



50º Campeonato Internacional UIBC de Jóvenes Panaderos 2022 en Berlín, Alemania

8 - 11 de junio de 2022 / Tema del concurso: "Naturaleza"

Anfitrión: Gremio de Panaderos de Berlín

Dirección: ADB Berlin-Brandenburg, Seydlitzstrasse 5, Berlín



Berlin / Photos: Wikipedia

1. Información general	2
2. Admisión	2
3. Jurado	3
4. Código de vestimenta	3
5. Materias primas y herramientas	4
6. Carpeta de recetas	4
7. Desarrollo del concurso	5
7.1 Acceso a la zona del concurso	5
7.2 Tiempo de preparación	5
7.3 Tiempo de la competición	5
8. Horario de las preliminares	6
9. Productos necesarios para el concurso	7
9.1 Categoría 1: Pan	7
9.2 Categoría 2: Panecillos / Bollos	7
9.3 Categoría 3: Pastelería dulce con levadura	8
9.4 Categoría 4: Pastelería danesa / Viennoiserie	8
9.5 Categoría 5: Bollería de demostración	9
10. Presentación de los productos	10
11. Evaluación y determinación de los ganadores	10
12. Hoja de evaluación	11
13. Responsabilidad de los equipos participantes	12
14. Responsabilidad del organizador / anfitrión	13
15. Observaciones finales	14

1. Información general

El Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos de la UIBC es un concurso muy tradicional que se celebra anualmente desde 1971. Sirve para **motivar a los mejores jóvenes panaderos** a nivel internacional y pretende presentarlos al público con el fin de reclutar jóvenes talentos. Sin embargo, el concurso también pretende encontrar jóvenes talentos para los equipos nacionales de los países y otras competiciones internacionales.

En 2022, la competición celebrará su 50ª edición. Este **aniversario** tendrá lugar incluso donde se celebró el primer campeonato de la UIBC en 1971: en la capital alemana, Berlín. El lugar es la escuela de formación profesional del Gremio de Panaderos de Berlín, que celebra su 750 aniversario.

Seguridad en tiempos de pandemia de COVID: La UIBC asume que será posible celebrar el evento con seguridad en junio. El anfitrión decidirá las normas correspondientes in situ. Debido a las restricciones, sólo podrán participar en la competición las **personas vacunadas**.

Se desea expresamente la **publicidad** en forma de fotos, vídeos, reportajes de televisión, informes de prensa, medios sociales, etc. Al inscribirse, cada persona participante acepta que se le tomen fotografías y se publiquen.

El idioma del concurso es el **inglés**.

2. Admisión

Habrán **8 equipos nacionales** admitidos en el Campeonato Mundial Juvenil UIBC 2022. Alemania es cabeza de serie como país anfitrión y defensor del título. Se concederán hasta 4 plazas adicionales a otros equipos de Europa y al menos 3 plazas a equipos de fuera de Europa. Los países miembros de la UIBC tendrán preferencia en el proceso de admisión. Si se reciben más solicitudes que plazas disponibles, la dirección de la UIBC decidirá en diálogo con el Presidente del Jurado de la UIBC. La decisión no es impugnabile.

Son elegibles los equipos de **2 panaderos por país participante**, que **no tengan más de 25 años**. El presidente del jurado podrá autorizar excepciones a esta norma mediante una solicitud justificada. Los participantes deben estar vacunados contra el Covid.

Las condiciones generales antes mencionadas deberán acreditarse en el momento de la inscripción mediante una copia del documento de identidad y del certificado de aprendizaje. A la inscripción deberá adjuntarse una fotografía de cada uno de los dos candidatos en traje profesional.

La competición de la UIBC se considera una competición junior para los equipos nacionales de los distintos países y sus campeonatos mundiales. Por lo tanto, la participación en la competición de la UIBC **solo es posible una vez** para cada candidato.

