



Weltmeisterschaft der Meisterklasse

- Für Konditoren -

eine Veranstaltung der

UIPCG

Union Internationale de la Patisserie-Confiserie Glacerie



Der Wettbewerb



Die Weltmeisterschaft soll einen Leistungsvergleich zwischen den Besten aus den UIPCG-Mitgliedsländern ermöglichen. In ihrem Rahmen präsentieren sich Spitzenkräfte des Berufsstandes Konditor/Konditorin in der Öffentlichkeit. Die gezeigten Arbeiten sollen Ansporn für alle Nachwuchskräfte sein.

Der Weltmeister wird in Berlin im berühmten KaDeWe (Kaufhaus des Westens) ermittelt. Die praktischen Arbeiten finden in der Meisterschule für Konditoren in Berlin statt. Die Präsentation und die Herstellung der Zuckerarbeit erfolgt im KaDeWe (Kaufhaus des Westens).

Teilnahmebedingungen

Aus den UIPCG-Mitgliedsländern nimmt eine Konditorin/ein Konditor teil. Die Kandidaten müssen bei Ihrer Anmeldung eine offizielle Qualifikationsurkunde des entsprechenden Mitgliedsverbandes vorlegen. Berufslehrer sind nicht zugelassen.

Das Thema der Weltmeisterschaft 2006 kann frei gewählt werden.

Sämtliche auszuführenden Arbeiten müssen sich an dem gewählten Thema orientieren.

Der Generalsekretär des UIPCG freut sich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünscht eine kreative Vorbereitungszeit.



Aufgaben



1. Eine Aufsatztorte aus fünf Etagen, auch in anderer Form als rund. Zusätzlich eine Torte zum Verkosten für die Jury. Diese sollte nicht ausgarniert sein, rund, und einen Durchmesser von 18-20 cm haben. Die Präsentation ist freigestellt. Die Böden sollen vorgefertigt mitgebracht werden.
2. Sechs verschiedene Sorten Pralinen zu je sechs Stück, zusätzlich sechs Stück pro Sorte für die Verkostung. Es dürfen nur zwei Sorten gegossen sein. Mitgebrachte Hohlkörper dürfen nicht verwendet werden.
3. Außerdem ein Schaustück aus Schokolade.
4. Sechs verschiedene Sorten „petite fours“ zu je sechs Stück. Alle werden von der Jury verkostet. Die Böden können vorgefertigt mitgebracht werden.
5. Außerdem ein Schaustück aus Zucker.
6. Herstellung von einem Eisdesserts für 8 Personen. Die Böden können vorgefertigt mitgebracht werden. Eine Eisatrappe, die dem Dessert entspricht, soll für die Präsentation im KaDeWe mitgebracht werden.

Anmerkungen:

- Alle Wettbewerbsarbeiten müssen essbar sein.
- Alle Erzeugnisse, außer den Böden, müssen vor Ort hergestellt werden.
- Es dürfen nur Böden mitgebracht werden, die in der Torte, den Fours oder dem Eisdessert verwendet werden, oder unter diesen Produkten angebracht sind. Dekorationselemente und Randgestaltungen müssen vor Ort hergestellt werden.
- Die Verwendung von Silikonformen ist erlaubt.
- Gelatinezuckerelemente können ungefärbt, getrocknet mitgebracht werden. Die Masse und die Elemente inklusive mitgebrachter Reserveelemente müssen vor Ort in gleicher Qualität und Menge nochmals hergestellt werden. Die mitgebrachten Elemente sind unaufgefordert der Jury bei der Boxenkontrolle zu zeigen. Die vor Ort hergestellten Elemente sind der Jury gleich nach Fertigstellung unaufgefordert zu zeigen.
- Bei Nichtbeachtung der Aufgabenstellung behält sich die Jury die Disqualifikation des Teilnehmers vor.
- Die gesamte Arbeitszeit beträgt 24 Stunden.
- Alle Arbeiten müssen einem Thema unterstellt sein, das frei wählbar ist.
- Es kann aus organisatorischen Gründen keine Gesamtpräsentation aller Produkte stattfinden. Sie werden rechtzeitig verständigt, wann welche Produkte auf welchen Präsentationsflächen im KaDeWe zur Verfügung stehen. Die Tischgestaltung fließt nicht in die Bewertung mit ein. Es werden ausschließlich die Produkte und die Arbeitsweise bepunktet.
- Der Jury ist vor Wettbewerbsbeginn eine komplette Rezepturmappe vorzulegen.

Folgendes ist mitzubringen:

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

Den Teilnehmern werden in einer gesonderten Anlage zum Reglement die zur Verfügung gestellten Maschinen, Werkzeuge und Rohstoffe mitgeteilt. Gerätschaften und Rohstoffe, die nicht in der Anlage aufgeführt sind, müssen von den Teilnehmern mitgebracht werden.

Bewertung



Es werden als selbständige Wettbewerbsarbeiten getrennt bewertet:

- die Aufsatztorte
- die Pralinen
- das Schaustück aus Schokolade
- die petite fours
- das Schaustück aus Zucker
- das Eisdessert.

Benotet werden

- die Ausführung
- der Geschmack
- die Innovation
- die Gestaltung zum gewählten Thema.
- Arbeitsweise
- Hygiene
- Sauberkeit.

Bewertungsverfahren

Das Urteil der Jury ist nicht anfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, im Falle höherer Gewalt und nicht vorhersehbarer Ereignisse eine Änderung des Reglements vorzunehmen oder den Wettbewerb abzusagen.

