

# **BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB DER BÄCKER**

## **R I C H T L I N I E N**

Stand: Juli 2019

### **TEILNEHMER**

Teilnahmeberechtigt sind pro Bundesland 2 Bäckerlehrlinge, welche von der jeweiligen Landesinnung an die Bundesinnung nominiert wurden, sofern sie

- am Landeslehrlingswettbewerb im laufenden Kalenderjahr teilgenommen haben und sich in ihrem letzten Lehrjahr des für diesen Bewerb relevanten Berufs befinden, oder
- im Kalenderjahr des Wettbewerbs ihre Lehrabschlussprüfung ablegen.

Teilnehmer aus Südtirol sind außer Konkurrenz zugelassen.

### **PRÜFUNGSKOMMISSION**

Die Prüfungskommission besteht aus einem Vorsitzenden und fünf Beisitzern. Der Vorsitzende („Oberjuror“) wird durch einen Beschluss des Bundesverbandsausschusses festgelegt. Die Beisitzer werden wie folgt bestellt:

- ein Vertreter jener Landesinnung, in deren Bereich der Bundeslehrlingswettbewerb im vorangegangenen Jahr stattgefunden hat,
- ein Vertreter jener Landesinnung, in deren Bereich der Bundeslehrlingswettbewerb im darauffolgenden Jahr stattfindet
- 3 Juroren werden durch den Bundesverbandsausschuss bestellt.

Sollte kein neuerlicher Beschluss gefasst werden, werden diejenigen Juroren, die beim vorangegangenen Bundeslehrlingswettbewerb bestellt wurden, wieder als Juroren bestellt. Die Kommission entscheidet mit einfacher Stimmenmehrheit, bei Stimmengleichheit gibt die Stimme des Vorsitzenden den Ausschlag.

### **BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB**

Die Wettbewerbsaufgaben zerfallen in einen

- A) Praktischen Teil und einen
- B) Fachtheoretischen - schriftlichen Teil

- A) Der praktische Teil umfasst:
  - 1) Brotwirken
  - 2) Weckenformen

- 3) Herstellen von 10 Salzstangerln und 5 Brezerln
- 4) 15 Kaisersemmeln wirken
- 5) Flechten eines 4-teiligen Striezels
- 6) Flechten eines 6-teiligen Striezels
- 7) Herstellen von 10 Kipferln und Herstellen von 15 Stück Form- und Flechtgebäck (5 Sorten à 3 Stück: Knöpfe, Zöpfe, Flesslerl, und 2 Sorten nach freier Wahl)
- 8) Herstellen von 30 Stück gemischtem Plundergebäck (6 verschiedene Sorten)
- 9) Dekor- oder Schaugebäck aus 2 kg Teig zu einem vorgegebenen Motto

B) Die fachtheoretisch - schriftliche Prüfung umfasst:

Dauer: 30 Minuten

1)	Fachrechnen:	3 Rechenbeispiele
2)	Fachkunde:	40 Beispiele aus Mehlverarbeitung, Teigführung, Backprozess, Tiefkühlung und Lagerung

## BEWERTUNG

Bewertet wird nach Punkten, welche für jede richtige Antwort zugeteilt werden. Die Höchstpunktezahl beträgt 185. Voraussetzung dafür ist die fehlerlose Lösung aller Aufgaben bzw. die richtige Beantwortung der gestellten Fragen.

Durch Zusatzpunkte kann die Höchstpunktezahl überschritten werden.

A) Praktischer Teil:

150 Punkte (Höchstzahl) werden zugeteilt für:

Normalarbeitszeit:

