



**ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN
IM BERUF
KONDITOR**

43. WorldSkills 2015 | São Paulo, Brasilien

SKILL 32

KONDITOR

CONFECTIONER/PASTRY COOK

BERUFSSCHULE GLEINSTÄTTEN

18.-20. OKTOBER 2014

Version Juli 2014



1. Information

1.1 Qualifikation zu WorldSkills São Paulo 2015

Mit den Österreichischen Staatsmeisterschaften 2014 findet auch die Qualifikation zu WorldSkills São Paulo im August 2015 statt.

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

- fachliches Abschneiden,
- allgemeine Eindrücke (z.B. wertschätzender/respektvoller Umgang mit anderen Kandidaten).

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

- Dr. Katrin Eichinger-Kniely (Offizielle Delegierter Skills Austria)
- Ing. Stefan Praschl (Technischer Delegierter Skills Austria)
- Simone Lenhardt (Österreichische Expertin WorldSkills)

1.2 Allgemeines

In diesem Wettbewerb werden bewertet:

- Geschmack, Konsistenz, Feinheit und Farbe
- Kreativität, Design
- Techniken, Hygiene
- Gesamteindruck

1.3 Geschmack, Konsistenz, Feinheit und Farbe

In den gesamten Modulen der Arbeiten werden die oben genannten Punkte bewertet und das handwerkliche Können überprüft.

Geschmack: authentische, harmonisierende Kombination, Kontrast

Konsistenz: Kombination aus verschiedenen Konsistenzen, fachliche Richtigkeit

Feinheit: Zartheit der Ausführung

Farbe: natürliche Färbung, themen- und geschmacksentsprechend, künstlerische Fähigkeiten

1.4 Kreativität und Design

Hierbei sollen die Eigenständigkeit, Ausdrucksstärke, Innovation, die Komposition und das Arrangement von Elementen, sowie die Darstellung des Themas geprüft werden. Unter enormem Zeitdruck müssen die Arbeiten einem hohen Qualitätsanspruch entsprechen, ohne das Umfeld und Sauberkeit darunter betroffen sind.

1.5 Techniken und Hygiene

Bei den einzelnen Modulen werden die Erarbeitung verschiedener Techniken und Schwierigkeitsgrade bewertet. Unter Zeitdruck müssen qualitativ hochwertige Arbeiten (Produkte) erstellt werden unter Berücksichtigung der Hygieneleitlinien.

1.6 Gesamteindruck

Hierbei wird die Harmonie der einzelnen Elemente, sowie der visuelle Eindruck bewertet.

2. Projekt

2.1 Aufgabe

Die Aufgabe umfasst die Herstellung und Präsentation von handmodellierten Figuren, Pralinen, Schaustück aus Zucker, Torten und Stückdessert

2.2 Komponenten

Marzipan: Modellieren von Figuren, Tieren, Obst,....

Pralinen: Herstellung von Konfekt in verschiedenen Variationen, Herstellung eines kleinen Schokoschaustückes

Schaustück: Zuckerschaustück

Torten: Herstellung zweier identer Torten nach freier Wahl

Stückdessert: Herstellung von Petits Fours nach freier Wahl

3. Wettbewerbszeit

Als Zeit für die Ausführung der Wettbewerbsarbeiten sind 13 Stunden vorgesehen.

*Anlieferung Werkzeug und Einrichten des Arbeitsplatzes:
Samstag, 18.10.2014, 14:00 Uhr
Berufsschule der Konditoren Gleinstätten, Steiermark*

3.1 Zeitplan

Samstag, 18.10.2014

Zeit	Dauer	Tätigkeit
14:00 - 15:00	1 h	Eintreffen der Teilnehmer in der Landesberufsschule
15:30 - 16:30	1 h	Begrüßung, Arbeitsplatzauslosung,
16:30 - 17:30	1 h	Besichtigung der Werkstätten
17:30 - 18:30	1 h	Einrichtung des Arbeitsplatzes
19:00		Abendessen

Sonntag, 19.10.2014

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 - 12:00	4,5 h	Wettbewerb
12:00 - 13:30	1,5 h	Mittagspause
13:30 - 18:00	4,5 h	Wettbewerb
19:00		Abendessen

Montag, 20.10.2014

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 - 11:30	4 h	Wettbewerb
11:30	1,5 h	Präsentation der Arbeit, Bewertung
13:00 - 14:00	1 h	Belastungsprobe
15:00		Siegerehrung, Abreise

4. Bewertung der Arbeiten

Die Jury legt mit der Aufgabenstellung die Bewertungskriterien fest. Die Aufteilung erfolgt nach folgenden Kriterien:

Marzipan:	Stückanzahl, Genauigkeit, Feinheit, Farbkombination, Kreativität, Themenbezug, Gewicht pro Stück, künstlerische Fähigkeiten, Hygiene
Pralinen:	Stückanzahl, Geschmack, Aussehen, Harmonie der verschiedenen Komponenten, Kreativität, Themenbezug, Gewicht pro Stück, Hygiene
Schaustück:	Verwendetes Material, Größe, Einsatz verschiedener Techniken, Harmonie der Elemente, Kreativität, visueller Eindruck, Themenbezug, Hygiene, Schwierigkeitsgrade
Torten:	Stückanzahl, Gewicht pro Torte, Geschmack, Kreativität, Themenbezug, Hygiene, visueller Eindruck
Stückdessert:	Stückanzahl, Maximalgewicht pro Stück, Geschmack, Harmonie der verschiedenen Komponenten, Feinheit, Kreativität, Themenbezug, Hygiene

5. Hinweise

5.1 Marzipan

Herzustellen sind 4 verschiedene Figuren freier Wahl á 2 idente Stücke, also insgesamt 8 Stücke (Gewicht 80 g). Es dürfen keine Formen verwendet werden. Schminktechnik ist freigestellt.