3. Jurado

El jurado se compone de **1 miembro por país participante** y es designado por éste. Los miembros del jurado deben participar activamente en la industria de la panadería y la pastelería. Deberá facilitarse a la UIBC una foto del miembro del jurado en traje profesional, así como sus datos de contacto (dirección de correo electrónico y número de móvil). Los miembros del jurado deben estar vacunados contra el Covid.

El presidente del jurado está a cargo del concurso y de las sesiones del jurado. Establece las normas, vela por su cumplimiento, dirige el concurso, garantiza el juego limpio y nombra a los ganadores. Desde 2018, Bernd Kütscher (Alemania) ha sido nombrado presidente del jurado de la UIBC.

Para facilitar la comunicación dentro del jurado, los miembros del mismo deben tener al menos un conocimiento básico del inglés, como lengua oficial del concurso.

4. Código de vestimenta

Tanto durante el concurso como en la ceremonia de entrega de premios, los candidatos deberán ir vestidos de la siguiente manera:

- Pantalones de panadero/pastelero
- Chaqueta profesional propia, preferiblemente con la bandera del país de origen*.
- Sombrero: Gorra o sombrero de panadero*
- Delantal* (no en la ceremonia de entrega de premios)

El jurado lleva una chaqueta profesional* con pantalones oscuros o pantalones profesionales. El jurado no necesita llevar casco en la cabeza.

Para la cena final, se espera que todos los participantes lleven ropa de fiesta (para las damas un vestido, para los hombres una camisa, pantalones de tela y chaqueta).

* Si el organizador proporciona sus propias chaquetas profesionales, tocados y/o delantales con los logotipos de los patrocinadores o similares, éstos son obligatorios.

5. Materias primas y herramientas

Para garantizar la **igualdad de condiciones para todos los equipos**, el organizador proporcionará todas las materias primas básicas, como harina, levadura, sal, azúcar, mantequilla, leche, huevos, etc. Para ello, los equipos designan sus necesidades de materias primas a más tardar 3 semanas antes de la competición, sobre la base de una lista de pedidos enviada con antelación por el organizador.

Los candidatos **pueden llevar más materias primas al concurso**. Sin embargo, en el caso de la harina, sólo podrán llevar un máximo de 5 kg de harina. El resto de la harina deberá tomarse de las existencias del organizador.

Todas las materias primas, los utensilios, los moldes, etc. que se lleven al concurso deberán ser presentados y **aprobados por el jurado** al comienzo del tiempo de preparación. El material que no haya sido presentado o aprobado no podrá utilizarse en el concurso.

No está permitido traer materiales premezclados. Todas las materias primas deben ser pesadas por los candidatos durante el periodo de preparación o de competición. Como excepción a esta regla, los rellenos pueden llevarse al concurso ya preparados.

Para que los equipos puedan prepararse para las condiciones de la competición, el organizador proporcionará la siguiente información antes de la competición:

- Especificaciones sobre las harinas suministradas
- Especificaciones sobre el tamaño de los hornos, las mesas, los equipos de refrigeración, etc. proporcionados.
- Información sobre el número y el tamaño de las herramientas suministradas, como bandejas, etc..
- Fotos de la panadería del concurso

6. Carpeta de recetas

Cada país participante debe preparar carpetas antes del comienzo de la competición y llevarlas al concurso en una cantidad de 12. Las carpetas deben contener:

- Presentación de los dos candidatos
- Presentación del miembro del jurado
- Todas las recetas utilizadas

Las carpetas deben estar escritas en inglés.

7. Desarrollo del concurso

7.1 Acceso a la zona de competición

Sólo se permite el acceso a la zona de competición a las siguientes personas:

- Equipos competidores
- Presidente del jurado y todos los miembros del jurado
- Si es necesario, 1 entrenador adicional por equipo (pero con mesas de trabajo a distancia)
- Persona de contacto del organizador / personal técnico
- Representante de la UIBC
- Periodistas, incluidos los equipos de cámaras
- Otras personas sólo de acuerdo con el presidente del jurado

Una vez finalizado el concurso, los equipos y los invitados que no se hayan presentado al concurso tendrán la oportunidad de ver los trabajos del concurso según el horario indicado en el punto 7.4.