1)	Brotwirken (4 Laibe)	10 Punkte oder darunter	Für Aufgaben 1 & 2 alle Teilnehmer gemeinsam 30 Minuten
2)	Weckenformen obiger Laibe	10 Punkte oder darunter	
3)	Herstellen von 10 Salzstangerln mit drei bis fünf Laugen und 5 Brezern (Schluss oben)	15 Punkte oder darunter	Für Aufgaben 3-7 gemeinsam 20 Minuten
4)	15 Kaisersemmeln wirken (Stern oben)	20 Punkte oder darunter	
5)	Flechten eines 4-teiligen "hoch" geflochtenen Striezels (1 Strang aus 2 Teigstücken)	10 Punkte oder darunter	
6)	Flechten eines 6-teiligen Striezels mit Fenster (1 Strang aus 2 Teigstücken)	10 Punkte oder darunter	
7)	a) Herstellen von 10 Kipferln mit mindestens 5 Laugen b) Herstellen von 15 Stück Form- und Flechtgebäck (5 Sorten a 3 Stück, Knöpfe, Zöpfe, Flesserl, und 2 Sorten nach freier Wahl)	10 Punkte oder darunter  15 Punkte oder darunter	
8)	a) Plunderteig einschlagen und tourieren (3 einfach Touren). Höchstgröße max. ca. 25x30cm. (Ausgerollt/Ausgangsfläche 50x60 cm)  b) Ausrollen, füllen formen Herstellen von 30 Stück gemischtem Plundergebäck, welche optisch die gleiche Größe haben: 6 Sorten Plunder á 5 Stück, davon müssen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Sorten Früchteplunder,</li> <li>• 3 Sorten mit süßer Füllung und</li> <li>• 1 Sorte pikant gefüllt sein.</li> </ul>	5 Punkte oder darunter          10 Punkte oder darunter	Plunder ausrollen, füllen und formen 15 Minuten

	<p>Früchte und das Material für den pikanten Plunder sind vom Teilnehmer selbst mitzubringen. Es darf maximal 1 Plundersorte mit formgebenden Hilfsmitteln gebacken werden. Die Werkzeuge werden ausnahmslos vom Veranstalter gestellt.</p> <p>Der Plunder wird mit dem Messer geschnitten - Ausstecher dürfen keine verwendet werden. Restteig muss verarbeitet werden!</p> <p>c) Aprikotieren, Früchte schneiden, garnieren, glasieren, dekorieren. Es dürfen keine fertigen Dekorelemente verwendet werden!!!</p>	10 Punkte oder darunter	Plunder ausfertigen und Schaustück fertigstellen gemeinsam 30 Minuten
9)	<p>Dekor- oder Schaugebäck „alles essbar“: aus 2 kg Teig zu einem vorgegebenen Motto/Thema.</p> <p>Bis zu 30dag Restteig sind zulässig. Bei einem Restteig von 30-40 dag gibt es 1 Punkt Abzug; bei einem Restteig von 40-50dag gibt es 2 Punkte Abzug.</p> <p>Dekor- und Streugut muss selbst mitgenommen werden.</p> <p>Schablonen und Ausstecher dürfen verwendet werden, es dürfen jedoch keine fertigen Brotbodenplatten mitgebracht werden.</p> <p>Airbrush darf grundsätzlich verwendet werden, es darf sich jedoch nicht lediglich um eine eingefärbte, nach Schablonen ausgeschnittene Platte handeln.</p> <p>Die Teigeinteilung in hell oder dunkel muss bereits 1 Woche vor Stattfinden des Wettbewerbs von den TeilnehmerInnen oder deren Betreuer schriftlich unter Angabe von Kilogramm bekannt gegeben werden.</p> <p>Dekor o. Schaugebäck darf auch nach dem Backen zusammengesetzt werden (essbar). Zeit: Siehe Plunder.</p>	25 Punkte oder darunter insgesamt bis 10 Punkte vor dem Backvorgang, bis 15 nach dem Backen.	

Die Aufgaben 5), 6) und 7) sind je aus 1 1/2 Pressen (pro Presse 1,50 kg) Briocheteig herzustellen.

Wird die erforderliche Anzahl an auszufertigenden Produkten in einer Aufgabe nicht erreicht, so ist die betreffende Aufgabe mit Null Punkten zu bewerten.

Bei unzureichend sauberer Arbeitsweise gibt es einen Punkt Abzug.

