BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB DER BÄCKER

R I C H T L I N I E N

Stand: Juli 2014

TEILNEHMER

Teilnahmeberechtigt sind pro Bundesland 2 Bäckerlehrlinge, welche von der jeweiligen Landesinnung an die Bundesinnung nominiert wurden und die Voraussetzungen für die Teilnahme beim nächstfolgenden Internationalen Lehrlingswettbewerb erfüllen können. TeilnehmerInnen aus Südtirol sind zugelassen.

PRÜFUNGSKOMMISSION

Die Prüfungskommission besteht aus dem Bundesinnungsmeister oder einem von ihm Vertreter als Vorsitzenden und fünf Beisitzern. Der Bundesinnungsausschuss beschließt in seiner dem Wettbewerb vorangehenden Sitzung die Zusammensetzung der Jury. Sollte kein Beschluss gefasst werden, werden diejenigen Juroren, die beim vorigen Bundeslehrlingswettbewerb tätig waren, wieder als Juroren bestellt. Die Kommission entscheidet mit einfacher Stimmenmehrheit, bei Stimmengleichheit gibt die Stimme des Vorsitzenden den Ausschlag.

BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB

Die Wettbewerbsaufgaben zerfallen in einen

A) Praktischen Teil und einen
B) Fachtheoretischen – schriftlichen Teil

A) Der praktische Teil umfasst:
   1) Brotwirken
   2) Weckenformen
   3) Herstellen von 10 Salzstangerln und 5 Brezerln
   4) 15 Kaisersemmeln wirken
   5) Flechten eines 4-teiligen Striezels
   6) Flechten eines 6-teiligen Striezels
   7) Herstellen von 10 Kipferln und Herstellen von 15 Stück Form- und Flechtgebäck (5 Sorten à 3 Stück: Knöpfe, Zöpfe, Flesserl, und 2 Sorten nach freier Wahl)
   8) Herstellen von 30 Stück gemischtem Plundergebäck (6 verschiedene Sorten)
   9) Dekor- oder Schaugebäck aus **2** kg Teig zu einem vorgegebenen Motto

B) Die fachtheoretisch – schriftliche Prüfung umfasst:

1)	Fachrechnen:	3 Rechenbeispiele
2)	Fachkunde:	40 Beispiele aus Mehlverarbeitung, Teigführung, Backprozess, Tiefkühlung und Lagerung

BEWERTUNG

Bewertet wird nach Punkten, welche für jede richtige Antwort zugeteilt werden. Die Höchstpunktezahl der zu erreichenden Punkte beträgt 186. Voraussetzung dafür ist die fehlerlose Lösung aller Aufgaben bzw. die richtige Beantwortung der gestellten Fragen. Durch Zusatzpunkte kann die Höchstpunkteanzahl überschritten werden.

A) Praktischer Teil:
Höchstzahl 151 Punkte und zwar werden zugeteilt für

1)	Brotwirken (4 Laibe)	10 Punkte oder darunter
2)	Weckenformen obiger Laibe	10 Punkte oder darunter
2a)	Sauberkeit	1 Punkt oder Null
3)	Herstellen von 10 Salzstangerln mit drei bis fünf Laugen und 5 Brezerln (Schluss oben)	15 Punkte oder darunter
4)	15 Kaisersemmeln wirken (Stern oben)	20 Punkte oder darunter

Die Aufgaben 5), 6) und 7) sind je aus 1 1/2 Pressen (pro Presse 1,50 kg) Briocheteig herzustellen.

5)	Flechten eines 4-teiligen "hoch" geflochtenen Striezels (1 Strang aus 2 Teigstücken)	10 Punkte oder darunter
6)	Flechten eines 6-teiligen Striezels mit Fenster (1 Strang aus 2 Teigstücken)	10 Punkte oder darunter
7)	a) Herstellen von 10 Kipferln mit mindestens 5 Laugen b) Herstellen von 15 Stück Form- und Flechtgebäck (5 Sorten a 3 Stück, Knöpfe, Zöpfe, Flesserl, und 2 Sorten nach freier Wahl)	10 Punkte oder darunter 15 Punkte oder darunter
8)	a) Plunderteig einschlagen und tourieren (für alle 1E +1D Tour). Höchstgröße max. ca. 25x30cm. b) Ausrollen, füllen formen Herstellen von 30 Stück gemischtem Plundergebäck (10 x 10 cm Teiggröße): 6 Sorten Plunder á 5 Stück, davon dürfen max. 3 Sorten Früchteplunder sein. Eine der 6 Sorten Plunder ist mit demselben Teig pikant auszuführen. Früchte und das Material für den pikanten Plunder sind vom Teilnehmer selbst mitzubringen. Die Werkzeuge werden ausnahmslos vom Veranstalter gestellt. Der Plunder wird mit dem Messer geschnitten – Ausstecher dürfen keine verwendet werden.	5 Punkte oder darunter 10 Punkte oder darunter