Die Nutzungsrechte an den von den hergestellten Arbeiten gemachten Fotografien und Filme liegen beim Teilnehmer. Ein alleiniges Publikationsrecht der zum Wettbewerb geleisteten Arbeiten erhält die Firma Heimbs Kaffee.

Veröffentlichungen erfolgen stets unter Namensnennung des Urhebers der Kreation.



Der Wettbewerbsverlauf

Dienstag, 3. Oktober 2006

07:00	bis	08:00 Uhr	Anwesenheit der Teilnehmer in der Berufsschule
08:00	bis	11:30 Uhr	Einrichten des Arbeitsplatzes
11:30	bis	13:15 Uhr	Boxenkontrolle durch die Jury
13:30	bis	18:30 Uhr	Arbeitszeit
18:30	bis	18:40 Uhr	Reinigung des Arbeitsplatzes
18:45			Gemeinsames Meeting mit der Jury

Mittwoch, 4. Oktober 2006

	bis	06:30 Uhr	Anwesenheit der Teilnehmer
07:00	bis	12:00 Uhr	Arbeitszeit
12:00	bis	13:00 Uhr	Mittagspause
13:00	bis	16:00 Uhr	Arbeitszeit
16:00			Präsentation Pralinen + Schokoladenschaustück für die Jury
16:00	bis	16:10 Uhr	Reinigung des Arbeitsplatzes
16:00	bis	17:00 Uhr	Bewertung des Schaustücks durch die Jury
17:00			Transport und Aufbau der Schaustücke ins KaDeWe
	bis	19:00 Uhr	Bewertung der Pralinen durch die Jury

Donnerstag, 5. Oktober 2006

	bis	07:30 Uhr	Anwesenheit der Teilnehmer
08:00	bis	12:00 Uhr	Arbeitszeit
08:00	bis	12:00 Uhr	Präsentation des Eisdesserts (Zeiten werden ausgelost)
12:00			Transport und Aufbau der Pralinen ins KaDeWe
12:00	bis	13:00 Uhr	Mittagspause
13:00	bis	17:00 Uhr	Arbeitszeit
14:00			Präsentation der Petite Fours für die Jury
16:00			Präsentation der Aufsatztorte für die Jury
17:00	bis	17:10 Uhr	Reinigung des Arbeitsplatzes
17:10	bis	18:00 Uhr	Einpacken für Freitag
19:00			Transport der Torten ins KaDeWe

Freitag, 6. Oktober 2006

	bis	07:30 Uhr	Anwesenheit der Teilnehmer im KaDeWe
08:00	bis	09:00 Uhr	Aufbau der Arbeitsplätze der Gruppe 1 im KaDeWe
09:00	bis	13:00 Uhr	Arbeitszeit 1. Gruppe
13:00			Präsentation des Zuckerschaustücks für die Jury
13:00	bis	14:00 Uhr	Räumen und Reinigen des Arbeitsplatzes
14:00	bis	15:00 Uhr	Einrichten des Arbeitsplatzes Gruppe 2
15:00	bis	19:00 Uhr	Arbeitszeit 2. Gruppe
19:00			Präsentation des Zuckerschaustücks für die Jury
19:00	bis	20:00 Uhr	Räumen und Reinigen des Arbeitsplatzes

Samstag, 7. Oktober 2006

10:00	bis	11:30 Uhr	Siegerehrung
-------	-----	-----------	--------------

Sonntag, 8. Oktober 2006

Abreise



Die Preise



Der Erstplatzierte erhält eine Goldmedaille der UIPCG, einen Pokal und 2.500 Euro.
Der Zweitplatzierte erhält eine Silbermedaille der UIPCG und 2.000 Euro.
Der Drittplatzierte erhält eine Bronzemedaille der UIPCG und 1.500 Euro.

Die Jury

Jedes teilnehmende Land stellt ein Jurymitglied zur Verfügung. Die Meldung erfolgt über die Mitgliedsländer, mit der Anmeldung der Teilnehmer. Das Jurymitglied muss eine einschlägige Berufspraxis besitzen und im Berufsumfeld 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 Jurymitglieder 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 gestellter Fachmann steht als Werkstattleiter dem Chefexperten zur Verfügung und ist für die Infrastruktur, Hygiene und die Rohmaterialien verantwortlich.



Die schriftliche Bewerbung



Melden Sie sich schriftlich oder per Fax beim Generalsekretariat der UIPCG an. Der Anmeldung müssen die Rezepte für die zu präsentierenden Arbeiten beigelegt werden. Vergessen Sie nicht, die offizielle Qualifikationsurkunde des entsprechenden Mitgliedsverbandes vorzulegen.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Secrétaire General
Robert Widmann
Brühstraße 7
73061 Ebersbach
Telefon +0049– 71 63 – 62 21
Fax +0049– 71 63 – 53 06 15
E-Mail rowiconditor@aol.com

Einsendeschluss ist der 31. Mai 2006

Bewertungskriterien der eingegangenen Bewerbungen:

Die Organisatoren prüfen die Anmeldung, und werden die Zulassung nach der Reihenfolge der Anmeldungen erteilen. Nach Ablauf der Anmeldefrist behalten sich die Organisatoren das Recht vor, noch weitere Anmeldungen anzunehmen.

Das Urteil der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Austragungsort des praktischen Wettbewerbs sind die Meisterschule für Konditoren und das KaDeWe (Kaufhaus des Westens) in Berlin.

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stehen Zimmer in Berlin zur Verfügung. Sämtliche Übernachtungs- und Verpflegungskosten sowie die Fahrtkosten in Berlin übernimmt die Firma Heimbs Kaffee. Die Reisekosten gehen zu Lasten der Teilnehmer.



