

# RICHTLINIEN FÜR DEN BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB DER KONDITOREN

## AUSSCHREIBUNG DES WETTBEWERBES

Der Bundeslehrlingswettbewerb ist in geeigneter Form durch die Bundesinnung auszu-schreiben und soll möglichst bis Ende September durchgeführt werden. Die Terminfestle-gung erfolgt in der dem Wettbewerb vorangehenden Bundesverbandsausschuss-Sitzung.

Die Ausschreibung soll Einzelheiten über Ort, Zeit und Dauer des Wettbewerbes, die Wettbewerbsarbeiten und sonstige Bedingungen enthalten. Weiters ist den Teilnehmern in der Einladung durch die Bundesinnung bekanntzugeben, dass

- sie sämtliche (Hand-)Werkzeuge bzw. Behelfe mitbringen müssen;
- sie eine saubere Fachkleidung mit Konditormütze mitbringen müssen;
- sie an elektrischen Geräten Mikrowellenherd, Kochplatten, Kühl- und Tiefkühlgeräte (Bekanntgabe der Innenmaße erfolgt) **zur Verfügung gestellt bekommen und nur diese verwendet werden dürfen** (z.B. Kitchenaid, Blechwagen,...);
- sie an elektrischen Geräten eine Zuckerlampe und einen Fön mitbringen müssen. Andere elektrische Geräte (z.B. Induktionsplatten) dürfen die Teilnehmer nicht mitbringen. Bei mitgebrachten Elektrogeräten müssen dem Organisationsteam im Vorfeld die KW angegeben werden;
- sie bestimmte Materialien mitbringen müssen z.B. Couvertüre für Schokoladearbei-ten bzw. bestimmte Materialien nicht verwenden dürfen;
- sie Couvertüre aufgelöst für Überzieharbeiten der Pralinen **zur Verfügung gestellt bekommen (nicht für Schokoladaufsätze)**;
- sie Tortenständer mitbringen müssen.

### Corian Präsentationsplatten

Jene Landesinnung, die den nächstfolgenden BLW durchzuführen hat, hat dafür Sorge zu tragen, dass ein Funktionär oder Lehrlingswart oder eine andere Person nach der Siegereh-rung des Bundeslehrlingswettbewerbes alle Corian-Präsentationsplatten für den nächstfol-genden Wettbewerb übernimmt. Es steht dieser Landesinnung auch frei, auf eigene Kosten einen Transport mit einer Spedition zu organisieren. Durch die Übernahme der Corian-Platten übernimmt diese Landesinnung auch die Haftung der Unversehrtheit der Präsenta-tionsplatten. Bei Bedarf ist eine Transportversicherung abzuschließen.

Die Lehrlinge haben eine Übernahmebestätigung über die 6 Platten zu unterzeichnen, dass diese in tadellosem Zustand übernommen wurden und nach der Siegerehrung des Bundeslehrlingswettbewerbes bei der veranstaltenden Landesinnung wieder unversehrt abgegeben werden. Jeder Lehrling muss an die veranstaltende Landesinnung einen Einsatz von € 50,- pro Plattenpaket leisten, welcher nach ordnungsgemäßer Rückgabe erstattet wird.

## **TEILNEHMER**

Teilnahmeberechtigt am Bundeslehrlingswettbewerb sind zwei Teilnehmer des Landeslehrlingswettbewerbes in den einzelnen Bundesländern, sofern sie zum Wettbewerb im laufenden Kalenderjahr und in ihrem letzten Lehrjahr angetreten sind oder im Kalenderjahr des Wettbewerbes ihre Lehrabschlussprüfung ablegen. Praktikanten können teilnehmen, werden aber nicht in der Landesliste berücksichtigt. Die Entscheidung über die Teilnahme liegt bei der jeweiligen Landesinnung.

Die Meldung der Teilnehmer erfolgt durch die Landesinnungen.

**Mit der Anmeldung zum Bundeslehrlingswettbewerb unterwirft sich der Teilnehmer den in den Wettbewerbsrichtlinien angeführten Bedingungen. Die Nichteinhaltung der Richtlinien zieht den Ausschluss des Teilnehmers nach sich.**

## **DURCHFÜHRUNG UND BEURTEILUNG DES WETTBEWERBES**

Die Durchführung und Beurteilung des Wettbewerbes obliegen dem Bewertungsausschuss (Jury).

