

Deutsche Meisterschaft im Konditorenhandwerk - Bundesentscheid Ausschreibung 2024



Das Thema des Bundesentscheids lautet: Casino

(Thema soll nach eigener Interpretation bearbeitet werden)

Wettbewerbsarbeiten

Folgende Wettbewerbsarbeiten sind beim **Bundesentscheid zur "Deutschen Meisterschaft im Konditorenhandwerk – German Craft Skills"** nach Weisung des Bewertungsausschusses in einer **Gesamtarbeitszeit von 11 Stunden** (1. Wettbewerbstag **7 Stunden** und am 2. Wettbewerbstag **4 Stunden**, Beginn: jeweils 8:00 Uhr) anzufertigen:

1. Pralinen: (Bewertung der Geschmacksprobe am 2. Tag, 9:30 Uhr) Es sind **drei** Sorten Pralinen à 15 Stück herzustellen, davon eine Sorte geschnitten, eine Sorte dressiert, eine Sorte in Hohlkörper gegossen. Eine Sorte der Pralinen muss traditionell unter Verwendung der Pralinengabel überzogen werden. Die Hohlkörper müssen vor Ort selbst gegossen werden.

2. Zwei Kleintorten: (Bewertung der Geschmacksprobe am 2. Tag, 9:00 Uhr) Es sind **zwei** gleiche Kleintorten, Durchmesser mind. 18 cm bis max. 22 cm, passend zum Thema herzustellen; eine verkaufsfertig, mit der das **Dekorstück** eine harmonische Einheit bilden muss, und eine zum Probieren, ebenfalls dekoriert. Die zweite Torte ist die Geschmacksprobe. Der Anschnitt für die Geschmacksprobe erfolgt durch den Prüfungsausschuss.

3. Dekorstück (Bewertung am 2. Tag nach Arbeitsschluss, 11:00 Uhr im Fenster stehend)
Das Dekorstück muss zum Thema passen. Die verkaufsfertige Torte und das Dekorstück müssen eine harmonische Einheit bilden. Die Grundplatte 30x30cm, Höhe mindestens 50cm, maximal 75cm. Teile der Dekoration dürfen die Grundplatte überschreiten - bis zu einer max. Breite des Schaustücks von 50cm.

4. Süße Fours: (Bewertung der Geschmacksprobe am 1. Tag, Abgabe am Ende, 16:00 Uhr). Es sind **drei** Sorten süße Fours à 10 Stück herzustellen. Dabei darf eine Sorte im Glas oder einem anderen Gefäß angerichtet werden.

Bitte beachtet, dass sich Füllungen in den verschiedenen Arbeitsproben (z.B. gleiche Füllung bei Torte und süße Fours) nicht wiederholen dürfen.

5. Handmodellierte Figuren: (Bewertung am Ende des 1. Tag, 16:00 Uhr)
Es sind **zwei** Figuren à 4 Stück (Marzipan, Schokolade und/oder Nougat) herzustellen. Gewicht je Stück: 60 - 80g. Das Marzipan kann eingefärbt und bereits abgewogen mitgebracht werden.

6. Situationsaufgabe
Mit Zuteilung der Arbeitsplätze (per Losverfahren) wird die jährlich veränderbare Situationsaufgabe bekannt gegeben. Nach einem vom Prüfungsausschuss vorgegebenen Grundrezept und einem gestellten Warenkorb ist ein **Alltagsgebäck** zu fertigen.

Bitte bringe auch für dieses Element eine circa 30x40 cm Platte zur Präsentation in deinem Fenster mit. Zur Bekanntgabe der Situationsaufgabe wird gleichfalls bekannt gegeben, wann das Produkt dem Prüfungsausschuss zur Bewertung vorgestellt wird.

7. Dokumentationsmappe
Für die Arbeitsproben 1-5 ist eine Dokumentationsmappe zu erstellen, die die Rezeptur, eine Beschreibung der Arbeitsprobe und der Arbeitsschritte in Kurzform enthält. Fotos und Zeichnungen sind gern gesehene Elemente. Des Weiteren sollte die Dokumentation kurz die Interpretation des o.g. Themas nachvollziehbar erläutern.

Alle Teilnehmenden sind angehalten, das Thema auf Ihre Art zu interpretieren. Diese Interpretation soll sich in einem Gesamtbild aus Produkten, Präsentation und Dokumentation widerspiegeln. Die Produkte sollten nach eigenen Ideen und Rezepten gestaltet werden. Die Rezepturen müssen auf das Volumen, das sich aus diesen Maßen ergibt, zugeschnitten werden.

