

Ausschreibung 2023

Wettbewerb der KonditorenInnen

Das Thema des Bundesentscheids 2023 lautet:

Kontraste

(Thema soll nach eigener Interpretation bearbeitet werden)

*Stand: 10.07.2023

Wettbewerbsarbeit

Folgende Wettbewerbsarbeiten sind beim **Bundesentscheid zur "Deutschen Meisterschaft im Konditorenhandwerk – German Craft Skills"** nach Weisung des Bewertungsausschusses in einer **Gesamtarbeitszeit von 10 Stunden** (1. Wettbewerbstag, **7 Stunden** und am 2. Wettbewerbstag **3 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. 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 beachten Sie, dass sich Füllungen in den verschiedenen Arbeitsproben (z.B. gleiche Füllung bei Torte und süße Fours) nicht wiederholen dürfen. Ein Dekorstück: (Bewertung am 2. Tag nach Arbeitsschluss, 11:00 Uhr) 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.

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.

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.

Für die gesamte Präsentation ist eine Dokumentation zu erstellen, die eine Beschreibung der jeweiligen Arbeitsprobe und der Arbeitsschritte in Kurzform enthält.

Des Weiteren sollte die Dokumentation die Interpretation des o.g. Themas nachvollziehbar erläutern.

Bewertungskriterien auf Bundesebene:

Beim „**Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks**“ auf Bundesebene erfolgt die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten anhand des Bewertungsbogens, geordnet nach Folgenden Gesichtspunkten:

Dekorstück: Schwierigkeit, Handwerklichkeit, Innovation, Arbeitsweise/Dokumentation, Maßgenauigkeit (max. 100Punkte)

Kleintorten: Geschmack, Handwerklichkeit, Innovation, Arbeitsweise/Dokumentation

Pralinen: Geschmack, Handwerklichkeit, Vielfalt und Harmonie, Arbeitsweise/Dokumentation

Fours: Geschmack, Handwerklichkeit, Vielfalt und Harmonie, Arbeitsweise/Dokumentation, Pünktlichkeit

Handmodellierte Figuren: Idee, Handwerklichkeit, Harmonie, Arbeitsweise/Dokumentation

Unter allen Bewertungskriterien werden auch Aspekte der Müllvermeidung (Verwendung von Mehrwegbehältern für Rohstoffe, optimale Mülltrennung, etc.), der Hygiene, Unfallvermeidung und Ablauforganisation berücksichtigt.

Insgesamt: maximal 500 Punkte

	<i>Dekorstück</i>					<i>Kleintorte</i>					<i>Pralinen</i>					<i>Fours</i>					<i>Handmodellierte Figuren</i>				
Ins-gesamt maximale Punktzahl	Schweißigkeit	Handwerklichkeit	Form und Farbe	Arbeitsweise/Dokumentation	Summe	Geschmack	Handwerklichkeit	Form und Farbe	Arbeitsweise/Dokumentation	Summe	Geschmack	Handwerklichkeit	Vielfalt / Harmonie	Arbeitsweise/Dokumentation	Summe	Geschmack	Handwerklichkeit	Vielfalt / Harmonie	Arbeitsweise/Dokumentation	Summe	Idee	Handwerklichkeit	Harmonie	Arbeitsweise/Dokumentation	Summe
500					100					100					100					100					100

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 bringen Sie ALLE benötigten Rohstoffe (inkl. Frischobst/Gemüse) selbständig mit.
Frische Erzeugnisse können notfalls am Donnerstag, 02.11.2023 noch vor Ort nachgekauft werden.

Backstubenausstattung

Etagenofen, Gasherd, Induktionsherd
Kühlschrank
Wärmetrockenschrank
Frosterschrank & Schockfrosterfunktion
Aluminiumbleche zum Backen, Größen: 60 x 40 cm und 78 x 58 cm
Backpapier
Anschlagmaschinen (2 Rego´s für 4 Teilnehmende) mit Besen und Kessel,
KitchenAid, (insg. 1 Stück pro Arbeitsplatz und Teilnehmenden, hier dürfen alternativ gern die eigenen Maschinen mitgebracht werden)
Thermomix TM 6 (insg. nur 8 Stück, hier dürfen gerne die eigenen Maschinen mitgebracht werden)
Mikrowelle

! Zusätzlich benötigte Kleingeräte sind mitzubringen!

Es sind **KEINE** Temperierbecken für Kuvertüre vorhanden.

Generell empfehlen wir Ihnen Ihre notwendigen Arbeitsmaterialien selbständig mitzubringen. (ausgenommen selbstverständlich Großgeräte)

Für Ihre Präsentation

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

Für die Präsentation Ihrer Wettbewerbsarbeiten steht Ihnen ein Stellfenster zur Verfügung. Innenmaße: Breite 165 cm, Tiefe 85 cm, Höhe 95 cm – bitte beachten Sie die angehängte Explosionszeichnung Schaukästen München.

Die Gestaltung der Rückwände und Stellflächen obliegt den Wettbewerbsteilnehmern. Mitgebrachte Dekostoffe dürfen nicht getackert werden (Reisnägel sind erlaubt). Die Bodenflächen sind aus Holz, Seitenwände sowie die Rückwände der Stellfenster sind mit Kork (5 mm) beschichtet, 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 können Sie gerne die Geschäftsstelle des Deutschen Konditorenbundes kontaktieren! Am besten schreiben Sie uns eine E-Mail an veranstaltung@konditoren.de

Bitte schicken Sie zeitnah Ihre Anmeldeunterlagen, damit wir alles in die Wege leiten können.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen
DEUTSCHER KONDITORENBUND



gez. Gerhard Schenk
Präsident



gez. Julia Gustavus
Geschäftsführerin

Aus gegebenem Anlass:

Bitte lesen Sie genau die Angaben in der Ausschreibung und Einladung, um sich entsprechend gut vorbereiten zu können und gut gewappnet in den Wettbewerb zu starten.