



AustrianSkills 2016

ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN

44. WorldSkills 2017 | Abu Dhabi/Vereinigte Arabische Emirate

Die Bäcker



BÄCKER

Bakery

Berufsinformationsmesse „BIM 2016“

17. - 20. November 2016

Version März 2016

Für den Inhalt verantwortlich: [WKÖ/SkillsAustria](http://www.wko.at/SkillsAustria)



Anmerkung: *Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt.*

1. Information

Berufswettbewerbe bieten die Möglichkeit, die Vorzüge einer Berufsausbildung herauszustellen, und geben einen Überblick über den Ausbildungs- und Leistungsstand. Die Staatsmeisterschaften sind ein mehrtägiger Wettbewerb, welche sich am Niveau internationaler Wettbewerbe orientieren.

Die Staatsmeisterschaften sind als ein Sprungbrett zu sehen, die den teilnehmenden Fachkräften die Möglichkeit geben, sich durch die Anwesenheit und Beobachtung der Veranstaltungsbesucher auf die psychische sowie mentale Belastung in der Öffentlichkeit vorzubereiten, um sich auf Großwettbewerbe entsprechend einstellen zu können. Dies ist ein wesentlicher Punkt, welcher es erst ermöglicht, die fachliche Qualifikation überhaupt entsprechend umzusetzen.

Internationale Berufswettbewerbe sollen zu länderübergreifendem Erfahrungsaustausch und Kommunikation beitragen. Im Fokus soll jedoch das Gemeinsame vor dem Trennenden der Teilnehmerländer stehen.

Die Liebe zum jeweiligen Beruf, egal in welcher Branche, sowie der soziale respektvolle Umgang miteinander, soll hervorgehoben und entsprechend gelebt werden.

1.1 Teilnahmevoraussetzungen

- Überdurchschnittliches Können, Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit.
- Aufrechtes Beschäftigungsverhältnis im erlernten Beruf (Ausnahme ist die Ableistung des Präsenz- bzw. Zivildienstes)
- Einverständnis und volle Unterstützung des Betriebes.
- Berufsspezifische Englischkenntnisse in Wort und Schrift.
- Bereitschaft, den bevorstehenden Präsenz- bzw. Zivildienst zu verschieben.
- Teilnehmer, die nicht die österreichische Staatsbürgerschaft besitzen, können an der Staatsmeisterschaft, der Europameisterschaft sowie an der Weltmeisterschaft nur dann für Österreich teilnehmen, wenn sie die Berufsausbildung in Österreich absolviert und in Österreich ihren ordentlichen Wohnsitz haben.
- Die Teilnahme an der Staatsmeisterschaft kann mehrmals erfolgen.
- Die Teilnahme bei WorldSkills kann nur einmal erfolgen.

1.2 Qualifikation zu WorldSkills 2017

Mit den österreichischen Staatsmeisterschaften findet die Qualifikation für WorldSkills 2017 statt.

Bei der Durchführung und Bewertung des Wettbewerbs werden Sie von einem Jury-Team begleitet, welche die Bewertung der Projekte vornehmen wird. Alle Teilnehmer werden gemeinsam eine faire und bestmögliche Unterstützung erhalten, um ein Höchstmaß an Objektivität zu bieten.

Die Entscheidung, wer zu WorldSkills entsendet wird, findet nicht nur auf Grund des fachlichen Abschneidens statt, sondern erfolgt aus dem Gesamtbild folgender Kriterien:

- fachliches Abschneiden,
- Erkenntnisse aus einem persönlichen Interview allgemeine Eindrücke (z.B. wertschätzender/respektvoller Umgang mit anderen Teilnehmern).

Die Entscheidung, wer sich qualifiziert, wird in einem Gremium gefällt. Dieses Gremium setzt sich aus folgenden Personen zusammen:

- Mag. Johannes Fraiss (Offizieller Delegierter SkillsAustria)
- Ing. Stefan Praschl (Technischer Delegierter SkillsAustria)
- Erwin Heftberger (Experte WorldSkills)

1.3 Alterslimit

Das Höchstalter liegt für **WorldSkills** bei **22 Jahren** im Wettbewerbsjahr.

