



REGLEMENT FÜR DIE UIPCG JUNIOREN WELTMEISTERSCHAFTEN

Artikel 1

Die Junioren Weltmeisterschaft der UIPCG ist ein Leistungsvergleich junger Konditoren-Talente. In ihrem Rahmen sollen junge Berufstalente gefördert werden und das Berufsimago einer breiten Öffentlichkeit bekannt gemacht werden.

Artikel 2

Die Junioren Weltmeisterschaft findet alle 2 Jahre an den geraden Jahreszahlen statt. Die Generalversammlung der UIPCG beschließt den Austragungsort. Die Organisation der Veranstaltung obliegt dem von der UIPCG festgelegten Mitgliedsland. Es kann die Durchführung einem Organisationskomitee übertragen, behält dabei aber die Gesamtverantwortung. Das detaillierte Konzept ist durch den Vorstand der UIPCG sechs Monate im Voraus zu genehmigen. Die UIPCG übernimmt die Schirmherrschaft, das Generalsekretariat koordiniert die Organisation und ist für das Ausschreibe- und Anmeldeverfahren zuständig.

Artikel 3

Jedes Land nimmt mit maximal zwei Konditorinnen oder Konditoren teil. Die zwei Teilnehmer müssen einer nationalen Auswahl entstammen. Beide Teilnehmer arbeiten selbstständig. Der Teilnehmer darf am 1. Januar im Wettbewerbsjahr nicht älter als 25 Jahre sein. Der Teilnehmer darf nur einmal an einer Junioren Weltmeisterschaft unter 25 teilnehmen.

Artikel 4

Die Mitgliedsländer erhalten die Wettbewerbsunterlagen mindestens sechs Monate vor dem Anlass. Der Anmeldeschluss ist spätestens drei Monate vor Wettbewerbsbeginn. Die Anmeldung erfolgt schriftlich durch das Mitgliedsland an das Generalsekretariat der UIPCG. Die Anmeldung umfasst einen persönlichen Lebenslauf mit beruflichem Werdegang und einen Altersnachweis. Eine Dokumentation mit illustrierten Rezepturen über die eigenen Wettbewerbsarbeiten müssen am ersten Wettbewerbstag der Jury vorgelegt werden. Das Generalsekretariat prüft die Anmeldungen und wird die Zulassung nach der Reihenfolge der Anmeldung erteilen.

Artikel 5

Die auszuführenden Wettbewerbsarbeiten werden mit den Wettbewerbsunterlagen mindestens sechs Monate vor dem Anlass mitgeteilt. Die Wettbewerbsarbeiten werden für jede Junioren Weltmeisterschaft neu definiert. Die Jurymitglieder unter der Leitung des Chefexperten erarbeiten während des laufenden Wettbewerbes das für die nächsten Junioren Weltmeisterschaften gültige Wettbewerbsprogramm.

Artikel 6

Die Kosten für Aufenthalt und Verpflegung der Teilnehmer und der Jury, sowie Medaillen und das Preisgeld werden vom organisierenden Mitgliedsland/Veranstalter getragen.

Artikel 7

Veranstaltungsort, Datum, Uhrzeit und Ablauf des Wettbewerbes werden den Teilnehmern nach dem Zulassungsentscheid durch das Generalsekretariat mitgeteilt. Ebenfalls werden in einem Anhang zum Reglement die Infrastrukturliste und die Rohstoffliste zugestellt. Gerätschaften und Rohstoffe, die nicht in der Anlage aufgeführt sind, müssen von den Teilnehmern mitgebracht werden.

Artikel 8

Der Erstplatzierte erhält einen Pokal und 1200 €
Der Zweitplatzierte erhält einen Pokal und 800 €
Der Drittplatzierte erhält einen Pokal und 500 €
Alle Teilnehmer erhalten die Teilnehmermedaille mit Urkunde.

Artikel 10

Jedes Teilnehmerland stellt ein Jurymitglied zur Verfügung. Die Meldung erfolgt über das Mitgliedsland mit der Anmeldung der Teilnehmer. Ein Jurymitglied muss eine einschlägige Berufspraxis besitzen und im Berufsfeld aktiv tätig sein. Dieser darf das eigene Land nicht bewerten. Erfahrung bei nationalen Wettbewerben oder im Prüfungswesen ist Voraussetzung. Präsidenten der Mitgliedsländer oder Vorstandsmitglieder der UIPCG sind als Jurymitglied ausgeschlossen. Der Chefexperte wird vom Vorstand der UIPCG sechs Monate im Voraus bestimmt.

Der Chefexperte koordiniert die Einweisung und Beaufsichtigung der Teilnehmer und die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten. Er führt die Jurymitglieder in Ihre Aufgaben ein.

Dazu steht ein vom Vorstand der UIPCG genehmigtes Bewertungssystem zur Verfügung.

Ein vom ausrichtenden Verband bestellter Fachmann steht als Werkstattleiter dem Chefexperten zur Verfügung und ist für die Infrastruktur, Hygiene und die Rohmaterialien verantwortlich.

