

Wettbewerbsarbeiten für den praktischen Leistungswettbewerb 2021 auf Landesebene im Beruf KONDITOR/IN

Alle herzustellende Produkte stehen unter dem Thema: „**Heimat!**“

1. Ein Dekorstück

Das Dekorstück ist herzustellen aus Zucker, Schokolade, Krokant, Marzipan oder ähnlichem. Getrocknete Dekorteile dürfen mitgebracht werden, müssen aber am Wettbewerbstag nochmals produziert werden. Das Dekorteil muss auf eine der nachfolgenden Torten aufgesetzt und/oder integriert werden.

2. Zwei Kleintorten

Die Torten dürfen eingesetzt als Rohlinge mitgebracht werden.
Die Maße von 20 bis 26 cm dürfen nicht unter- oder überschritten werden.
Eine der Torten wird kombiniert mit Aufgabe 1; die zweite Torte ist als Anschnitts-Torte zu dekorieren.
Sie dient gleichzeitig als Probierstück.

3. Pralinen

Es sind 3 Sorten Pralinen á 15 Stück herzustellen.
Davon eine Sorte geschnitten, eine Sorte dressiert und eine Sorte in Hohlkörper.
Die Pralinenmassen sind vor Ort herzustellen, anzurühren.
Hohlkörper müssen vor Ort gegossen werden.

4. Süße Fours

Die Fours dürfen eingesetzt mitgebracht werden.
Es sind 3 Sorten à 10 Stück herzustellen.
Jegliche Art von Fours ist erlaubt.

5. Handmodellierte Figuren

Es sind 2 Figuren oder Objekte à 4 Stück herzustellen.
Zum Modellieren darf verwendet werden: Marzipan, Schokolade, Nugat, Plastillage.

Alle Dekorteile müssen im Wettbewerb hergestellt werden.
Fertige Teile dürfen nicht mitgebracht werden.
Ausnahme: Dekorteile, die trocknen müssen.
Diese Teile müssen jedoch vor Ort nachproduziert werden.

Es stehen 7 Arbeitsstunden zur Verfügung.

Ab 7:00 Uhr kann der Arbeitsplatz eingerichtet werden.

Der Wettbewerb beginnt um 8:00 Uhr, um 15:45 Uhr müssen alle Arbeiten beendet sein!
Die Mittagspause beträgt 45 min. Der Beginn der Mittagspause wird vor Ort bekannt gegeben.

Die Siegerehrung mit anschließender Besichtigung der Wettbewerbsarbeiten findet um 18:30 Uhr statt.

Wir bitten Sie Ihre Familie und Angehörigen NICHT vor 18.15 Uhr einzubestellen, da die Räumlichkeiten beengt sind und somit die Bewertungskommission beeinträchtigt ist.

**Es besteht Maskenpflicht für alle Besucher.
Die gültigen Corona-Regeln sind einzuhalten.**

Zur Präsentation und Bewertung müssen die Produkte in andere Räumlichkeiten transportiert und dort ansprechend präsentiert werden.

Die Bewertung richtet sich nach Gestaltung und Farbharmonie, Zusammensetzung und Arbeitsweise, Dekor und Geschmack.

In der Backstube sind alle wichtigen Geräte vorhanden.

Spezialgeräte wie Tüllen, Ausstecher, Mikrowelle, etc. sind mitzubringen.

Ebenso sind alle Rohstoffe und Rohlinge mitzubringen.

Die Teilnehmer am Landeswettbewerb müssen in vollständiger, ordnungsgemäßer und sauberer Konditorenkleidung (d.h. Konditorenhut, -jacke, -hose, Vorbinder, Arbeitsschuhe,...) erscheinen. Dies ist Teilnahmevoraussetzung.

Verantwortlich: Johannes Becker, Landeslehrlingswart Baden/Württemberg Tel. 07236/8222

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!