- WorldSkills 2017: geboren am oder nach dem 1.1.1995

Die Teilnehmer müssen zum Zeitpunkt des Wettbewerbes (Oktober 2017) volljährig sein.

1.4 Anmeldung zur Staatsmeisterschaft

Alle Österreichischen Staatsmeisterschaften werden öffentlich angekündigt. Die Teilnahme ist **nur** nach schriftlicher Anmeldung mittels **Online-Anmeldeformular** unter www.skillsaustria.at **direkt** bei SkillsAustria möglich

[Hier geht´s zum Anmeldeformular](#)

⇒ Die Teilnehmerzahl für die Staatsmeisterschaft ist mit **12 Kandidaten** begrenzt.

⇒ Anmeldeschluss ist der **31. Mai 2016**

Nach der Anmeldung zur Staatsmeisterschaft werden die Teilnehmer und der entsprechende Betrieb/die Schule über die weiteren Details von SkillsAustria zeitgerecht informiert.

1.5 Persönliches Interview

Der Wettbewerbsexperte oder ein Vertreter von SkillsAustria werden mit den drei Erstplatzierten ein persönliches Gespräch führen. In diesem Gespräch werden ganz informell folgende Themen besprochen:

- Motivation für die Teilnahme am Berufswettbewerb,
- familiäres/berufliches Umfeld,
- ggf. geplante private/berufliche Vorhaben bis Oktober 2017 (wichtig im Falle einer Qualifikation für WorldSkills).

Das persönliche Interview dient dazu, ein Gesamtbild der Persönlichkeit und der Motivation zu erhalten und wird in den Entscheidungsprozess, wer zu WorldSkills entsendet wird, einbezogen.

1.6 Kosten für Teilnehmer

Für die Teilnahme an den Staatsmeisterschaften entstehen für Teilnehmer keine Nächtigungskosten.

Material wird ebenfalls kostenlos zur Verfügung gestellt.

Erforderliches Werkzeug ist von jedem Teilnehmer selbst mitzubringen.

1.7 Informationsveranstaltung für die Staatsmeisterschaft

Nach dem Anmeldeschluss folgt eine Informationsveranstaltung für die Kandidaten, deren Betreuer/Trainer und Chefs.

Das Wettbewerbsreglement, die Materialliste, die Werkzeug- und Maschinenanforderungen, die Bewertungskriterien und der Ablauf des Wettbewerbs Allgemein werden detailliert vorgestellt.

Fotos von vergangenen Wettbewerben werden gezeigt, die Trainer und Juroren sind anwesend und stehen natürlich für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

Der Informationsnachmittag wird voraussichtlich am 12. Juli 2016 stattfinden.

Reservieren Sie bitte diesen Termin!

Eine Einladung folgt mit der Zusage für die Teilnahmeberechtigung.

2. Projektaufgabe

2.1 Arbeitsplatz

Auf einem Arbeitsplatz arbeiten 2 Wettbewerbsteilnehmer während der 3 Wettbewerbstage das Wettbewerbsprogramm ab. Ein Wettkämpfer arbeitet am Vormittag (Gruppe A) und der andere Wettkämpfer arbeitet am Nachmittag (Gruppe B). Der Wettkämpfer hat während aller Wettbewerbstage immer denselben Arbeitsplatz und ist für die saubere Übergabe des Arbeitsplatzes verantwortlich. (Bewertung der Hygiene!)

Jedem Arbeitsplatz wird die Backstubenausrüstung (Maschinen, ...) zugewiesen. Die Arbeitsplätze werden durch Auslosen zugeteilt.

- Gärraum
- Tiefkühlerplatz (-18 °C)
- Kühlschrankplatz (+5 °C)
- 2 Etagen eines Backofens
- 1 Umluft-Ladenbackofen
- Ausrollmaschine, Teigteilmaschine, Knetmaschine usw. (⇒ siehe detaillierte Maschinenliste)

Jeder Wettkämpfer **muss** sein **eigenes Werkzeug**, eigene **Schüsseln** und sein **persönliches Arbeitsmaterial** mitnehmen.

