



REGLEMENT FÜR DIE UIPCG JUNIOREN WELTMEISTERSCHAFTEN „unter 25“ Brasilien 2012

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, 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. Das Jurymitglied muss eine einschlägige

Berufspraxis besitzen und im Berufsfeld aktiv tätig sein. Das Jurymitglied sollte englisch sprechen, oder von einem berufskundigen Übersetzer begleitet werden.

Dieser darf das eigene Land nicht bewerten. Erfahrung bei nationalen Wettbewerben oder im Prüfungswesen ist Voraussetzung.

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 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 :

Das Thema der Weltmeisterschaft kann frei gewählt werden.

Sämtliche auszuführenden Arbeiten müssen sich aber an dem gewählten Thema orientieren.

1. Dekorstück

Herstellung eines Dekorstückes aus Zuckerarbeit (Karamel), Schokolade, Krokant, 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, das Andere für die Präsentation. Beide Entremet müssen mit einem Zuckerdekor versehen sein.

3. Eis

Herstellung von zwei gefrorenen Eisspeisen für 8 Personen. Eine Eisspeise ist für die Verkostung, das Andere für die Präsentation. Beide Eisspeisen müssen mit einem Dekor versehen sein.

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. 6 Pralinen pro Sorte sind der Jury zur Verfügung zu stellen. Die Präsentation der restlichen Pralinen ist in das Dekorstück zu integrieren. Es dürfen maximal zwei Sorten gegossen sein.

5. Tellerdessert

Herstellung von 7 gleichen Tellerdesserts. 6 Desserts für die Jury und ein Dessert für die Präsentation. Das Dessert soll aus mindestens 4 verschiedenen Komponenten bestehen. Für das Dessert wird jedem Kandidaten ein Warenkorb zur Verfügung gestellt. Diese Zutaten müssen unter anderem im Dessert Verwendung finden. Der Inhalt wird am Tag der Arbeitsplatzauslosung bekannt – und ausgegeben. Die 6 Teller für die Jury werden zur Verfügung gestellt.

6. Figuren

Herstellung von 2 verschiedenen Figuren nach freier Wahl. Es müssen von jedem Objekt 4 gleiche 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, Krokant etc.)

7. Zuweisung der Punkte

1. Dekorstück -> 70 Punkte
2. Torte (Füllung) -> 50 Punkte
3. Eis -> 50 Punkte
4. Pralinen -> 50 Punkte
5. Tellerdessert -> 40 Punkte
6. Figuren -> 30 Punkte
7. Einhaltung des Reglements und Hygiene -> 30 Punkte
8. Insgesamt -> 320 Punkte

Bewertet werden:

die Ausführung
der Geschmack
die Optik
der Schwierigkeitsgrad
die Innovation
Arbeitsweise
Hygiene
Sauberkeit

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 in gleicher Qualität 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.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass eingefärbter und/oder vorgekochter Zucker/Isomalt nicht mitgebracht werden darf.

Fertig bedruckte Folien für diverse Dekor-Techniken dürfen nicht verwendet werden. Folien müssen vor Ort gestaltet werden.

Der Warenkorb für das Dessert wird von dem UIPCG (neutral) für jeden Teilnehmer in gleicher Weise zusammengestellt.

Der Chefexperte verpflichtet sich, mit niemanden über die Zusammensetzung des Warenkorbes zu sprechen.

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