7.2 Tiempo de preparación

El día anterior a la competición, los equipos deben mostrar al jurado las materias primas y los utensilios que han traído. Después tienen **2 horas de preparación** para elaborar su trabajo en la panadería asignada. Se permite todo tipo de trabajos. Sin embargo, los hornos sólo pueden utilizarse para asar materias primas, no para hornear. Dentro del tiempo de preparación, el lugar de trabajo debe ser limpiado.

7.3 Tiempo de competición

El tiempo de competición el día del concurso es de **6 horas**, incluyendo la limpieza del área de trabajo y la presentación de todos los productos en las mesas de trabajo limpias.

El presidente del jurado podrá autorizar hasta 20 minutos de tiempo extra si así lo solicita, pero restará puntos al equipo correspondiente por ello.

8. Programa preliminar

Ubicación: ADB Berlín-Brandeburgo, Seydlitzstrasse 5, Berlín (Distrito Berlín-Lankwitz)

Miércoles 08.06.2022

Llegada individual a Berlín y registro en el hotel. Es posible llegar el día anterior por cuenta propia.

A partir de

- 13:00 Posibilidad de almacenar las materias primas, las herramientas, etc. que se traigan.
- 14:30 Bienvenida, apertura, ronda de presentaciones**
- 15:00 Sesión informativa técnica para todos los equipos
- 16:00 Los equipos 1 - 4 preparan los puestos de trabajo, los equipos 5 - 8 vuelven al hotel
- 16:45 El jurado comprueba los puestos de trabajo y las materias primas aportadas
- 17:00 Tiempo de preparación para los equipos 1 - 4
- 19:00 Fin del tiempo de preparación
- 20:00 Cena

Jueves 09.06.2022

- 07.00 Equipos 1 - 4: Preparación de los puestos de trabajo
- 07.30 Equipos 1 - 4: Tiempo de competición, incluida la limpieza y la presentación
- 07.30 Equipos 5 - 8: Programa turístico desde el hotel
- 13.30 Fin de la competición, evaluaciones del jurado, almuerzo para los equipos
- 14.00 Posibilidad de ver las presentaciones, equipos 5 - 8 e invitados
- 14:30 Desmontaje de las presentaciones por parte de los equipos 1 - 4, reposición de los obradores
- 15.00. Los equipos 5 - 8 preparan los puestos de trabajo, los equipos 1 - 4 vuelven al hotel
- 15.45 El jurado comprueba los puestos de trabajo y las materias primas aportadas
- 16.00 Tiempo de preparación de los equipos 5 - 8
- 18.00 Fin del tiempo de preparación
- 19.00 Cena

Viernes 10.06.2022

- 07.00 Equipos 5 - 8: Preparación de los puestos de trabajo
- 07.30 Equipos 5 - 8: Tiempo de competición, incluida la limpieza y la presentación
- 07.30 Equipos 1 - 4: Programa turístico desde el hotel
- 13.30 Fin de la competición, evaluaciones del jurado, almuerzo para los equipos
- 14.00 Posibilidad de ver las presentaciones, equipos 1 - 4 e invitados
- 14.30 Desmontaje de las presentaciones, reunión final del jurado, ceremonia preliminar de entrega de premios
- 16.30 Ceremonia de entrega de premios, en traje profesional**
- 20.00 Cena final, en traje de fiesta

Sábado 11.06.2022

Salida individual o prolongación individual de la estancia en Berlín, por cuenta propia.

Este programa es provisional y aún debe adaptarse a las condiciones locales (p. ej. la distancia al hotel, la ubicación de las cenas, etc.). Nos reservamos el derecho a realizar cambios.