Es werden lediglich Arbeitstische, Maschinen für die Teigbearbeitung und Rohstoffe zur Verfügung gestellt. Für die genaue Beschreibung der Arbeitsgeräte siehe unter Punkt Kapitel WERKZEUG, MASCHINEN UND GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE am Ende der Beschreibung.

Der Wettkampforganisator stellt jedem Wettkämpfer einen Blechrechen mit Blechen zu Verfügung. Diese sind zur Lagerung und Arbeitsplatzorganisation einzusetzen.

2.2 Wettbewerbsvorbereitung

Bevor jede Gruppe mit dem Wettkampf beginnt, hat jeder Wettkämpfer sein Material vom Werkzeugraum an seinem Arbeitsplatz zu bringen. Diese Zeit ist nicht Wettkampfzeit, jedoch muss dies in der vorgesehenen Zeit (**30 min. vor Wettbewerbsbeginn**) passieren.

Am **Ende jeder Schicht** der Gruppen A und B muss jeder Wettkämpfer seinen Arbeitsplatz **aufgeräumt** haben und den Arbeitsplatz **sauber** hinterlassen. Alles vorbereitete Material und alles Werkzeug muss in den Werkzeugkisten, Blechrechen, Kühler oder Tiefkühler geräumt sein. Werkzeugkisten und Blechrechen werden in den Werkzeugraum gerollt.

Der Arbeitsplatz muss perfekt sauber sein, damit die nächste Person mit der Arbeit beginnen kann. Bei nicht erfüllen dieser Anforderung werden Punkte abgezogen.

Die nächste Gruppe muss direkt mit der Vorbereitung beginnen können.

Das Ausräumen der Werkzeugkisten und des Blechrechens vom Arbeitsplatz ist nicht Wettkampfzeit, muss jedoch in der dafür vorgesehenen Zeit gemacht werden.

2.3 Wettbewerbsmappe

Jeder Wettkämpfer muss eine Rezeptmappe mit folgendem Inhalt mitbringen:

- Titelseite
- Vorstellung des Teilnehmers
- Rezepte für alle Teige, Füllungen und Produkte, die der Teilnehmer machen möchte. Die Mappe kann Skizzen und Bilder beinhalten. Die Mappe wird nicht beurteilt.

2.4 Thema

Das Thema "1001 Nacht" muss im Schaustück zur Geltung gebracht werden und in den einzelnen Modulen, je nach Anforderungen, ersichtlich sein.

2.5 Module

Die Teilnehmer haben 10,5 Stunden über 3 Tage verteilt Zeit, um die im Folgenden unter Punkt 3 „Der Wettbewerb“ beschriebenen Module zu bewältigen. Jeder kann seine Arbeit frei organisieren, jedoch müssen die Endzeiten von jedem Wettbewerbsabschnitt eingehalten werden.

Das Endprodukt der Module A, B, C, wird nach dem Aussehen, Geruch, Geschmack, Gleichmäßigkeit oder Gewicht beurteilt. Die Beurteilungskriterien sind je nach Modul unterschiedlich. Das Endprodukt des Moduls D wird nach Aussehen, Gestaltung, Kreativität, Umsetzung des Themas bewertet.

Die Aufmachung der Rezeptmappe wird nicht beurteilt.

3. Der Wettbewerb

3.1 Tag 1

Modul A: Herstellung von Weizenkleingebäck

Gruppe A 9.45 Uhr bis 13.15 Uhr
Gruppe B 14.15 Uhr bis 17.45 Uhr

Teigmenge 4000 g

Sorten: 4, wobei mind. 1 Sorte zum Thema passen soll.

Stück: 15 Stück pro Sorte à 50 g Teiggewicht

- Sorte 1 15 Stk. Frei wählbar
- Sorte 2 15 Stk. Frei wählbar
- Sorte 3 15 Stk. Frei wählbar
- Sorte 4 15 Stk. Zum Thema "1001 Nacht" passend

Flechtarten

2 geflochtene Zöpfe à 480 g Teiggewicht (geflochten werden 4er hoch oder flach / 6er mit oder ohne Fenster) aus dem Weizenteig.

Die Flechtarten werden durch das Los entschieden!

