. Die Jury entscheidet über die Platzierungen und kann bei mangelnder Leistung auch auf die Vergabe des Titels „Deutsche/r Meister/in der Bäckerjugend“ und/oder auf Folgeplatzierungen verzichten. Die Jury behält sich vor, bei Bedarf und entsprechender Ankündigung von Wettbewerbsbedingungen abzuweichen, weitere Kriterien festzulegen oder bestehende Wettbewerbsbedingungen näher zu definieren. Entscheidungen der Jury sind generell unanfechtbar.

Während des Wettbewerbs sowie zur Siegerehrung ist die von der Akademie ausgegebene Berufskleidung zu tragen. Ergänzende Kleidung mit Firmenwerbung ist nicht erlaubt.

Beim Wettbewerb werden Fotos, ggf. auch Radio- oder Filmaufnahmen von Teilnehmer/innen und deren Arbeiten gemacht. Teilnehmer/innen sind damit einverstanden, dass Aufnahmen veröffentlicht werden können. Ein Honoraranspruch hieraus besteht nicht.