Den Teilnehmern wird von der ausrichtenden Landesinnung der Teig bereits aufgeschliffen übergeben. Für den Teig sind die vorgegebenen Standardrezepte zu verwenden. Es ist Aufgabe des Oberjurors und der Bundesinnung, dass der ausrichtenden Landesinnung die Rezepte mit der Ausschreibung zur Verfügung gestellt werden.

Für die Anfertigung der Schaustücke gibt die ausrichtende Landesinnung ein Motto vor. Dieses wird spätestens im Dezember des Vorjahres bekanntgegeben.

Die ausrichtende Landesinnung stellt für jeden Teilnehmer am Wettbewerbsort folgende Gerätschaften zur Verfügung:

- 1 Pinsel
- 2 Häferl
- 1 Simperl für Mehltrete
- 2 Schüsslerl für Weizen- & Roggenmehl
- 1 Vorlänger/Weigerl
- 1 Rollholz
- 1 Lineal (min. 65 cm lang)
- 1 kleines Messer
- 1 Teigkarte
- 1 Tafelbesen
- Füllen für Plunder (Nuss, Mohn, Topfen, Vanillecreme zur Auswahl)
- Dressiersäcke nach Bedarf (ev. Einweg)

Die von der Landesinnung zur Verfügung gestellten Gerätschaften müssen verwendet werden. Lediglich für Aufgabe 9 „Dekor- oder Schaugebäck“ dürfen eigene, mitgebrachte Gerätschaften, inkl. Rollholz, verwendet werden.

Außerdem stellt die Landesinnung sicher, dass beim Wettbewerb

- ein Erste-Hilfe Koffer
- min. 2 Mikrowellen,
- min. 3 große Kühlschränke oder äquivalentes Kühlvolumen,
- min. 6 Kochplatten

vorhanden sind.

Von den Teilnehmern ist geeignetes Mikrowellengeschirr mitzubringen, sollten sie dieses z.B. zum Erwärmen von Schokolade benötigen.

Alle Materialien, die laut Richtlinie beim Bewerb nicht zugelassen sind, werden vor Beginn des Wettbewerbs von der Jury eingezogen.

Als Normalzeit für die Durchführung der Aufgaben 3) bis 7) werden 20 Minuten vorgesehen. Die Aufgaben 3) bis 7) sind nach 23 Minuten zu beenden. Für die Aufgabe 8b) „Plundergebäck“ werden 15 Minuten vorgesehen. Die Aufgabe 8b) ist nach 18 Minuten zu beenden. Für die Aufgaben 3) bis 7) und die Aufgabe 8b) gibt es für die 3 schnellsten je nach Reihung 3, 2 bzw. 1 Gutpunkt(e) und bei Zeitüberschreitung 1 Punkt Abzug pro Minute.

Für die Aufgabe 9) siehe 8 c). Die Aufgabe 9) ist nach 35 Minuten zu beenden. Bei Überschreitung des Zeitlimits von 30 Minuten erfolgt ein Abzug von 1 Punkt, je Minute. Nachbesserungen nach Abgabe des Werkstückes sind untersagt. In diesem Fall erfolgt ein Abzug von 10 Punkten pro Arbeitsschritt, der nachgebessert wurde. Ausnahme: Die Nachbesserung ist durch den Oberjuror ausdrücklich genehmigt. In diesem Fall hat ein schriftlicher Vermerk im Zeitprotokoll zu erfolgen.

Die Zuteilung der Punkteanzahl richtet sich nach der Qualität der erbrachten Leistung.

Zeitpunkte werden nicht von jedem Juror vergeben, sondern vom „Vorsitzenden“ nach Jurybeschluss in der Endwertung.

Während der Disziplinen ist ein Kontakt zwischen den Teilnehmern und ihren Betreuern, Trainern und/oder Lehr- und Begleitpersonen untersagt. Jeder Kontakt zwischen den genannten Personen führt zu einem sofortigen Strafabzug von 10 Punkten.

Bei Wettbewerben in geschlossenen Bereichen ist es Betreuern, Trainern, Lehr- und Begleitpersonen während der Disziplinen verboten die Räume, in denen gearbeitet wird, zu betreten. Weiters ist das Fotografieren der Arbeiten während des Wettbewerbs durch Betreuer, Trainer und/oder Lehr- und Begleitpersonen untersagt.