9. Productos de la competición

Todos los equipos deben producir 130 productos de 13 formas diferentes, más la pieza de exposición, en 5 categorías:

- Categoría 1: Pan
- Categoría 2: Panecillos / Bollos
- Categoría 3: Pastas dulces con levadura
- Categoría 4: Pastelería danesa / Viennoiserie
- Categoría 5: Pieza artística

A diferencia de los concursos anteriores, cada categoría no tiene que ser realizada por cada candidato individualmente. No hay evaluación individual de los candidatos. Más bien, **toda la competición es un esfuerzo del equipo**. Es posible dividir las categorías dentro del equipo.

9.1 Categoría 1: Pan

Cada equipo tiene que producir **juntos** los siguientes productos:

- a) **8 panes tradicionales de masa madre** en 2 formas diferentes, 4 piezas cada una y
- b) **8 panes especiales** con ingredientes de su elección: 2 formas diferentes, 4 piezas cada una

Cada uno de los panes debe tener un peso final de **al menos 250 g** y de un **máximo de 750 g** tras el enfriamiento

Los panes tradicionales con masa madre deben hornearse utilizando **únicamente harina, agua, sal, levadura y masa madre**. Los tipos de harina pueden elegirse libremente. La masa madre puede traerse al concurso o prepararse el día del concurso

La forma de los panes tradicionales debe ser la típica del tipo de pan correspondiente. No se desean formas extravagantes. No es necesario hacer referencia al tema del concurso. El diseño de los panes especiales es totalmente opcional. Se recomienda hacer referencia al tema del concurso "Naturaleza".

9.2 Categoría 2: Panecillos / Bollos

Cada equipo tiene que producir **juntos** los siguientes productos:

- a) **30 panecillos tradicionales** en 2 formas diferentes y
- b) **30 panecillos especiales** con ingredientes de su elección en 2 formas diferentes

Cada uno de los 60 rollos debe tener un peso final de al menos 30 g y como máximo 70 g después del enfriamiento.

Las recetas son opcionales. Los panecillos tradicionales deben corresponder a los panecillos o bollos del mercado del país de origen o de otro país. Los panecillos especiales deben corresponder lo más posible al tema del concurso "Naturaleza"..

9.3 Categoría 3: Pastelería dulce con levadura

Cada equipo tiene que producir **juntos** los siguientes productos:

- a) **4 pastas dulces de levadura trenzadas** (300 - 600 g cada una) sin relleno y
- b) **20 pastas dulces de levadura con relleno** (60 - 120 g cada una) en 2 formas diferentes

Para los 5 pasteles de a) todos los equipos pueden mostrar sus **habilidades de trenzado**. Sin embargo, los 5 pasteles deben tener una forma uniforme, lo más pareja posible

El relleno para b) debe aplicarse y hornearse antes de la cocción.

Toda la bollería dulce de levadura **no debe elaborarse con masa plegada (laminada)**, es decir, sin capas de mantequilla u otra grasa.

9.4 Categoría 4: Pastelería danesa / Viennoiserie

Cada equipo tiene que producir **juntos** los siguientes productos:

- a) **15 pastas danesas sin relleno** en forma tradicional
- b) **15 pastas danesas con relleno dulce o salado**

Cada uno de los 30 pasteles daneses debe tener un peso final de 50 - 100 g.

Las pastas danesas sin relleno (a) deben ser del tipo habitual del mercado, por ejemplo, un croissant u otra forma tradicional del país de origen.

Los pasteles con relleno (b) pueden estar decorados de acuerdo con el tema del concurso "Naturaleza".

9.5 Categoría 5: Pieza artística

Cada equipo tiene que producir 1 pieza artística horneada sobre el tema del concurso "Naturaleza".