Vor dem Wettbewerb besichtigt die Jury mit den Kandidaten die Arbeitsplätze, die Lehrlinge können ihre mitgebrachten Artikel und Materialien verräumen. Weiters bespricht die Jury mit den Lehrlingen den Ablauf des BLW.

Es werden die erlaubten und nichterlaubten Hilfsmittel besprochen, ausserdem kontrollieren die Juroren die mitgebrachten Roh-, Hilfsstoffe und Dekorteile und sortieren die nicht erlaubten aus.

Auch die Grösse der erforderlichen Arbeitsproben wird noch einmal dargestellt.

Nicht den Wettbewerbsbedingungen entsprechende Gegenstände werden in Verwahrung genommen und nach dem Wettbewerb wieder ausgehändigt.

Sollten am Tag des Wettbewerbes Artikel Verwendung finden, die nicht an Ort und Stelle erzeugt wurden oder nicht den Wettbewerbsbedingungen entsprechen, so wird der Kandidat vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Der Bewertungsausschuss (Jury) besteht aus 5 Personen.

Der Vorsitzende wird in der dem Wettbewerb vorangehenden Bundesverbandsausschuss-Sitzung festgelegt.

Zum Juror bestellt wird weiters je:

- ein Vertreter jener Landesinnung, in deren Bereich der Bundeslehrlingswettbewerb stattfindet;
- ein Vertreter jener Landesinnung, in deren Bereich der Bundeslehrlingswettbewerb im vorangegangenen Jahr stattgefunden hat;
- ein Vertreter jener Landesinnung, in deren Bereich der Bundeslehrlingswettbewerb im darauffolgenden Jahr stattfindet.

Der/ die weitere/n Juror/en wird/ werden aufgrund einer freiwilligen Meldung nominiert.

Wenn eine Landesinnung nicht bis zur letzten vor dem BLW stattfindenden Bundesverbandsausschuss-Sitzung die Meldung eines Jurors vornimmt, so kann die Nominierung durch einen Beschluss des Bundesverbandsausschusses erfolgen.

Die personelle Zusammensetzung des Bewertungsausschusses wird bei einer dem Wettbewerb vorangehenden Bundesverbandsausschuss-Sitzung beschlossen.

Im Falle der Verhinderung einer dieser Personen aus persönlichen Gründen oder für den Fall, dass ein Lehrling aus dem eigenen Betrieb am Bundeslehrlingswettbewerb teilnimmt, ist ein lehrberechtigtes Landesinnungsausschuss-Mitglied zu bestellen.

Zur objektiven Durchführung der Bewertung erhält jeder Wettbewerbsteilnehmer eine Kenn-Nummer von 1 beginnend. Die Beurteilung erfolgt durch den Bewertungsausschuss nach einem Punktesystem, wobei pro Wettbewerbsarbeit (s. Punkt 5) höchstens die im Punkteprotokoll (siehe Beilage) angegebenen Punkte vergeben werden können.

Wenn eine erhebliche Anzahl der Teilnehmer zum Ende der Arbeitszeit nicht fertig ist, kann der Bewertungsausschuss die Arbeitszeit um bis zu 30 Minuten verlängern z.B. wegen technischer Probleme wie Kühlung, Strom, etc. Dafür ist Einstimmigkeit erforderlich. Wenn durch einen Helfer oder Fotografen bzw. Besucher eine Arbeitsprobe beschädigt oder zerstört wird, kann die Wettbewerbskommission ebenfalls für den jeweiligen Kandidaten eine Zeitgutschrift dazu geben. Im Falle der Verlängerung sind jedem Teilnehmer, der am Ende der regulären Arbeitszeit nicht fertig ist, pro 5 Minuten Verspätung 2 Punkte abzuziehen.

Jene Wettbewerbsarbeiten, die nicht am Präsentationstisch stehen, werden nicht bewertet.

Von jedem Mitglied des Bewertungsausschusses ist ein Bewertungsbogen zu führen und auch zu unterfertigen. Der Vorsitzende führt den Zusammenstellungsbogen.

Bei der Bewertung wird die jeweils höchste und niedrigste Bewertungsziffer gestrichen. Die verbleibenden 3 Bewertungen werden addiert.

Der Zusammenstellungsbogen ist vom Vorsitzenden und den Beisitzern zu unterfertigen.

Die Bewertung erfolgt ausschließlich auf den zur Verfügung gestellten neutralen Unterlagen ohne Dekorationsmaterial (Ausnahme: 2-stöckiger Tortenständer muss mitgebracht werden). Alle Produkte sind mit der Startnummer versehen.

