

Preise für die Teams:

Siegpämie Platz 1: 510 Euro
und eine Wandertrophäe für das Siegerteam
Siegpämie Platz 2-4: bis zu 180 Euro
persönliche Urkunden für jeden Teilnehmer

NRB THEMENWETTBEWERB „NATUR“ – Jetzt teilnehmen!

Beim diesjährigen Themenwettbewerb können Auszubildende aus dem gesamten Verbandsgebiet des Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks teilnehmen. Jedes Teilnehmerteam besteht aus einem Backteam und einem Verkaufsteam (jeweils bis zu 3 Auszubildende des aktuellen 3. bzw. 2. Ausbildungsjahres).

WANN: Dienstag 15. September 2020
WO: Handwerkliches Bildungszentrum in Moers (ÜBL)
WIE: s. zeitlicher Ablauf
THEMA: Natur

ZEITLICHER ABLAUF:

8.00 – 12.00 Uhr	das Backteam produziert das vom Gesamtteam ausgewählte Backsortiment. Jedem Backteam steht ein Herd (Größe: 2 Euro-Bleche nebeneinander) und ein Arbeitstisch zur Verfügung
10.30 – 13.00 Uhr	das Verkaufsteam dekoriert das Backsortiment (Schaufensterdekoration)
13.00 – 13.10 Uhr	Vorstellung – der Wettbewerbsleiter stellt den Teilnehmern die Mitglieder der Jury vor
13.10 – 13.35 Uhr	Präsentation – die Ergebnispräsentation erfolgt so, dass je ein/e Bäcker/-in und ein/e Verkäufer/-in jedes Teams nacheinander ihr Schaufenster vorstellen. Dabei erläutert der/die Bäcker/-in die Backwaren, während der/die Verkäufer/-in die Warenpräsentation kommentiert. Dazu hat jedes Team maximal 5 Minuten Zeit.
13.40 Uhr	Bewertung durch die Juroren anhand eines Punktesystems (Backwaren, Dekoration, Präsentation).
14.00 Uhr	Siegerehrung mit Verteilung der Preise und Urkunden

Anschließend Abbau durch die Wettbewerbsteilnehmer

ZUR BEWERTUNG:

Es werden nur Backwaren bewertet, die ausschließlich an diesem Tag hergestellt werden. Lediglich der Sauerteig ist als Vorprodukt zugelassen. In Absprache mit dem Leiter der überbetrieblichen Ausbildung, Herrn Volker Mays, werden die Rohstoffe gestellt. Besondere Zutaten dürfen nach Absprache mit Herrn Mays mitgebracht werden.

ZU DEN AUFGABEN DER TEILNEHMER:

- gemeinsame Absprache zur Umsetzung des vorgegebenen Themas
- Beschaffung von Rezepturen und Herstellungsanweisungen
- ggf. Probebacken der Produkte
- die Reihenfolge der Produktherstellung festlegen und die Machbarkeit unter Wettbewerbsbedingungen überprüfen
- Planung der Schaufenstergestaltung, der Produktschilder u. a. m.

GRUNDBEDINGUNGEN FÜR DIE WARENHERSTELLUNG UND WARENPRÄSENTATION

- besondere Rohstoffe sind in der erforderlichen Menge und in hygienisch einwandfreier Transportverpackung von den Prüflingen selbst mitzubringen.
- die Schaufensterdekoration hat den hygienischen und gesetzlichen Erfordernissen zu entsprechen.
- ausgestellte Produkte – auch Schaustücke, Preisschilder u. ä. – sind vor Ort zu fertigen
- Vorteige (Sauerteige, Quell- u./o. Brühstücke o. ä.) sowie besondere Zutaten dürfen vorab hergestellt und mitgebracht werden.
- Rückfragen richten Sie bitte an Herrn Volker Mays volkermays@web.de

Für die Vorbereitung und Erarbeitung kann jede Innung ihren teilnehmenden Teams die Kosten für Präsentations- und Dekorationsmaterial sowie ggf. anfallende Fahrtkosten gegen Quittungsnachweis nach eigenem Ermessen erstatten.

BEWERBEN SIE SICH FORMLOS BIS ZUM 20.FEBRUAR 2020

BEI HERRN THEO RAPPERS VON DER KREISHANDWERKERSCHAFT KLEVE: RAPPERS@KH-KLEVE.DE