La pieza artística no puede superar una **base de 80 cm x 80 cm y una altura de 160 cm**. La pieza artística sólo puede estar compuesta por materias primas completamente comestibles, lo que también se aplica al montaje de las piezas individuales. Al menos un tercio de la pieza artística estará compuesto por masa con levadura, que deberá ser claramente visible

La pieza de exhibición debe permanecer en pie sin romperse después del final del concurso hasta que el jurado haya terminado de evaluarla. Si se derrumbara antes, se evaluará lo que queda de la pieza artística.



Exposición de los ganadores del año pasado en Lyon, Francia. El tema del concurso fue "Música"

10. Presentación de los productos

Al final del tiempo de competición, los 130 productos completos más la pieza artística deberán estar listos en la mesa de trabajo o en una zona separada. El jurado evaluará allí los productos.

Para la presentación se pueden utilizar paños, platos, tablas de madera, pizarras, cestas, así como pedestales con una altura máxima de 20 cm por encima del nivel de la mesa. También se **permiten** decoraciones más pequeñas, como **carteles de promoción**, espigas, banderas de papel o similares.

No se permiten paneles traseros o decoraciones más grandes que el propio producto. Tengan en cuenta **que se necesita todo el espacio para los productos**. Éstos tendrían que estar parcialmente superpuestos/apilados.

11. Evaluación y determinación de los ganadores

Cada miembro del jurado evalúa a cada equipo según la siguiente tabla, a **excepción de su propio equipo**. La tabla sólo está disponible en inglés

Para compensar equitativamente las diferencias de nivel (alta calificación frente a baja calificación), las puntuaciones de todos los miembros del jurado **se igualarán** para la puntuación final: El equipo con la puntuación más alta recibirá siempre 100 puntos por miembro del jurado para la puntuación final, el equipo con la segunda puntuación más alta 90 puntos, el equipo con la tercera puntuación más alta 80 puntos, etc., en pasos de 10.

Los tres equipos con las puntuaciones igualadas más altas serán premiados con el 1er - 3er puesto. En caso de empate entre los puestos, la cantidad de puntos absolutos, no igualados, decidirá.

El presidente del jurado no otorgará puntos, pero concederá a un equipo de su elección el **premio especial del presidente del jurado**. Los criterios para el premio especial pueden ser

- espíritu de equipo especial
- juego limpio excepcional
- manejo profesional de una desventaja
- estreno en competición especialmente exitoso de un equipo
- innovación del producto o calidad excepcional de un producto

El presidente del jurado también es responsable de comprobar los tiempos, las cantidades y los pesos (controles aleatorios). Puede deducir hasta 75 puntos por miembro del jurado si un equipo supera su tiempo límite. Esto también se aplica al comportamiento desleal, al desperdicio excesivo de materias primas, al uso de materiales o herramientas no permitidos, etc. Estos incidentes se discutirán en la reunión del jurado.

Todas las decisiones del jurado se toman según su leal saber y entender y no son impugnables.