Die Zöpfe werden nicht dekoriert oder bestreut!

Für die Herstellung des Weizenteiges dürfen Vorteige mitgebracht werden bzw. am Vortag am Nachmittag unter Aufsicht hergestellt werden.

Die Teiglinge dürfen je nach Belieben vor dem Backen bestreut, verziert und dekoriert werden. Keine Bearbeitung nach dem Backen!

Aufräumen und Reinigen der Arbeitsfläche, Präsentation der Gebäcke auf dem Präsentationstisch innerhalb der Wettbewerbszeit.

3.2 Tag 2

Modul B: Herstellung von Broten

Der Teig muss mindestens 20 % Vollkornmehl beinhalten auf die gesamte Mehlmenge und ein Vorteig muss verwendet werden. (Sauerteig, Vorteig, Kochstück, ...)

Vorstufen müssen innerhalb der Wettbewerbszeit (z.B.: am Vortag) hergestellt werden.

Es sind keine Vormischungen erlaubt!

Gruppe A 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr
Gruppe B 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Sorten: 3, wobei mind. 1 Sorte zum Thema passen soll.

Stück: 3 Stück pro Sorte - 9 x 500 g Teiggewicht

- 3 Verschiedene Formen frei wählbar
- 3x 500 g Form frei gewählt
- 3x 500 g Form frei gewählt
- 3 x 500 g Form zum Thema "1001 Nacht" passend.

Die Teiglinge dürfen je nach Belieben vor dem Backen bestreut, verziert und dekoriert werden. Keine Bearbeitung nach dem Backen!

Modul C: Herstellung von touriertem Hefeteig (Plunderteig)

Die Teilnehmer müssen 40 Stk. Plunder herstellen. (Tourieren mit Maschine)
4 Sorten à 10 Stück; der Plunder muss entweder vor oder nach dem Backen gefüllt und aprikotiert werden. Das Belegen mit Früchten ist natürlich erlaubt.
Das fertige Plunderstück muss 70 - 80 g pro Stück wiegen.

Aufräumen und Reinigen der Arbeitsfläche, Präsentation der Gebäcke auf dem Präsentationstisch innerhalb der Wettbewerbszeit.

3.3 Tag 3

Modul D: Schaustück

Gruppe A 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr
Gruppe B 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Ein Schaustück zum Thema "1001 Nacht" muss gefertigt werden.
Jeder Teilnehmer hat zwei Teige zu machen, einen mit Hefe und einen ohne Hefe. Die Teigmenge mit Hefe muss ca. 50 % des fertigen Schaustücks ausmachen. Der Hefeteig muss gut ersichtlich sein.

Maximale Größe (L x B x H) 60 x 60 x 80 cm

Alle bekannten Werkzeuge, welche in der klassischen Bäckerei verwendet werden, dürfen verwendet werden.

Nur essbare Elemente welche während dem Wettkampf produziert wurden, dürfen für das Zusammenbauen nach dem Backen verwendet werden.

Das Schaustück muss ohne zu brechen, für mindestens zwei Stunden nach Wettbewerbsende für die Jury stehen. Ein späteres Einbrechen des Schaustückes wird nicht bewertet.

Schluss-Präsentation

Am Ende des Wettbewerbes muss eine Schlusspräsentation auf dem Ausstelltisch gemacht werden.

Es muss mindestens ein Stück von jeder Sorte von jedem Modul präsentiert werden. Eine genaue Anweisung gibt es beim Wettbewerb.

Es sind keine Produktträger oder Dekorationsmaterialien erlaubt. Bewertet werden die Produkte, die hergestellt wurden, und nicht das Dekorationsmaterial!

4. Wettbewerbszeit

Jeder Teilnehmer hat **10,5 Stunden** zur Verfügung, um das Test Projekt (die Wettbewerbsaufgaben) zu beenden.

Am Tag vor Wettbewerbsbeginn ist das Eintreffen der Teilnehmer, Einräumen der Arbeitsplätze, Einweisung und Gefahrenevaluierung. Anschließend werden die Teilnehmer durch eine Verlosung in zwei Gruppen geteilt. Gruppe A wird am Morgen arbeiten, das heißt diese Gruppe arbeitet in der ersten Hälfte vom Wettkampftag (von 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr), und Gruppe B wird die Nachmittagschicht sein (von 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr), das heißt diese Gruppe arbeitet immer in der zweiten Hälfte vom Wettkampftag.