Die Zeitplanung des Wettbewerbes muss so erfolgen, dass dem Bewertungsausschuss mindestens 5 Minuten pro Teilnehmer zur Bewertung zur Verfügung stehen. Für die Auswertung müssen mindestens 90 Minuten vorgesehen werden. Bei der Auswertung muss der Vorsitzende anwesend sein.

Figuren die einem Markenschutz unterliegen dürfen nicht verwendet werden (z.B. Walt Disney Figuren, Louis Vuitton,...).

Der saubere und nachhaltige Umgang mit Lebensmittel ist den Organistoren des Bundeswettbewerbes ein großes Anliegen. Aus diesem Grund wird auch der Umgang mit Lebensmittel (Arbeitshygiene, Sauberkeit und sorgfältiger Umgang mit Rohmaterialien) bewertet.

## **ÜBERWACHUNG DES WETTBEWERBES**

Der Vorsitzende des Bewertungsausschusses hat den Wettbewerb zu überwachen. Ihm obliegt es - sofern erforderlich - eine koordinierende Tätigkeit bei der Vorbereitung des Wettbewerbes auszuüben und insbesondere für einen ungestörten Ablauf des Wettbewerbes Sorge zu tragen.

Er hat darauf zu achten, dass bei den Arbeiten der Teilnehmer in den vorgesehenen Arbeitsbereichen nur die Mitglieder des Bewertungsausschusses sowie die vom Gastgeberland eingestellten Hilfskräfte (Maschinenkontrolle, Reinigungsarbeit, Überwachung usw.) anwesend sind. Lehrherren, Landesinnungsmeister, Berufsschullehrer oder sonstige Betreuer, die nicht in den vorerwähnten Funktionen tätig sind, sind von der Anwesenheit ausgeschlossen. Bei Durchführung des Wettbewerbs vor Publikum ist dafür zu sorgen, dass die genannten Personen keinen Einfluss auf die Teilnehmer nehmen können und ein eigenständiges Arbeiten sichergestellt ist.

## **WETTBEWERBSARBEITEN (ARBEITSPROBEN)**

Für die Durchführung und Fertigstellung der Präsentation der im Folgenden angeführten Wettbewerbsarbeiten stehen max. 6 Stunden zur Verfügung.

Bei der Bewertung der Arbeiten fließt auch der „Schwierigkeitsgrad“ mit ein (z.B. 3 verschiedene Couvertüren bei einem Aufsatz oder Zuckerarbeiten).

## **ZWEISTÖCKIGE AUFSATZTORTE**

Eine Grundtorte mit einer zweiten Torte, die etwas kleiner sein soll, muss entweder auf Säulen oder ähnlichem oder auf die Grundtorte aufgesetzt sein.

Es muss ersichtlich sein, dass es sich um eine zweistöckige Torte handelt und nicht um zwei Einzeltorten.

Die grössere der beiden Torten muss so gestaltet sein, dass ihr grösster Durchmesser nicht mehr als 30 cm misst.

Ist die Torte größer als 30 cm, veranlasst die Jury, die Torte auf das richtige Maß zu verkleinern.

Dekor bzw. Dekorthema nach eigener Wahl.

Die beiden Tortenböden müssen gefüllt sein und können mitgebracht werden, müssen jedoch am Wettbewerbstag aprikotiert und glasiert od. eingedeckt werden.

Jegliche Eindeckung bzw. jegliches Aprikotieren, Glasieren oder Einstreichen der Tortenböden hat vor Ort zu erfolgen (auch bei Mehrfach Tätigkeiten).

Es dürfen keine Dekorteile mitgebracht werden, z. B. Tragantaufsätze oder ähnliches, auch wenn diese längere Zeit zum Aushärten benötigen.

Dekorteile - auch für den Aufsatztortenständer - müssen an Ort und Stelle angefertigt werden. Die Aufsatztorte muss fertig zusammengestellt präsentiert werden.

Umgebungsdekorationen, egal welcher Art, dürfen beim Aufstellen der Arbeitsproben nicht verwendet werden.

Wenn ein Aufsatztortenständer erforderlich ist, muss dieser vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Es werden möglichst originelle Themen und Garnierungen erwartet. Die notwendigen Materialien sind mitzubringen.