12. Hoja de evaluación

Jury member: _____ Rating for team: _____

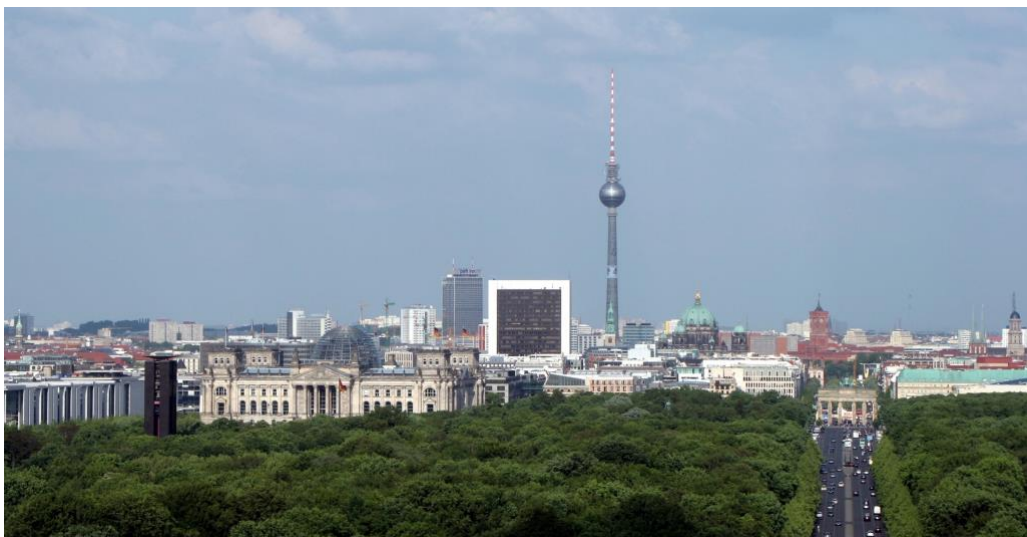
Working method	Hygiene 0 - 10 P.	Working 0 - 10 P.	Foodwaste 0 - 10 P.			
	max. 30				=	<input type="text"/> max. 30 P.
1) Bread	Appearance 0 - 10 P.	Technique 0 - 10 P.	Taste 0-10 P.	Summary	Factor	Category
	Traditional			max. 60		
	Special			<input type="text"/>	x 1,5	<input type="text"/> max. 90 P.
2) Bread Rolls	Appearance 0 - 10 P.	Technique 0 - 10 P.	Taste 0-10 P.			
	Traditional			max. 60		
	Special			<input type="text"/>	x 1,5	<input type="text"/> max. 90 P.
3) Yeast pastries	Appearance 0 - 10 P.	Technique 0 - 10 P.	Taste 0-10 P.			
	Braided			max. 60		
	With filling			<input type="text"/>	x 1,5	<input type="text"/> max. 90 P.
4) Danish pastries	Appearance 0 - 10 P.	Technique 0 - 10 P.	Taste 0-10 P.			
	Traditional			max. 60		
	With filling			<input type="text"/>	x 1,5	<input type="text"/> max. 90 P.
5) Show piece	Appearance 0 - 10 P.	Technique 0 - 10 P.	Creativity 0-10 P.			
	max. 30				x 3	<input type="text"/> max. 90 P.
Presentation	Theme and Appearance 0 - 10 P.		Creativity 0-10 P.			
	max. 20				=	<input type="text"/> max. 20 P.
Total points:						<input type="text"/> max. 500

También puede dar media puntuación (por ejemplo, 6,5). Rellene la lista hasta los campos VERDES.

Para compensar las puntuaciones desiguales (especialmente las puntuaciones altas o bajas de algunos miembros del jurado), la puntuación se igualará como se indica en el reglamento.

13. Responsabilidad de los equipos participantes

- a) **Inscripción antes del 15 de febrero de 2022** en la UIBC
- b) Nominación de los candidatos participantes y del miembro del jurado a más tardar el **30 de abril de 2022**, cada uno con documentos de identidad y fotos
- c) **Entrenamiento** de los equipos para la competición
- d) **Garantizar la participación** mediante los visados necesarios, las vacunas Covid19, etc.
- e) **12 carpetas** con retratos y recetas llevadas al concurso
- f) **Materias primas especiales** fuera de las materias primas básicas del anfitrión
- g) **Gastos de viaje** a Berlín y organización del mismo
- h) **Los costes para participantes adicionales** (por ejemplo, un entrenador adicional además del miembro del jurado), si van a participar en el programa de apoyo o requieren alojamiento para pasar la noche. El organizador sólo pagará para 3 personas por equipo (dos panaderos y un miembro del jurado) y los representantes de la UIBC. Las personas adicionales deberán registrarse en la UIBC con antelación!