Der Wettkämpfer darf Vorbereitungen zu allen Modulen, an allen Tagen machen.

Die Produkte von den tagesaktuellen Modulen/Aufgaben müssen zur vorgegebenen Zeit auf dem Ausstellungstisch präsentiert werden. Für andere Module vorbereitete Stücke müssen nicht präsentiert werden.

Für die Präsentation sind keine weiteren Dekorelemente erlaubt.

Vormittagsschicht - Gruppe A

Achtung Zeitverschiebung an Tag 1 wegen der offiziellen Eröffnungsfeier um 8.00 Uhr!

- 08:15 Uhr Eintreffen der Teilnehmer
- 08:30 Uhr Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb (Einräumen der Arbeitsplätze)
- 09:00 Uhr Beginn Wettbewerb
- 12:30 Uhr Ende Wettbewerb (die Arbeitsplätze müssen sauber sein, es darf nichts mehr gearbeitet werden!)
- Nach der Kontrolle der Arbeitsplätze durch die Jury werden die Werkzeugkisten weggeräumt!
- Ende für die Vormittagsschicht.

Nachmittagschicht - Gruppe B

- 12:45 Uhr Eintreffen der Teilnehmer
- 13:00 Uhr Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb (Einräumen der Arbeitsplätze)
- 13:30 Uhr Beginn Wettbewerb
- 17:00 Uhr Ende Wettbewerb (die Arbeitsplätze müssen sauber sein, es darf nichts mehr gearbeitet werden!)
- Nach der Kontrolle der Arbeitsplätze durch die Jury werden die Werkzeugkisten weggeräumt!
- Ende für die Nachmittagschicht.

Die Jury bewertet die Exponate jeweils nach dem Wettbewerb bzw. Verkostungen der Brote werden am nächsten Tag (Vor- bzw. Nachmittag) vorgenommen.

4.1. Zeitplan

Anlieferung Werkzeug und Treffpunkt
 Mittwoch, 16.11.2016, 15 - 16 Uhr, Messegelände Salzburg, Halle 10

Mittwoch, 16. November 2016

Zeit	Tätigkeit
Von 15:00 h bis 16:00 h	Eintreffen der Teilnehmer
	Begrüßung und Vorstellung um 16.00 h
	Einweisung in die Arbeitsplätze und Arbeitsgruppen (Gruppe A/B) durch Ziehung.
	Einrichten der Arbeitsplätze - soweit wie möglich
	Vorbereiten von Vorstufen - wenn gewünscht
	Gefahrenevaluierung und Besprechung der Wettbewerbsregeln und des Zeitmanagements

Donnerstag, 17. November 2016

Zeit	Dauer	Tätigkeit
08:00 - 09:00 h	1 h	Offizielle Begrüßung aller Teilnehmer in 25 Berufen (inkl. Gruppe A + Gruppe B)
Bis 09:05 h		Eintreffen der Teilnehmer Gruppe A
09:15 - 09:45 h	0,30 h	Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb Gruppe A (Einräumen der Arbeitsplätze)
09:45 - 13:15 h	3,30 h	Beginn Wettbewerb Gruppe A (Modul A)
13:15 h		Ende Wettbewerb Gruppe A
Bis 13:30 h		Eintreffen der Teilnehmer Gruppe B
13:45 h - 14:15 h	0,30 h	Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb Gruppe B (Einräumen der Arbeitsplätze)
14:15 h - 17:45 h	3,30 h	Beginn Wettbewerb Gruppe B (Modul A)
17:45 h		Ende Wettbewerb Gruppe B

