

# RICHTLINIEN FÜR DEN BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB DER KONDITOREN

## AUSSCHREIBUNG DES WETTBEWERBES

Der Bundeslehrlingswettbewerb ist in geeigneter Form durch die Bundesinnung auszusprechen und soll möglichst bis Ende September durchgeführt werden. Die Terminfestlegung 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 zur Verfügung gestellt bekommen und nur diese verwendet werden dürfen;
- sie an elektrischen Geräten eine Zuckerlampe und einen Fön mitbringen müssen. Andere elektrische Geräte (z.B. Induktionsplatten) dürfen die Teilnehmer nicht mitbringen;
- sie bestimmte Materialien mitbringen müssen bzw. bestimmte Materialien nicht verwenden dürfen;
- sie Tortenständer mitbringen müssen.

## 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. 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.

Vorsitzender ist ein Vertreter jener Innung, in deren Bereich der Bundeslehrlingswettbewerb stattfindet.

Erster Beisitzer ist ein Vertreter jener Landesinnung, die den Vorsitzenden des letzten Bundeslehrlingswettbewerbes gestellt hat.

Zweiter Beisitzer ist ein Vertreter jener Landesinnung, in welchem der Bundeslehrlingswettbewerb im darauffolgenden Jahr stattfindet.

Der dritte und vierte Beisitzer wird 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. Dafür ist Einstimmigkeit erforderlich. Im Falle der Verlängerung sind jedem Teilnehmer, der am Ende der regulären Arbeitszeit nicht fertig ist, 10 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.

## **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 6 Stunden zur Verfügung.

### **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 Mehrfachstätigkeiten).

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.

Aufgelöste Tunkmasse oder Chips sowie die Pralinenkörper werden zur Verfügung gestellt; es dürfen nur diese verwendet werden. 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 eingestreut 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.

## VERÖFFENTLICHUNG UND EHRUNG DER PREISTRÄGER

Die drei Erstplatzierten ergeben sich aufgrund der erreichten Punktezahlen. Die Platzierungen werden entsprechend der Punkteanzahl in Gold, Silber und Bronze unterteilt. Die Teilnehmer erhalten im Rahmen der Siegerehrung Ehrenurkunden. Es steht den einzelnen Landesinnungen frei, daneben Ehrenpreise auszugeben.

Die Teilnehmer erhalten eine Medaille nach erreichten Punktezahlen:

Gold	(156 - 128 erreichte Punkte)
Silber	(127 - 110 erreichte Punkte)
Bronze	(bis 109 erreichte 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.