	Restteig muss verarbeitet werden! c) Aprikotieren, Früchte schneiden, garnieren, glasieren, dekorieren. Es dürfen keine fertigen Dekorelemente verwendet werden!!! Für das Ausfertigen 20 Minuten Zeit und bis 10 Minuten Toleranz ohne Gutpunkte und Abzüge.	10 Punkte oder darunter
9)	Dekor- oder Schaugebäck „alles essbar“: aus 2 kg Teig zu einem vorgegebenen Motto/Thema. Es müssen von dem Teig 85 % verarbeitet werden. Dekor- und Streugut muss selbst mitgenommen werden. Schablonen und Ausstecher dürfen verwendet werden Dekor o. Schaugebäck darf auch nach dem Backen zusammengesetzt werden (essbar). Zeit: 5 Minuten während der Ausfertigung des Plunderteiges.	25 Punkte oder darunter insgesamt bis 10 Punkte vor dem Backvorgang, bis 15 nach dem Backen.

Wird die erforderliche Anzahl an auszufertigenden Produkten in einer Aufgabe nicht erreicht, so ist die betreffende Aufgabe mit Null Punkten zu bewerten.

Den Teilnehmern wird von der ausrichtenden Landesinnung der Teig bereits aufgeschliffen übergeben. Für den Teig sind die vorgegebenen Standardrezepte zu verwenden. Es ist Aufgabe des Oberjurors und der Bundesinnung, dass der ausrichtenden Landesinnung die Rezepte mit der Ausschreibung zur Verfügung gestellt werden.
Für die Anfertigung der Schaustücke gibt die ausrichtende Landesinnung ein Motto vor. Dieses wird spätestens Dezember in der vorangehenden Bundesinnungsausschusssitzung beschlossen.

Die ausrichtende Landesinnung stellt für die Teilnehmer am Wettbewerbsort folgende Gerätschaften zur Verfügung:

- 9 Pinsel
- 9 Heferl (kleine Schüsserl)
- 9 Vorlänger/Weigerl
- 9 Rollhölzer
- 9 Lineale (min. 65 cm lang)
- 9 kleine Messer
- 9 Teigkarten
- Füllen für Plunder (Nuss, Mohn, Topfen, Vanillecreme zur Auswahl)
- Dressiersäcke nach Bedarf (ev. Einweg)

Als Normalzeit für die Durchführung der Aufgaben 3) bis 7) werden 20 Minuten vorgesehen. Die Aufgaben 3) bis 7) sind nach 23 Minuten zu beenden. Für die Aufgabe 8b) „Plundergebäck“ werden 15 Minuten vorgesehen. Die Aufgabe 8b) ist nach 18 Minuten zu beenden.
Für die Aufgaben 3) bis 7) und die Aufgabe 8b) gibt es für die 3 schnellsten je nach Reihung 3, 2 bzw. 1 Gutpunkt(e) und bei Zeitüberschreitung 1 Punkt Abzug pro Minute.
Für die Aufgabe 9) stehen 30 Minuten zur Verfügung. Die Aufgabe 9) ist nach 35 Minuten zu beenden. Bei Überschreitung des Zeitlimits von 30 Minuten erfolgt ein Abzug von 1 Punkt, je Minute. Nachbesserungen nach Abgabe des Werkstückes sind untersagt. In

diesem Fall erfolgt ein Abzug von 10 Punkten pro Arbeitsschritt, der nachgebessert wurde. Ausnahme: Die Nachbesserung ist durch den Oberjuror ausdrücklich genehmigt. In diesem Fall hat ein schriftlicher Vermerk im Zeitprotokoll zu erfolgen.
Die Zuteilung der Punkteanzahl richtet sich nach der Qualität der erbrachten Leistung.

Zeitpunkte werden nicht von jedem Juror vergeben, sondern vom „Vorsitzenden“ nach Jurybeschluss in der Endwertung.

Betreuer, Lehr- und Begleitpersonen dürfen im Wettbewerbsraum nicht anwesend sein.

B) Fachtheoretisch – schriftlicher Teil:
Höchstanzahl: 35 Punkte

1) Fachrechnen:	15 Punkte oder darunter
2) Fachkunde:	20 Punkte oder darunter (pro Frage 0,5 Punkte)

Teilweise richtige Lösungen sind mit entsprechenden Punkteabzügen zu bewerten, bei falschen Lösungen oder bei Fehlen einer Beantwortung ist kein Punkt zuzuteilen.