Freitag, 18. November 2016

Zeit	Dauer	Tätigkeit
Bis 08:15 h		Eintreffen der Teilnehmer Gruppe A
08:30 - 09:00 h	0,30 h	Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb Gruppe A (Einräumen der Arbeitsplätze)
09:00 - 12:30 h	3,30 h	Beginn Wettbewerb Gruppe A (Modul B + C)
12:30 h		Ende Wettbewerb Gruppe A
Bis 12:45 h		Eintreffen der Teilnehmer Gruppe B -
13:00 h - 13:30 h		Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb Gruppe B (Einräumen der Arbeitsplätze)
13:30 h - 17:00 h	3,30 h	Beginn Wettbewerb Gruppe B (Modul B + C)
17:00 h		Ende Wettbewerb Gruppe B

Samstag, 19. November 2016

Zeit	Dauer	Tätigkeit
Bis 08:15 h		Eintreffen der Teilnehmer Gruppe A
08:30 - 09:00 h	0,30 h	Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb Gruppe A (Einräumen der Arbeitsplätze)
09:00 - 12:30 h	3,30 h	Beginn Wettbewerb Gruppe A (Modul D + Schlusspräsentation)
12:30 h		Ende Wettbewerb Gruppe A
Bis 12:45 h		Eintreffen der Teilnehmer Gruppe B
13:00 h - 13:30 h		Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb Gruppe B (Einräumen der Arbeitsplätze)
13:30 h - 17:00 h	3,30 h	Beginn Wettbewerb Gruppe B (Modul D + Schlusspräsentation)
17:00 h		Ende Wettbewerb Gruppe B

Sonntag, 20. November 2016

Zeit	Dauer	Tätigkeit
Bis 10:30 h		Eintreffen in der Halle 7
11:00 h		Beginn der Siegerehrung auf der ORF-Bühne

5. Bewertung und Kriterien

5.1. Beurteilungskriterien: (beispielhafte Auflistung)

1. Sauberkeit am Arbeitsplatz
2. Gewicht und Größe: (bestimmte Produkte werden nachgewogen)
3. Generelles Erscheinungsbild: (Volumen, Bräunung, Appetitlichkeit)
4. Form und Gleichmäßigkeit: (exakte Formgebung, alle Stücke sind gleich, ...)
5. Erfassung des Themas: (eine Sorte pro Modul muss zum Thema passen)
6. Kreativität und Ausführung der Formen: (alle übrigen Formgebungen werden beurteilt)
7. Krumenbild und Textur: (Porenbild und Krumenelastizität)
8. Geschmack: (unverkäuflich, fad, gut, sehr gut)

5.2. Bewertungsschema für die Module der 1. Staatsmeisterschaft der Bäcker

KRITERIEN	MODUL				GESAMT
	A	B	C	D	
1	6 %	5 %		5 %	16 %
2	0,6 %	1 %	1 %	3 %	5,6 %
3	2,4 %	3 %	4 %	4 %	13,4 %
4	3 %	3 %	5 %	5 %	16 %
5	3 %	4 %	3 %	4 %	14 %
6	2 %	2 %	3 %	4 %	11 %
7	3 %	3 %	3 %	5 %	14 %
8	10 %				10 %
Total	30 %	21 %	19 %	30 %	100 %

Die Kriterien können bei den verschiedenen Modulen unterschiedlich sein. Das genaue Beurteilungsschema ist festgelegt und wird vorher nicht preisgegeben. Die Teilnehmer erhalten die Beurteilungsbögen nach dem Wettbewerb.

5.3. Bewertungsmethoden:

Es gibt objektive Bewertung nach Gewicht, Größe, Anzahl, Restteig, ...
Dabei werden fixe Punkte vergeben bzw. abgezogen.

Bei den Beurteilungen nach Deskriptoren werden 0 - 3 Punkte, je nach Deskriptor vergeben. Der bewertete Durchschnitt der Jurymitglieder wird mit der Höchstpunktzahl multipliziert. Die Streuung der Jurymitglieder darf höchstens 1 Punkt Unterschied haben.

In den verschiedenen Modulen werden verschiedene Attribute, vorgegeben durch Deskriptoren, abgefragt und mit folgenden Punkten bewertet:

- 0 unverkäuflich, ungenießbar, Aufgabe nicht erfüllt
- 1 mindere Qualität, sehr unregelmäßige Ausführung, unsauber gearbeitet, ...
- 2 gute Qualität, entspricht den durchschnittlichen Erwartungen, entspricht den Standard
- 3 sehr gute Qualität, überdurchschnittlicher Standard, exakt, präzise, ...