Bei Wettbewerben im öffentlichen Bereich haben Betreuer, Trainer und/oder Lehr- und Begleitpersonen während der Disziplinen keinen Zutritt zum abgesperrten Wettbewerbsbereich. Jeder Kontakt zwischen Teilnehmern und ihren Betreuern, Trainern und/oder Lehr- und Begleitpersonen über die Absperrung hinweg hat den sofortigen Abzug der Strafpunkte zur Folge.

Den Teilnehmern ist es untersagt, während des Wettbewerbs ihre Handys dabeizuhaben.

B) Fachtheoretisch - schriftlicher Teil:

Höchstanzahl: 35 Punkte

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1) Fachrechnen: | 15 Punkte oder darunter                           |
| 2) Fachkunde:   | 20 Punkte oder darunter<br>(pro Frage 0,5 Punkte) |

Teilweise richtige Lösungen sind mit entsprechenden Punkteabzügen zu bewerten, bei falschen Lösungen oder bei Fehlen einer Beantwortung ist kein Punkt zuzuteilen.

Beim Fachrechnen ist die Verwendung eines einfachen Taschenrechners erlaubt, der vom Teilnehmer zum Wettbewerb mitzubringen ist. (Handys sind nicht erlaubt) Es müssen jedoch die Rechenvorgänge niedergeschrieben werden.

Als Normalarbeitszeit für die Durchführung der Aufgaben 1) und 2) stehen für die gesamten Teilnehmer höchstens 30 Minuten zur Verfügung.

Die Fachkundefragebögen werden von Mitarbeitern der Bundesinnung ausgewertet und von einem Juror überprüft. Ansonsten sind die Fragebögen vor der Siegerehrung unter Verschluss zu halten.

Das Fachrechnen wird von 3 anwesenden Fachlehrern ausgewertet. Bei der Begrüßung werden die anwesenden Fachlehrer gefragt, ob sie sich an der Auswertung beteiligen möchten. Von diesen Personen werden 3 Fachlehrer ausgelost, welche die Korrekturen in diesem Jahr durchführen.

## **PREISE**

Die 3 Erstplatzierten erhalten entsprechende Ehrenzeichen und Preise, die übrigen am Bundeslehrlingswettbewerb teilnehmenden Lehrlinge erhalten ein Teilnehmerdiplom, das bei

Erreichen einer bestimmten Punkteanzahl mit einer entsprechenden Anerkennung ergänzt werden kann.

Die ausrichtende Landesinnung stellt folgende Pokale zur Verfügung:

- 3 Pokale für die Erstplatzierten der Gesamtwertung;
- 3 Pokale für die Länderwertung - hierfür werden die beiden Teilnehmer der 3 bestplatzierten Bundesländer, sowie ein Vertreter der jeweiligen Landesinnungen auf die Bühne gebeten.
- 2 Pokale für die beiden Gewinner des Ehrenpreises.

Der Ehrenpreis wird durch eine Promijury oder eine Publikumswertung ermittelt. Hierfür wird die Gesamtansicht der Bundesländerpräsentationstische bewertet. Die beiden Teilnehmer des Tisches, der am besten bewertet wurde, erhalten den Ehrenpreis.

Bundesländer, die weniger als 2 Teilnehmer beim Bundeslehrlingswettbewerb stellen, werden nicht in der Länderwertung gewertet. Für den Fall der Erkrankung oder des plötzlichen Ausfalles eines der 2 fixen Teilnehmer wird daher den Landesinnungen empfohlen, Ersatzkandidaten aufzustellen.

