

THE IBA-UIBC-CUP OF CONFECTIONERS

*am 27. und 28. Oktober 2021
auf der „iba“ - München*

Veranstalter:

- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks
- Deutscher Konditorenbund

Durchführung:

Halle und *Stand Nr.* steht noch nicht fest und wird nachgereicht

1. Teilnehmer:

Zwei Konditoren/Konditorinnen der teilnehmenden Länder arbeiten als Team in einer Konditorei.

2. Arbeitsmappe:

Bitte überreichen Sie dem Juryvorsitzenden zum Beginn des Wettkampfes eine in Englisch verfasste Arbeitsmappe.

Die Arbeitsmappe sollte folgendes enthalten:

- Alle Rezepte, die während des Wettbewerbs Verwendung finden.*
- Beschreibung aller Wettbewerbsarbeiten, ggf. Fotos.*
- Kurze Eigendarstellung der Teilnehmer/innen auf einem herausnehmbaren DIN A 4 Blatt.*

Die Arbeitsmappe dient der Jury zur Orientierung und wird nicht bewertet.

Weil die Arbeitsmappe während des Wettbewerbs der Jury vorliegen sollte, ist es ratsam, die Rezepte nochmals in Kopie dabei zu haben.

3. Zeitplan:

Mittwoch, 27. Oktober 2021:

Einweisung in die Arbeitsplätze	17:00 Uhr – 17:30 Uhr
Vorbereitungszeit	17:30 Uhr – 20:30 Uhr
<i>(Die Jury ist hier schon anwesend)</i>	

Donnerstag, 28. Oktober 2021:

Wettbewerbszeit	07:00 Uhr – 15:00 Uhr
1. Bewertung (Petits Fours, themenbezogenes Gebäck)	11:00 Uhr – 12:00 Uhr
2. Bewertung (Torte und Pralinen)	13:00 Uhr – 14:00 Uhr
Aufbau Präsentationstisch (mit allen Wettbewerbsarbeiten)	14:30 Uhr – 15:00 Uhr
3. Bewertung (Schaustück und Figuren)	15:00 Uhr – 15:30 Uhr
Abnahme der Backstube	15:30 Uhr
Siegerehrung	16:00 Uhr

4. Wettkampf

4.1 Wettkampfvorbereitung:

Am ersten Tag findet von 17:00 – 17:30 Uhr eine Begrüßung der Teams auf dem Stand des Zentralverbandes statt. Anschließend erhalten die Teams eine Einweisung an Maschinen, Anlagen und Öfen.

- *Die zur Verfügung stehenden Arbeitsmaterialien entnehmen Sie bitte der beigefügten Liste.*
- *Die in der beigefügten Liste aufgeführten Rohstoffe sind über den Wettbewerbszeitraum verfügbar.*
- *Besondere, landesübliche Rohstoffe, Hilfsmittel und Gerätschaften können auch mitgebracht werden. Vor Beginn der Vorbereitungszeit sind diese der Jury zu zeigen und werden von dieser freigegeben.*

4.2 Praktischer Teil:

Der praktische Teil besteht aus den folgenden Aufgaben zum Thema „Welt der Tiere“:

a.) Schaustück / Show-Piece:

Herstellung eines Schaustücks aus Zucker, Krokant und Schokolade oder eine Kombination der genannten Rohstoffe. Alle verwendeten Materialien müssen essbar sein.

Es muss eine Höhe von mindestens 0,75m und maximal 1,50m haben. Das Grundmass darf nicht mehr als 60x40cm betragen. Isomalt darf vorgekocht und gefärbt mitgebracht werden.

Werden Gelatinezucker- oder Presszuckerelemente verwendet, so können diese in der Vorbereitungszeit von 18:30 bis 19:30 Uhr hergestellt werden

b.) Torte:

Es ist eine überzogene (glasierte) Torte herzustellen, die mit dem Schaustück harmoniert. Bei der Herstellung ist mindestens 1 gebackene Komponente zu verwenden und mindestens 3 ungebackene Füllungen. Die Höhe muss mindestens 5cm betragen und die Grundfläche 20x20cm oder einen Durchmesser von 20cm. Es sind zwei identische Torten herzustellen. Eine davon ist zum Probieren und die andere zum Präsentieren.