Centro de Berlín, foto Wikipedia

14. Responsabilidad del organizador / anfitrión

El organizador local es el anfitrión de todos los equipos y de los representantes de la UIBC. Garantiza el buen funcionamiento de la competición en estrecho diálogo con el presidente del jurado. Esto incluye:

- a) Persona de contacto: Una persona de contacto estará disponible para la preparación y durante la ejecución del concurso. La persona de contacto debe hablar inglés.
- b) Patrocinadores: El organizador tiene la posibilidad de atraer patrocinadores para cubrir los gastos del concurso.
- c) Área de competición y materiales: Provisión de áreas de competición equipadas con hornos, refrigeradores, congeladores, amasadoras, laminadoras, mesas de trabajo, bandejas, herramientas, materiales, etc.
- d) Sala del jurado: Provisión de una sala donde el jurado pueda retirarse para deliberar. La sala debe poder cerrarse con llave.
- e) Ceremonia de entrega de premios: Puesta a disposición de una sala para unas 80 personas y provisión de copas y certificados para los ganadores, así como recuerdos (por ejemplo, medalla de participación) y certificados para todas las personas participantes y los miembros del jurado.
- f) Seguridad y acceso: El organizador será responsable de la seguridad de todos los participantes y de controlar el acceso a las salas de competición.
- g) Relaciones públicas: El organizador se esforzará por invitar a los periodistas, incluidas las cadenas de televisión, así como por llevar a cabo actividades de los medios sociales relacionadas con el concurso.
- h) Alojamiento y manutención: El organizador organizará y financiará el alojamiento y las comidas de los miembros del jurado, los candidatos y los representantes de la UIBC desde el 8 de junio (llegada) hasta el 11 de junio (salida).
- i) Programa social: El organizador ofrece un programa de visitas turísticas de medio día de duración, según el programa, para que los candidatos puedan conocer la ciudad.
- j) Cena de clausura: Tras el concurso se organizará una velada festiva de clausura para todos los candidatos, miembros del jurado y representantes de la UIBC.

Sólo se invitará a 3 personas por equipo (2 miembros del equipo + 1 miembro del jurado) para el alojamiento, las comidas y las excursiones a cargo del organizador, además del presidente del jurado y otros oficiales de la UIBC. Sin embargo, el organizador ofrece la participación en

la ceremonia de entrega de premios y en el programa social (eventos nocturnos y programa turístico) a un máximo de 5 personas adicionales por equipo (por ejemplo, el entrenador o los familiares), previa inscripción, pagando una cuota.

15. Observaciones finales

Aunque un concurso debe tener y tendrá ganadores, hay mucho más en juego, como ya se ha mencionado en el punto 1. Se trata sobre todo de **dar a conocer a los mejores panaderos jóvenes de cada país, por razones de reclutamiento de jóvenes talentos**. El concurso mostrará de qué son capaces los jóvenes panaderos. Para ello se necesitan equipos bien formados y productos interesantes que inspiren.

Pero el 50º Concurso de Berlín también pretende **motivar a los jóvenes panaderos** y asegurarse de que **pasen una estancia inolvidable**. El anfitrión, la UIBC y yo mismo queremos hacer todo lo necesario para que así sea. En vista de la pandemia, esto también se aplica a las medidas de seguridad necesarias. Por eso el concurso se celebra deliberadamente durante la estación cálida, cuando la ciudad de Berlín también muestra su lado más bello.

Si tiene alguna pregunta sobre la competición, no dude en ponerse en contacto con la oficina de la UIBC o conmigo personalmente por correo electrónico. Las preguntas relacionadas con el concurso y mis respuestas se publicarán en el sitio web de la UIBC para todos los equipos por razones de equidad.

Esperamos con ilusión pasar juntos tres días emocionantes en Berlín, inspirando a jóvenes personalidades, y la **celebración del arte internacional de la panadería**, de acuerdo con el lema de la UIBC "Panaderos sin fronteras".

Weinheim, 6th January 2022

Bernd Kütscher

*Director of German National Bakers Academy & UIBC Jury President
kuetscher@akademie-weinheim.de*



Escena de la ceremonia de entrega de premios del 47º concurso en Valencia (España)