Im Anschluss an den Wettbewerb ist es erwünscht, dass die Teilnehmer jedes Bundeslandes ihre Produkte ohne Bewertung im Rahmen der Siegerehrung, welche nicht vor 17 Uhr stattfinden darf, auf einem gemeinsamen Tisch präsentieren. Im Anschluss an das Fertigwerden der 2. Arbeitsgruppe haben die Teilnehmer 20 Minuten Zeit zum Aufbau dieser Präsentationstische. Die Jury beaufsichtigt diesen Aufbau. Die Tischgröße muss mindestens 70cm x 140cm betragen, die exakten Maße werden vom Veranstalter bekannt gegeben (ca. 3 Wochen vor dem Wettbewerb). Alle Tische werden mit weißen Tischtüchern bedeckt. Präsentiert werden das Schaustück und die Produkte, ohne jegliches Dekorationsmaterial, lediglich ein Schaustückständer darf verwendet werden. Tassen, Platten, Spitzenpapier, Dekorationsmaterial, Nadeln oder Schrauben fürs Schaustück, etc. sind nicht erlaubt. Das Gebäck wird direkt auf dem Tischtuch platziert. Die Präsentation erfolgt durch die Lehrlinge alleine. Eine Publikums-/Prominentenjury bewertet die Präsentationen und vergibt einen Publikumspreis.

## **KOSTEN**

Die Bundesinnung übernimmt die Ausschreibung und die Einladung an die Lehrlinge; sie wickelt die Auswertung ab und stellt die Urkunden bereit; sie organisiert die Bereitstellung der von den Behörden zur Verfügung gestellten Preise.

Entsprechend der einheitlichen Organisationsrichtlinie BLW trägt die Bundesinnung die Übernachtungs- und Reisekosten der Juroren (km-Geld in der Höhe von € 0,42/km oder Bahnfahrt 2. Klasse).

Im Rahmen des Bundeslehrlingswettbewerbes findet nach Möglichkeit eine Bundesinnungsausschusssitzung der Bäcker statt.

Die Landesinnung versendet die Einladungen mit dem Detailprogramm, gestaltet und bestreitet das Rahmenprogramm einschließlich einer medienwirksamen Schlussveranstaltung, trägt die Verpflegung der Jurymitglieder und die Verpflegung und Unterbringung der Lehrlinge, stellt die weiteren Preise zur Verfügung und stattet die Kandidaten mit großen, gut sichtbaren Startnummern aus. Die entsendende Landesinnung trägt die Kosten allfälliger Begleitpersonen selbst.

Die veranstaltende Landesinnung stellt den Gewinnern Fotos von der Siegerehrung für den Lehrherrn, die regionale Presse usw. in digitaler Form zur Verfügung.  
Die Landesinnung wird nach Möglichkeit Sponsoren auffinden.

## **ABLAUF**

Der Bundeslehrlingswettbewerb beginnt jeweils an einem Sonntag - Nachmittag mit einem Kennenlernen der Teilnehmer und Juroren, der Besichtigung der Werkstätten gefolgt von der Verlosung der Startnummern. Es dürfen bei der Startnummernvergabe nur die Teilnehmer, 2 Personen, welche die Vergabe dokumentieren, und der Oberjuror anwesend sein, um diese anonym durchzuführen. Danach folgt die Gruppeneinteilung, die Belehrung über den Wettbewerbsverlauf und im Anschluss daran der fachtheoretische - schriftliche Teil.

Der eigentliche Wettbewerb, die Jurybesprechung und die Siegerehrung finden am Montag statt.

Der Dienstag steht für die Bundesverbandsausschusssitzung der Bäcker und die Heimreise der Teilnehmer zur Verfügung.

Die austragende Landesinnung organisiert ein Rahmenprogramm entsprechend ihrer Möglichkeiten.

### **Empfohlener Arbeitsablauf am Wettbewerbstag:**

1. Brotwirken für alle
2. Gruppe 1: Plunder tourieren
3. Schaustück Gruppe 1
4. Plunder ausrollen schneiden und formen
5. Gebäck und Brioche
6. Plunder ausfertigen eventuell Schaustück zusammensetzen

Der tatsächliche Arbeitsablauf wird vor dem Wettbewerb mit dem Oberjuror/ der Jury durchgesprochen. Entscheidungen über Ablaufdetails obliegen dem Oberjuror.

Alle Bezugnahmen auf Personen sind für beide Geschlechter anzunehmen.