Die gebackene Komponente darf mitgebracht werden.

c.) Petits Fours:

Es sind drei verschiedene Sorten Petit Fours à 10 Stück herzustellen und auf selbst mitgebrachten Präsentationsplatten anzurichten. Die Petit Fours sollten eine maximale Grundfläche von 9cm² aufweisen. Jede Sorte enthält mindestens 1 gebackene Komponente und mindestens 2 ungebackene Füllungen und/oder Auflagen. Die gebackene Komponente darf mitgebracht.

d.) Pralinen:

Herstellung eines Sortiments von 3 verschiedenen Pralinen mit einem Gewicht von ca. 8 - 12 g pro Stück und mindestens 10 Stück pro Sorte. Die Sorten sollen optisch zueinander passen.

- Es ist eine gegossene Pralinsorte mit mindestens 2 Füllungen herzustellen

- eine geschnittene oder ausgestochene Pralinsorte mit mindestens 2 Füllungen herzustellen

- und eine dressierte Pralinsorte mit 1 Füllung herzustellen

e.) Figuren:

Herstellung von zwei verschiedenen Figuren nach freier Wahl aus einer essbaren und modellierfähigen Masse. Es müssen von jedem Objekt drei Stück hergestellt werden, also insgesamt sechs Stück. Diese Arbeit wird nicht verkostet, sondern nach ästhetischen Gesichtspunkten beurteilt.

Die modellierfähige Masse darf fertig mitgebracht werden.

f.) Themenbezogenes Gebäck:

Herstellung von 10 identischen, themenbezogenen und süßen Gebäcken. Diese beinhaltet mindestens eine mitgebackene Füllung und kann nach dem Backen noch ausdekoriert werden.

Das fertige Gebäck hat ein Gewicht zwischen 80-120g. Es wird nach ästhetischen und sensorischen Gesichtspunkten beurteilt.

Sämtliche Zutaten müssen essbar sein und alle Verzierungselemente müssen vor Ort hergestellt werden.

5. Jury und Bewertung:

Die Jury wird vom Deutschen Konditorenbund berufen und bewertet:

- *Aussehen*
- *Geschmack*
- *Vielfalt / Kreativität*
- *Arbeitsweise*

Die Bewertung der Wettbewerbsleistung erfolgt nach diesem Bewertungsschlüssel:

a.)	Schaustück / Show-Piece	Höchstpunktzahl 35
	Aussehen	15 Punkte
	Vielfalt/Kreativität	15 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
b.)	Torte	Höchstpunktzahl 35
	Aussehen	10 Punkte
	Geschmack	10 Punkte
	Vielfalt/Kreativität	10 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
c.)	Petits Fours	Höchstpunktzahl 35
	Aussehen	10 Punkte
	Geschmack	10 Punkte
	Vielfalt/Kreativität	10 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
d.)	Pralinen	Höchstpunktzahl 35
	Aussehen	10 Punkte
	Geschmack	10 Punkte
	Vielfalt/Kreativität	10 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
e.)	Figuren	Höchstpunktzahl 35
	Aussehen	15 Punkte
	Vielfalt/Kreativität	15 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
f.)	Themenbezogenes Gebäck	Höchstpunktzahl 35
	Aussehen	10 Punkte
	Geschmack	10 Punkte
	Vielfalt/Kreativität	10 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte

6. Allgemeines:

Während der praktischen Prüfung, zum Erinnerungs-Foto und zur Siegerehrung müssen die Kandidaten wie folgt bekleidet sein:

- *Arbeitshose*
- *Konditorenjacke*
- *Mütze*
- *Schürze (Praktische Arbeit)*
- *Arbeitsschuhe*

Die Tischmaße für die endgültige Präsentation der Wettbewerbsarbeiten ist auf 1,10 m x 2,20 m vorgesehen. Dekorationsmaterial kann vorbereitet und mitgebracht werden, wird aber nicht in die Beurteilung einbezogen.

7. Siegerehrungen

Die Mitglieder der drei erstplatzierten Teams erhalten je einen Pokal, eine Medaille (Gold, Silber oder Bronze) und eine Urkunde.

Die 2 Teilnehmer des viertplatzierten Teams erhält eine Teilnahmemedaillen und eine Urkunde.

Weinheim, 15. Juli 2020
Thomas Muschelknautz