Beim Fachrechnen ist die Verwendung eines einfachen Taschenrechners erlaubt, der vom Teilnehmer an Wettbewerb mitzubringen ist. (Handys sind nicht erlaubt) Es müssen jedoch die Rechenvorgänge niedergeschrieben werden.

Als Normalarbeitszeit für die Durchführung der Aufgaben 1) und 2) stehen höchstens 30 Minuten zur Verfügung.

PREISE

Die 3 Erstplazierten erhalten entsprechende Ehrenzeichen und Preise, die übrigen am Bundeslehrlingswettbewerb teilnehmenden Lehrlinge erhalten ein Teilnehmerdiplom, das bei Erreichen einer bestimmten Punkteanzahl mit einer entsprechenden Anerkennung ergänzt werden kann und ein Sparbuch.
Für die 3 besten Mannschaften in der Mannschaftswertung sollen teilbare Preise vorgesehen werden. Bundesländer, die weniger als 2 Teilnehmer beim Bundeslehrlingswettbewerb stellen, werden nicht in der Länderwertung gewertet. Für den Fall der Erkrankung oder des plötzlichen Ausfalles eines der 2 fixen Teilnehmer wird daher den Landesinnungen empfohlen, Ersatzkandidaten aufzustellen.

Im Anschluss an den Wettbewerb ist es erwünscht, dass die Teilnehmer jedes Bundeslandes ihre Produkte ohne Bewertung im Rahmen der Siegerehrung präsentieren. Die Tischgröße wird vom Veranstalter bekannt gegeben (ca.3 Wochen vor dem Wettbewerb). Alle Tische werden mit weißen Tischtüchern bedeckt. Präsentiert werden das Schaustück und die Produkte, *ohne jegliches* Dekorationsmaterial außer z.B. Tassen, Platten, Spitzenpapier, Ständer für Schaustücke. Die Präsentation erfolgt durch die Lehrlinge alleine. Eine Publikums-/Prominentenjury bewertet die Präsentationen und vergibt einen Publikumspreis.

KOSTEN

Die Bundesinnung übernimmt die Ausschreibung und die Einladung an die Lehrlinge; sie wickelt die Auswertung ab und stellt die Urkunden bereit; sie organisiert die Bereitstellung der von den Behörden zur Verfügung gestellten Preise. Die Bundesinnung trägt weiters einen Sockelbetrag zur Abwicklung des BLW in der Höhe von € 3.500,--. Dieser Betrag erfährt jährlich im März eine Indexanpassung an den VPI des Vorjahres.
Entsprechend der einheitlichen Organisationsrichtlinie BLW trägt die Bundesinnung die Übernachtungs- und Reisekosten der Juroren (km-Geld in der Höhe von € 0,42/km oder Bahnfahrt 2. Klasse).

Im Rahmen des Bundeslehrlingswettbewerbes findet eine Bundesinnungsausschusssitzung der Bäcker statt.

Die Landesinnung versendet die Einladungen mit dem Detailprogramm, gestaltet und bestreitet das Rahmenprogramm einschließlich einer medienwirksamen Schlussveranstaltung, trägt die Verpflegung der Jurymitglieder und die Verpflegung und Unterbringung der Lehrlinge, stellt die weiteren Preise zur Verfügung und stattet die Kandidaten mit großen, gut sichtbaren Startnummern aus. Die entsendende Landesinnung trägt die Kosten allfälliger Begleitpersonen selbst.

Die veranstaltende Landesinnung stellt den Gewinnern Fotos von der Siegerehrung für den Lehrherrn, die regionale Presse usw. in digitaler Form zur Verfügung.
Die Landesinnung wird nach Möglichkeit Sponsoren auffinden.

ABLAUF

Der Bundeslehrlingswettbewerb beginnt jeweils an einem Sonntag - Nachmittag mit einem Kennenlernen der Teilnehmer und Juroren, der Besichtigung der Werkstätten, der Verlosung der Startnummern, der Gruppeneinteilung, der Belehrung über den Wettbewerbsverlauf anschließend der fachtheoretische – schriftliche Teil und einem von der austragenden Landesinnung organisierten Rahmenprogramm.
Der eigentliche Wettbewerb, die Jurybesprechung und die Siegerehrung finden am Montag statt.
Der Dienstag steht für die Bundesinnungsausschusssitzung der Bäcker und die Heimreise der Teilnehmer zur Verfügung.

Empfohlener Arbeitsablauf am Wettbewerbstag:
1. Brotwirken für alle
2. Gruppe 1: Plunder tourieren
3. Schaustück Gruppe 1
4. Plunder ausrollen schneiden und formen
5. Gebäck und Brioche
6. Plunder ausfertigen eventuell Schaustück zusammensetzen