Die Bewertung wird mit der zu erreichenden Punktezahl multipliziert und ergibt die Bewertung für das Kriterium für ein Modul. Die erreichten Prozentpunkte werden in ein Punktesystem übertragen.

6. Werkzeug, Maschinen und Gebrauchsgegenstände

Eine ausführliche Maschinen- und Rohstoffliste wird rechtzeitig zugestellt. Nicht angeführte Maschinen und Rohstoffe dürfen nach vorhergehender Anmeldung und Erlaubnis mitgebracht werden. Die Teilnehmer werden rechtzeitig informiert!




6.1. Persönliche Werkzeugkisten

- Jeder Teilnehmer bringt sein persönliches Werkzeug mit. Erlaubt sind alle in einer Bäckerei üblichen Werkzeuge.
- Schüsseln, Messbecher, Teigkarten, Messer, Tafelbesen, alles!!! wird vom Teilnehmer mitgebracht.
- Bäckerkisten auf dazu passenden Trolleys sind sehr gut passend.

Beachte!

Die Werkzeuge müssen jeden Tag innerhalb der Wettbewerbszeit in die Werkzeugkisten gegeben und anschließend in einen Lagerraum transportiert werden!

Beispiele von Werkzeugkisten:

	Blechrechen zum Lagern und Transportieren	Länge 0.85 m Breite 0.7 m Höhe 1 m
	Fahrbare Werkzeugboxen	Länge 0.65 m Breite 0.50 m Höhe 1.0 m
	Bäckerkisten mit Transporttrolley	

7. Wettbewerbsreglement

7.1. Vor Wettbewerbsstart

- Lesen Sie die Wettbewerbsanleitungen genau durch.
- Überprüfen Sie Arbeitsmittel und Materialien.
- Überprüfen des Werkzeuges, sowie der einsetzbaren Maschinen und sicherheitstechnischen Einrichtungen.
- Überprüfen des Verbandskastens auf Vollständig- und Tauglichkeit

7.2. Während des Wettbewerbes

- Arbeitszeit nach zentraler Uhr und Zeitplan.
- Die Jury signalisiert Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Alle projektrelevanten Unterlagen werden am Abend eingesammelt.
- In den Pausen ist kein Teilnehmer am Arbeitsplatz.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation mit den Teilnehmern von AUSSEN untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes während der Arbeitszeit oder bei Unklarheiten, ist die Meldung bei der Jury unbedingt erforderlich.
- Zeitgutschriften werden nur bezüglich einer Bewertungsunterbrechung berücksichtigt (für Entspannungs- WC- bzw. Rauchpausen gibt es keine Zeitgutschriften)

7.3. Arbeitssicherheit

- Jeder Teilnehmer hat zusätzlich zu seinem persönlichen Schutz auch darauf zu achten, dass keine Situation hervorgerufen wird, wo andere Mitmenschen in Mitleidenschaft gezogen werden können.
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte haben den nationalen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen.

7.4. Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln

Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen, Sicherheitsinstruktionen und Wettbewerbsregeln kann bis zum Wettbewerbsausschluss führen.

- Es ist keinesfalls erlaubt, außerhalb der Wettbewerbsarbeitsstätte erstellte Unterlagen, während der Arbeitszeit bei sich zu haben.
- Ferner ist es nicht erlaubt, während der Arbeitszeit erstellte Skizzen oder Zeichnungen aus dem Wettbewerbsgelände mitzunehmen.
- Unerlaubte Hilfestellung von anderen Personen, auch außerhalb des Wettbewerbsgeländes ist nicht erlaubt.
- Der Besitz von Datenübertragungseinrichtungen (CD-ROM, USB-Sticks, Bluetooth-Geräte, etc.) ist verboten.
- Die Benützung von Handys oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten. In Notfällen ist der Gebrauch eines Handys zu melden und das Kommunikationsmittel bei der Jury zu hinterlegen, welche den Teilnehmern bei Kontaktaufnahme alarmieren kann.