5.2 Pralinen

Herzustellen sind 4 Sorten á 15 Stück - maximal 15 g pro Stück.

- 2 Sorten Hohlkörperpralinen (vor Ort herstellen, Füllungen können mitgebracht werden)
- 1 Sorte dressiert und ganz getunkt (Marzipan, Canache, Nougat, ...)
- 1 Sorte freie Wahl ohne Canache

Schokoladenschaustück (30 cm hoch). Darin können, müssen aber nicht, die Pralinen integriert sein

5.3 Schaustück

Eine handwerkliche Kunstarbeit aus Zucker ist herzustellen.

Größe: Länge 50 cm, Breite 50 cm, Höhe 100 cm maximal

Vorgefertigte Teile dürfen nicht verwendet werden!

Das Zuckerschaustück ist ausschließlich aus Zucker herzustellen.

5.4 Torten

Zwei Torten (Maximalgewicht 1500 g) sind herzustellen.

Die Torten sind glatt zu glacieren, ohne Dekor. Die Tortenböden (ungefüllt) können fertig mitgebracht werden.

5.5 Stückdessert

Herzustellen sind 4 Sorten á 5 Stück - Maximalgewicht pro Stück: 40 g

Freie Wahl, Gebackene Massen (Boden, Schüsserl, etc.) können mitgebracht werden. Die Dessertstücke sind an Ort und Stelle zu fertigen.

Alle Teile der Arbeit müssen dem vorgegebenen Thema entsprechen:

„Karneval“

6. Mitzubringende Werkzeugausrüstung

Folgende Mindestausrüstung wird empfohlen. Sie kann auf Eigeninitiative erweitert werden.

- Vorlagen, Formen und Schablonen für das Zuckerschaustück
- Pralinenformen
- Vorlagen, Formen und Schablonen für das Schokoladeschaustück
- Dressiersäcke und Tüllen
- Formen für Petits Fours
- Schneebeesen, Kochlöffel, Löffel, ...
- Formen oder Tortenreifen für die Torte
- Modellierwerkzeug
- Präsentationsteller
- Gastronormblech, Schüsseln, ...
- Folie zum Verpacken
- Wettex, Hangerl
- Arbeitsgewand, Schürze, Kopfbedeckung und Arbeitsschuhe (mind. 2 Garnituren)
- Zuckerlampe, Blasebalken, Kaltfön, etc. (für 2014)
- Airbrush incl. Farben

7. Wettbewerbsreglement

7.1 Unerlaubte Hilfsmittel

Die Benützung von Handys oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten und kann zur Disqualifikation führen. In Notfällen ist der Gebrauch eines Handys zu melden und das Kommunikationsmittel bei der Jury zu hinterlegen, welche den Kandidaten bei Kontaktaufnahme alarmieren kann.

Der Gebrauch von Unterhaltungsmedien (MP3-Player, I-Pods etc.) ist ausnahmslos verboten!

7.2 Vor Wettbewerbsstart

- Auslosung der Arbeitsplätze durch die Jury.
- Studium der Wettbewerbsanleitungen.
- Überprüfen der Werkstoffe und Materialien.

7.3 Während des Wettbewerbes

- Arbeitszeit nach zentraler Uhr und Zeitplan.
- Jury signalisiert Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Unterlagen werden in den Pausen eingesammelt.
- In den Pausen darf kein Teilnehmer sich am Arbeitsplatz befinden.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation mit den Teilnehmern von AUSSEN untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes, während der Arbeitszeit, ist die Abmeldung bei der Jury unbedingt erforderlich.
- Bei Unklarheiten - erfolgt die Klarstellung nur durch die Jury.

7.4 Arbeitssicherheit

- Jeder Teilnehmer hat auf seinen persönlichen Schutz zu achten sowie dass keine Mitarbeiter gefährdet werden können.
- Arbeitsgewand (Hose, Kochjacke oder weißes Shirt, Kopfbedeckung, Arbeitsschuhe) ist zu tragen.
- Das Tragen von Schmuck (Ringe, Ketten, Piercings, ...) ist nicht gestattet. Bei langen Haaren ist das Zusammenbinden der Haare Vorschrift.
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte haben den nationalen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen.

7.5 Maßnahmen bei unerlaubten Handlungen

- Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen kann zum Wettbewerbsausschluss führen.
- Ebenso können folgende Verstöße zum Wettbewerbsausschluss führen:
 - Verstoß gegen Sicherheitsinstruktionen,
 - Verwendung unerlaubter Hilfsmittel,
 - Einfluss von außen.

Die Jury hat das alleinige Weisungsrecht.

Alle vorstehenden Informationen werden mit der Anmeldung zur Staatsmeisterschaft durch die Kandidaten anerkannt. Alle Kandidaten unterstehen dem Weisungsrecht der Experten und Jury des Veranstalters der Staatsmeisterschaften 2014.