## **AUFSCHNITT-TORTE**

Aus einem mitgebrachten Tortenboden in der Größe zwischen 22 bis 26 cm Durchmesser ist eine Aufschnitt-Torte herzustellen. Sie muss gefüllt, allenfalls getränkt und entweder eingestrichen, eingedeckt, glasiert oder allenfalls (teilweise) eingestreut werden.

Dekorteile aus Tunkmasse, Marzipan, Zucker usw. müssen an Ort und Stelle angefertigt werden.

Als Füllmaterial zum Tränken, Eindecken, Einstreuen sind geeignete Materialien mitzubringen.

Die Torte ist anzuschneiden und zwei Stücke zum Verkosten auf einem Teller serviergerecht anzurichten.

## **MODELLIERARBEITEN**

### **Marzipanfiguren**

Aus mitgebrachtem Marzipan sind 4 Figuren (zumindest 2 verschiedene Typen als 2 x 2) herzustellen. Der Marzipan kann gefärbt oder geschminkt (d.h. nur äußerlich gefärbt) werden; es darf vom Teilnehmer auch durchgefärbtes Marzipan mitgebracht werden. Das Gewicht einer Figur darf 80 Gramm nicht überschreiten. Es ist Marzipan zu verwenden.

Unterlagsdekorteile für die Marzipanfiguren müssen an Ort und Stelle erzeugt werden (z.B. Schokoladen-, Karamellzucker- oder Marzipanunterlagen).

### **Blüten**

Es sind mindestens 3 Blüten herzustellen und diese sind zu einem Arrangement mit Stielen und Blättern zu gestalten. Die Materialien sind mitzubringen. Eine geeignete Unterlage wird beige gestellt.

Unterlagsdekorteile für die Blüten müssen, wenn sie aus essbarem Material gefertigt sind, an Ort und Stelle erzeugt werden (z.B. Schokoladen-, Karamellzucker- oder Marzipanunterlagen).

Die Wettbewerbsarbeiten (Arbeitsproben, wie z.B. Marzipanfiguren, Blüten) dürfen nicht als Dekor für andere Arbeitsproben verwendet werden.

## **GETUNKTE PRALINEN**

Aus den beige gestellten, ausgestochenen Pralinenkörpern sind 4 Sorten à 4 Stück mit wahlweise Milch-Couvertüre, dunkler oder weißer Couvertüre zu überziehen. Eine dekorative Ausfertigung ist erwünscht.

Das Dekor muss an Ort und Stelle erzeugt werden.

## **STÜCKDESSERT**

Es sind 6 Sorten à 4 Stück mit einem Durchmesser von ca. 3,5 - 4 cm herzustellen. 2 Sorten mit unterschiedlicher Farbe müssen glasiert hergestellt werden.

Die mitgebrachten Rohlinge/Körper (als solche gelten auch Dekorrouladen, Schokoladehülsen oder Formstücke), müssen an Ort und Stelle gefüllt, aprikotiert, glasiert oder einge-

streut werden. Die Dekorierung erfolgt ausschließlich mit Garniermaterial, das vor Ort erzeugt wurde.

Es können auch mit Buttercreme gefüllte oder Sahnepetitfours erzeugt werden. Zucker zum Ziehen kann gefärbt mitgebracht werden.

Das Stückdessert wird verkostet.

Dessert im Glas ist nicht erwünscht.

## **VERÖFFENTLICHUNG UND EHRUNG DER PREISTRÄGER**

Die drei Erstplatzierten ergeben sich aufgrund der erreichten Punktezahlen. An die ersten 3 platzierten werden Gold, Silber und Bronze Medaillen vergeben. Bei den Plätzen 1.-10. wird die Reihung bekannt gegeben. Danach nur mehr „Teilgenommen“. Die Punkte werden nicht mehr bekanntgegeben. Es werden mit jedem Teilnehmer Erinnerungsfotot gemacht. Kosten für Fotograf, Bildausarbeitung und Rahmen übernimmt die jeweilige Landesinnung. Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde.

Die max. Punkteanzahl beträgt 150 Punkte.

Das Wirtschaftsförderungsinstitut Österreich stellt für ausgezeichnete Teilnehmer Bildungsschecks zur Verfügung.

Nach Abschluss des Lehrlingswettbewerbes auf Bundesebene sind die besten Wettbewerbsteilnehmer in der Fachzeitschrift zu veröffentlichen.

Der Lehrbetrieb der Siegerin / des Siegers des Bundeslehrlingswettbewerbs erhält eine Auszeichnung, alle anderen Lehrbetriebe eine Anerkennungsurkunde.