

**ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFT  
DER KONDITOREN  
in der Berufsschule Gleinstätten, Steiermark  
7. bis 9. November 2010**

**Austragungsort:** Berufsschule der Konditoren  
8443 Gleinstätten 180, Steiermark

**Unterkunft der Teilnehmer und Juroren:** Internat der Berufsschule der Konditoren  
8443 Gleinstätten, Steiermark

**PROGRAMMABLAUF  
der  
Österreichischen Staatsmeisterschaft**

<b><u>Sonntag, 7.11.</u></b>	<b>ANREISE</b>
14.00 - 15.00 Uhr	Eintreffen der Teilnehmer in der Landesberufsschule
15.30 Uhr	Auslosung der Startnummern/Arbeitsplätze
16.30 Uhr	Besichtigung der Werkstätten
17.30 Uhr	Einräumen der Backstube
19.00 Uhr	Abendessen
<b><u>Montag, 8.11.</u></b>	<b>1. WETTBEWERBSTAG</b>
7.00 Uhr	Jurybesprechung
7.30 Uhr	ARBEITSBEGINN in den Werkstätten
12.00 - 13.30 Uhr	Mittagspause
13.30 Uhr	Fortsetzung der Wettbewerbsarbeiten
18.00 Uhr	Ende des 1. Wettbewerbstages
19.00 Uhr	Gemeinsames Abendessen
<b><u>Dienstag, 9.11.</u></b>	<b>2. WETTBEWERBSTAG</b>
7.30 Uhr	ARBEITSBEGINN
11.30 Uhr	Fortsetzung der Wettbewerbsarbeiten
13.00 Uhr	Präsentation der Arbeit
13.00 – 14.00 Uhr	Jurysitzung
15.00 Uhr	Belastungsanalyse
	Siegerehrung
	<b>ABREISE</b>

## Wettbewerbsarbeiten:

### 1. Zuckerschaustück:

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.

### 2. Torten:

Zwei Torten (Maximalgewicht 1500g) sind herzustellen. Die erste Torte ist glatt zu glacieren, ohne Dekor. Die zweite Torte ist mit einem Schokolade-Dekor und Schrift zu gestalten. Die Tortenböden (ungefüllt) können fertig mitgebracht werden.

### 3. Stückdessert: (4 Sorten á 5 Stück)

Größe: Durchmesser ca. 5 - 6 cm

zur freien Wahl

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

### 4. Pralinen: (4 Sorten á 10-12 Stück)

- 2 Sorten gegossen mit 2 Füllen
- 1 Sorte dressiert und ganz getunkt
- 1 Sorte frei Wahl (Marzipan, ohne Canache, Nougat, ...)

### 5. 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.

Wien, März 2010



