

# 1. Aufgabenstellungen AustrianSkills 2018

## 1.1 Projektaufgabe

### 1.1.1 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 Backstubenausstattung (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.

### 1.1.2 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.

### 1.1.3 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.

### 1.1.4 Thema „Graz 2020 - Das Grüne Herz Österreichs“

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

### 1.1.5 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.

## 1.2 Der Wettbewerb

### 1.2.1 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 vorgegebenen Thema 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 können Vorteige 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!

Tipp: Sprühflaschen erleichtern die Arbeit! (keine Wassersprüngeräte vom Veranstalter!)

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

## 1.2.2 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 vorgegebenen Thema 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.

Die Füllungen für den Plunder werden von den Kandidaten während der Wettbewerbszeit hergestellt.

Es dürfen keine Dekorelemente mitgebracht werden. Sämtlicher Dekor muss vor Ort hergestellt werden.

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

### 1.2.3 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 vorgegebenen Thema muss gefertigt werden.  
Jeder Teilnehmer kann mehrere Teige machen. Mindestens ein Teig muss mit Hefe gelockert sein. 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!

### 1.3 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!

#### 1.3.1 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	

## 2. 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. Vorbereitungen für den 1. Wettbewerbstag werden nach der Einweisung unter Aufsicht hergestellt!

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.

Die Teilnehmer dürfen alle Rohstoffe fertig abgewogen mitnehmen. Temperaturempfindliche Rohstoffe (Milchprodukte, Fette, Eier, Früchte, ...) werden nach Rohstoffbestellung zur Verfügung gestellt. Die Rohstoffbestellung erfolgt mittels Formular ca. 3 - 4 Wochen vor dem Wettbewerb.

### Vormittagschicht - 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
- 2:30 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 Vormittagschicht.

### 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.