Die Entschädigung des Chefexperten und der Jurymitglieder ist Sache der jeweiligen Mitgliedsländer.

Artikel 11

Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, Fotografien und/oder Filme von den hergestellten Arbeiten zu veröffentlichen.

Artikel 12

Zu den zum Wettbewerb gehörenden Räumen haben nur die Kandidaten, die Jury Mitglieder, der Präsident und Generalsekretär der UIPCG und das zugeteilte Hilfspersonal Zutritt. Die Zutrittskontrolle wird vom Organisator sichergestellt.

Artikel 13

Die Wettbewerbsteilnehmer müssen Arbeitskleidung tragen. Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, dass Embleme etwaiger Sponsoren an der Kleidung angebracht werden müssen.

Artikel 14

Das Urteil der Jury ist nicht anfechtbar.

Beschlossen und genehmigt an der Generalversammlung vom 28. Mai 2005 in Helsinki.

Günther Koerffer

Robert Widmann

Präsident

Generalsekretär

WETTBEWERBSARBEITEN :

1. Dekorstück

Herstellung eines Dekorstückes aus Zuckerarbeit (Karamel), Schokolade, Nougat, Marzipan oder Plastillage oder eine Kombination der genannten Rohmaterialien. Die Präsentation der Pralinen ist in das Dekorstück zu integrieren.

2. Torte (Entremet)

Es sind zwei Entremet mit einem Durchmesser von 20 cm herzustellen. Ein Entremet ist für die Verkostung. Ein Entremet muss mit einem Zuckerdekor versehen sein.

3. Eis

Herstellung von zwei gefrorenen Desserts für 8 Personen. Ein Eisdessert undekoriert wird verkostet und ein Eisdessert fertig dekoriert.

4. Pralinen

Ein Sortiment von 5 verschiedenen Pralinen (ca. 12 gr. pro Stück), mindestens 10 Stück pro Sorte, das heißt insgesamt 50 Pralinen, müssen vor Ort komplett hergestellt werden. Es dürfen maximal zwei Sorten gegossen sein. Die Präsentation der Pralinen ist in das Dekorstück zu integrieren.

5. Landesspezialität

Zubereitung einer Gebäckspezialität des vertretenen Landes.

Diese Arbeitsprobe ist nicht an das Thema gebunden.

Die Landesspezialität wird nicht verkostet, sondern nur nach ästhetischen Gesichtspunkten beurteilt.

6. Figuren

Herstellung von 2 verschiedenen Figuren nach freier Wahl. Es müssen von jedem Objekt 4 Stück hergestellt werden, also 8 Stück insgesamt. Diese Arbeit wird nicht verkostet, sondern nach ästhetischen Gesichtspunkten beurteilt. Sämtliche Grundmassen der Konditorei können verwendet und kombiniert werden. (Marzipan, Couverture, Nougat etc.)

7. Zuweisung der Punkte

1. Dekorstück -> 70 Punkte
2. Torte (Füllung) -> 55 Punkte
3. Eis -> 40 Punkte
4. Pralinen -> 55 Punkte
5. Landesspezialität -> 30 Punkte
6. Figuren -> 30 Punkte
7. Einhaltung des Reglements und Hygiene -> 40 Punkte
8. Insgesamt -> 320 Punkte

8. Allgemeines

Sämtliche Teilnehmer müssen alleine und nicht im Team arbeiten.

Die zur Verfügung stehende Zeit beträgt insgesamt 16 Stunden, auf zwei Tage aufgeteilt.

Eine Dokumentation mit illustrierten Rezepturen über die eigenen Wettbewerbsarbeiten müssen am ersten Wettbewerbstag der Jury vorgelegt werden.

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

Gelatinezuckerelemente können ungefärbt, getrocknet mitgebracht werden, müssen jedoch nochmals an Ort und Stelle angefertigt werden.

Die Verwendung von Silikonformen und Plexiglasformen ist erlaubt.

Glasuren und Marzipan eingefärbt, abgewogen, dürfen mitgebracht werden.

Die Tischmaße für die endgültige Präsentation der Wettbewerbsarbeiten werden gesondert mitgeteilt.

Die Dekoration des Präsentationstisches wird nicht in die Beurteilung mit einbezogen. Die erforderlichen Materialien müssen mitgebracht werden.

KONTAKT:

INTERNATIONAL UNION OF CONFECTIONERS, PASTRYCOOKS AND ICE-CREAM
MAKERS (U.I.P.C.G.)
GENERAL SECRETARIAT
BRÜHLSTRASSE 7
D-73061 EBERSBACH

TEL.: 0049 7163 6221
FAX: 0049 7163 530615
e-mail: rowiconditor@aol.com

ACCOUNT

No. 451.987.41-P at the Union Bank of Switzerland (UBS)
CH-9001 St.Gallen
SWIFT: UBSWCHZH90A
IBAN: CH 95 00 254 254. 451. 987. 41. P