

REGLEMENT FÜR DIE WELTMEISTERSCHAFT DER MEISTERKLASSE

Artikel 1

Die Weltmeisterschaft der Meisterklasse findet je nach Angebot aus den Mitgliedsländern statt. Die Organisation der Veranstaltung obliegt dem von der UIPCG festgelegten Veranstalterland und gegebenenfalls dem Messeveranstalter. Die UIPCG übernimmt die Schirmherrschaft, das Sekretariat beteiligt sich an der Organisation.

Artikel 2

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

Artikel 3

Ausschliesslich Mitgliedsländer der UIPCG werden zur Teilnahme an den Meisterschaften eingeladen und können daran teilnehmen.

Artikel 4

Jedes Land nimmt mit einer Konditorin oder einem Konditor teil. Die Kandidaten müssen bei ihrer Anmeldung eine offizielle Qualifikationsurkunde des entsprechenden Mitgliedsverbandes vorlegen. Berufslehrer sind nicht zugelassen.

Artikel 5

Wer am Wettbewerb teilnehmen will, meldet sich schriftlich oder per Fax beim Generalsekretariat der UIPCG an. Die Organisatoren prüfen die Anmeldung, und werden die Zulassung nach der Reihenfolge der Anmeldung erteilen. Nach Ablauf der Anmeldefrist behalten sich die Organisatoren das Recht vor, noch weitere Anmeldungen anzunehmen.

Artikel 6

Die Hotelaufenthalts- und Halbpensionskosten der Teilnehmer und der Jury werden durch den Veranstalter bezahlt.

Die Reisekosten gehen zu Lasten der Teilnehmer.

Artikel 7

Veranstaltungsort, Datum, Uhrzeit und Ablauf des Wettbewerbes werden gesondert mitgeteilt. Den Teilnehmern werden auch 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.

Artikel 8

Das Thema der Weltmeisterschaft 2009 kann frei gewählt werden.

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

Artikel 9

Die Weltmeisterschaft findet vor Publikum statt. Die Teilnehmer arbeiten unter Aufsicht der Jury.

Der Erstplatzierte erhält einen Pokal und € 2 500

Der Zweitplatzierte erhält einen Pokal und € 2 000

Der Drittplatzierte erhält einen Pokal und € 1 500

Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde und die Teilnehmermedaille.

Artikel 10

Jedes teilnehmende Land 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. 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 Teilnehmerländer.

Artikel 11

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

Artikel 12

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

Veröffentlichungen erfolgen stets unter Namensnennung des Urhebers der Kreation.

Artikel 13

Zu den zum Wettbewerb gehörenden Räumen haben nur die Jury Mitglieder und die zugeteilten Helfer Zutritt.

Artikel 14

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

Artikel 15

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

Beschlossen und genehmigt auf der Generalversammlung am 21. Oktober 1999 in Brünn.

gez. Otto Kemmer
Präsident

gez. Robert Widmann
Generalsekretär

Geändert auf der Generalversammlung am 21. Juni 2003 in St. Gallen

gez. Dr. Paulus Stuller
Präsident

gez. Robert Widmann
Generalsekretär

Geändert auf der Generalversammlung am 28. Mai 2005, in Helsinki

gez. Günther Koerffer
Präsident

gez. Robert Widmann
Generalsekretär

WETTBEWERBSARBEITEN :

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 acht Stück, zusätzlich acht Stück pro Sorte für die Verkostung. Es dürfen nur 2 Sorten gegossen sein. Mitgebrachte Hohlkörper dürfen nicht verwendet werden.
3. Ausserdem ein Schokoladenschaustück.
4. Sechs verschiedene Sorten "petite fours" zu je acht Stück, zusätzlich acht Stück pro Sorte für die Verkostung. Die Böden können vorgefertigt mitgebracht werden.
5. Ausserdem ein Schaustück aus Zucker / Isomalt.
6. Herstellung von einem Eisdessert für 8 Personen. Die Böden können vorgefertigt mitgebracht werden.
Eine Eisatrappe (ohne Dekor), die dem Dessert entspricht, soll für die Präsentation mitgebracht werden. Der Dekor für die Attrappe muss vor Ort gefertigt werden.

Artikel 1

Bemerkungen:

Alle Wettbewerbsarbeiten müssen essbar sein.

Alle Erzeugnisse, außer den Böden 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.

Es darf kein fertig eingefärbter beziehungsweise vorgekochter Zucker / Isomalt mitgebracht werden.

Alle Arbeiten müssen einem Thema unterstellt sein, das frei wählbar ist.

Der Jury ist vor Wettbewerbsbeginn eine komplette Rezepturmappe und eine schriftliche Beschreibung des Themas, in 12-Facher Kopie, vorzulegen.

Artikel 2

Die Maße der zur Präsentation bestimmten Tische werden rechtzeitig mitgeteilt. Die Tischfläche kann von dem Teilnehmer selbst gestaltet werden. Hilfsmittel zur Präsentation wie z.B. Silberplatten, Glasplatten, Tücher etc. müssen mitgebracht werden.

Artikel 3

Es werden als selbstständige Wettbewerbsarbeiten getrennt bewertet:

die Aufsatztorte
die Pralinen
das Schokoladenschaustück
die Petite Fours
das Schaustück aus Zucker
Das Rahmhälftegefrorene

Bepunktet werden:

- Ausführung / Handwerklichkeit / Schwierigkeitsgrad
- Geschmack
- Innovation / Thementreue
- Optischer Eindruck
- Arbeitsweise / Hygiene / Sauberkeit

Ihre Anmeldung senden Sie bitte an:

UIPCG
INTERNATIONAL UNION OF CONFECTIONERS, PASTRYCOOKS AND ICE-CREAM
MAKERS
GENERAL SEKRETARIAT
ROBERT WIDMANN
BRÜHLSTRASSE 7
D-73061 EBERSBACH

TEL.: 0049 7163 6221

FAX: 0049 7163 530615

e-mail: HYPERLINK "mailto:rowiconditor@aol.com"rowiconditor@aol.com

ACCOUNT

No. 254.451.987.41.P at the Union Bank of Switzerland (UBS)

CH-9001 St. Gallen-Suisse

SWIFT: UBSWCHZH80A

IBAN: CH 95 00 254 254.451.987.41.P