Bewertungskriterien auf Bundesebene:

Beim „**Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks**“ auf Bundesebene erfolgt die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten anhand des Bewertungsbogens. Dabei werden die Produkte nach folgenden Gesichtspunkten bewertet:

- Geschmack
- Handwerklichkeit,
- Schwierigkeit / Materialmix
- Vielfalt und Harmonie,
- Maßgenauigkeit (Größe, Gewicht)
- Arbeitsweise / Dokumentation

Unter dem Kriterium „Arbeitsweise“ werden auch die Aspekte der Müllvermeidung (Verwendung von Mehrwegbehältern für Rohstoffe, optimale Mülltrennung, etc.), der Hygiene, Unfallvermeidung und Ablauforganisation berücksichtigt.

Die Wettbewerbsarbeiten müssen in allen Teilen während der Wettbewerbszeit von Grund auf hergestellt werden.

Einzige Ausnahme: Die zur Unterlage benötigten Mürbeteigböden dürfen gebacken mitgebracht werden. Auch Dekorationen müssen an Ort und Stelle angefertigt werden. Wenn Gelatinezucker verwendet wird, dürfen auf Grund der langen Trockenzeit, fertige Teile mitgebracht werden. Diese müssen dann aber während des Wettbewerbs nochmal hergestellt werden, und gezielt von den Prüfern in die Bewertung aufgenommen werden. Für Tortenböden, die vor Ort hergestellt werden müssen, dürfen **keine Aufschlaghilfen** (Emulgatoren) verwendet werden.

Rohstoffe

Bitte bringt ALLE benötigten Rohstoffe (inkl. Frischobst/Gemüse) mit.

Backstubenausstattung

Etagenofen

Gasherd

Kühlschrank

Frosterschrank & 2 Schockfroster

Stahlbleche zum Backen, Größe 60 x 40 cm

Backpapier

Anschlagmaschine (Rego) mit Besen,

KitchenAid, (insg. 8 Stück, hier dürfen gerne die eigenen Maschinen mitgebracht werden)

Thermomix TM 6 (insg. nur 7 Stück, hier dürfen gerne die eigenen Maschinen mitgebracht werden)

Mikrowelle

! Zusätzlich benötigte Kleingeräte sind mitzubringen!

Es sind nur 7 Temperierbecken für Kuvertüre vorhanden. Wir bitten Euch, ein eigenes Temperiergerät mitzubringen.

Generell empfehlen wir Ihnen Ihre notwendigen Arbeitsmaterialien selbständig mitzubringen. (ausgenommen selbstverständlich Großgeräte wie Kühlschrank oder Froster)

Für Ihre Präsentation

Die Benutzung von Tortenständern oder Etagern ist freigestellt; sie müssen aber mitgebracht werden. Wir bitten Euch, Ihr Werkzeug (z.B. Paletten, Messer, Formen, Ausstecher, Wärmelampe für Zucker etc.) mitzubringen. Ebenso sind die Ausstellplatten in ausreichender Stückzahl für die Wettbewerbsarbeiten mitzubringen, sowie etwaige Umbauten.

Für die Präsentation Ihrer Wettbewerbsarbeiten steht Ihnen ein Stellfenster zur Verfügung.
Innenmaße: Breite 147 cm, Tiefe 74 cm, Höhe 80 cm

Die Gestaltung der Rückwände und Stellflächen obliegt den Wettbewerbsteilnehmern. Evtl. selbst mitgebrachte Dekostoffe dürfen nicht getackert werden (Reisnägel, Klebe- /Klettbander sind erlaubt). Die Bodenflächen, Seitenwände sowie die Rückwände der Stellfenster sind aus Holz ohne Bezug, diese können jedoch mit eigenem Deko-Stoff verändert werden.

Die von Ihnen vorgenommene Einbauten dürfen nicht über die angegebenen Maße der Rück- und Seitenwände herausragen.

Alle Teilnehmenden sind für den Rückbau und Abtransport Ihrer Präsentation verantwortlich.

Für weitere Fragen kontaktiert gern die Geschäftsstelle des Deutschen Konditorenbundes!
Am besten schreibt Ihr uns eine E-Mail an veranstaltung@konditoren.de

Neben dem klassischen Wettbewerb zur Deutschen Meisterschaft im Konditorenhandwerk, erfolgt eine Sichtung durch WorldSkills Germany unter den Wettbewerbsteilnehmenden, um den/ die passenden TeilnehmerInnen für die Teilnahme an WorldSkills- / EuroSkills-Wettbewerben zu finden.

Gemäß der Zugangsbedingungen von WorldSkills weisen wir darauf hin, dass nicht automatisch der/die Bundesbeste unser delegierter Teilnehmender für diesen internationalen Wettbewerb ist.

DEUTSCHER KONDITORENBUND



gez. Gerhard Schenk
Präsident



gez. Julia Gustavus
Geschäftsführerin