



THE IBA-UIBC-CUP OF BAKERS
vom
24. - 26. Oktober 2021 „iba“-München

Veranstalter: *Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks*

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

1. Teilnehmer:

Zwei Bäcker/ -innen der teilnehmenden Länder arbeiten als Team in einer Backstube.

2. Arbeitsmappe

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

Die Arbeitsmappe sollte folgendes enthalten:

- a) Alle Rezepte, die während des Wettbewerbs Verwendung finden.
- b) Beschreibung aller Gebäcke, ggf. Fotos.
- c) 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. Zeitpläne der Wettkampftage:

Am Vortag	
Einweisung an Maschinen und Öfen	17:00 – 17:30 Uhr
Vorbereitungszeit (Abwiegen usw.)	17:30 – 18.30 Uhr
Wettbewerb	08:00 – 15:30 Uhr
Dekoration des Präsentationstisches mit den Backwaren und dem Schaustück	15:30 – 16:00 Uhr

Während des Wettbewerbs finden bereits Produktbewertungen statt:

1. Bewertung	
Plunder sowie Klein- und Partygebäcke	13:00 Uhr
2. Bewertung	
Brot	16:00 Uhr

Die Bewertung des Schaustücks erfolgt in der Backstube, bevor dieses zum Präsentationstisch gebracht wird.

Das Präsentieren der Einzelprodukte für die 1. + 2. Bewertung geschieht durch den Team-Coach. Diese kann das Team selbst stellen oder es wird ein Mitarbeiter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk zur Verfügung gestellt.

Die Dekoration der Wettbewerbstische mit den hergestellten Backwaren und des Schaustücks ist von den 2 Teammitgliedern vorzunehmen. Hierbei ist die Hilfe von weiteren Personen erlaubt. Während dieser Zeit richtet der Team-Coach die Brote für die Produktbewertung.

Die Siegerehrung findet am 26. Oktober um 17:30 Uhr statt

4. Wettbewerb:

4.1. Wettkampfvorbereitung

Die Teams haben am Vortag eine Vorbereitungszeit (Abwiegen usw.) von 1 Stunde und es findet eine Einweisung an Maschinen, Anlagen und Öfen statt. Wir möchten alle Teams bitten, sich hierzu rechtzeitig am Stand unseres Zentralverbandes einzufinden.

Die zur Verfügung stehenden Arbeitsmaterialien entnehmen Sie bitte der beigefügten Liste.

Die in der beigefügten Rohstoffliste aufgeführten Rohstoffe sind über den Wettbewerbszeitraum verfügbar. Ein Sauerteig wird auf Anfrage zur Verfügung gestellt, kann aber auch mitgebracht werden.

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 Wettkampf:

Der Wettkampf besteht aus der Herstellung von Backwaren zum Thema **„Welt der Tiere“**. Diese ist in die folgenden Arbeitsbereiche gegliedert:

a) Brot

Brote aus einer Gesamtmehlmenge von 4 – 7 kg und übrige Zutaten nach Wahl. Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen sind freigestellt.

b) Klein- und Partygebäcke

Kleingebäcke und Partygebäcke aus einer Gesamtmehlmenge von 3 – 5 kg und übrigen Zutaten nach Wahl. Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen sind freigestellt.

c) Plundergebäcke

Plundergebäcke aus einer Gesamtmehlmenge von 1,0 – 2,0 kg und übrige Zutaten nach Wahl. Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte, Formen und Dekor sind freigestellt.

d) gebackenes Schaustück

Es stehen u.a. die Rohstoffe aus der Rohstoffliste zur Verfügung. Das Schaustück zum Thema **„Welt der Tiere“** muss komplett essbar sein. Im Übrigen ist die Gestaltung freigestellt.

5. Jury und Bewertung

Die Jury wird mit vier Fachleuten aus dem Ausland besetzt; als fünftes Jurymitglied wird Herr LIM Wolfgang Schäfer den Vorsitz übernehmen.

Die Bewertung der Wettbewerbsleistung erfolgt nach folgendem Bewertungsschlüssel:

a.) Brote		Höchstpunktzahl 20
	Produktqualität	15 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
b.) Klein- und Partygebäcke		Höchstpunktzahl 20
	Produktqualität	15 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
c.) Plundergebäck		Höchstpunktzahl 20
	Produktqualität	15 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
d.) Schaustück		Höchstpunktzahl 20
	Produktqualität	15 Punkte
	Arbeitsweise	5 Punkte
e.) Präsentation und Show		Höchstpunktzahl 20

6. Allgemeines

Während des Wettbewerbs und zur Siegerehrung sollten die Kandidaten eine landesspezifische Berufskleidung mit Kopfbedeckung tragen.

Die Tischmaße für die endgültige Präsentation der Wettbewerbsarbeiten ist auf 1,10 m x 2,20 m vorgesehen. Die Gesamtpräsentation darf eine Höhe von max. 1,50 m über der Tischfläche nicht überschreiten.

Dekorationsmaterial kann vorbereitet und mitgebracht werden, wird aber nicht in die Beurteilung mit einbezogen. Vorgefertigte Backwaren dürfen nicht mitgebracht werden. Die Präsentationstische der Erstplatzierten sind über die gesamte Messelaufzeit als Ausstellung vorgesehen. Falls einige Produkte nicht mehr ansehnlich sind oder Schaustücke die Messelaufzeit nicht überstehen, werden diese vom Veranstalter ausgetauscht.

7. Siegerehrungen

7. 1 Siegerehrungen

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

Alle weiteren Teams erhalten Teilnahmemedaillen und Urkunden.

7. 2 Sonderpreis „Bestes Brot“

Die Teilnehmer des Teams, die die höchste Punktzahl erreicht haben, erhalten je einen Pokal und eine Urkunde.

7. 3 Sonderpreis „Bestes Klein- und Partygebäck“

Die Teilnehmer des Teams, die die höchste Punktzahl erreicht haben, erhalten je einen Pokal und eine Urkunde.

7. 4 Sonderpreis „Bestes Plundergebäck“

Die Teilnehmer des Teams, die die höchste Punktzahl erreicht haben, erhalten je einen Pokal und eine Urkunde.

7. 5 Sonderpreis „Bestes Schaustück“

Die Teilnehmer des Teams, die die höchste Punktzahl erreicht haben, erhalten je einen Pokal und eine Urkunde.

Weinheim, 15. Juli 2020
Thomas Muschelknautz