



Austrian**Skills** Salzburg2021

ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN

BÄCKER/IN

Bakery
(Einzelbewerb)

HTL für Lebensmitteltechnologie in Wels
7. - 8. September 2022

8. EuroSkills 2023, Krakau/Polen
47. WorldSkills 2024, Lyon/Frankreich

INHALT

1. Allgemeine Informationen	1
1.1 Teilnahmevoraussetzungen für AustrianSkills 2022 und die internationalen Bewerbe	1
1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben	1
1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2022)	1
1.4 Anmeldung zu AustrianSkills 2022	2
1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos	2
1.6 Kosten für Teilnehmer	2
1.7 Persönliche Rahmenbedingungen	3
1.8 Musteraufgaben	3
2. Erforderliche Kompetenzen	3
2.1 Notwendige Ausbildung	3
2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig	3
2.3 Theoretische Kenntnisse	3
3. Aufgabenstellungen	4
3.1 Projektaufgabe	4
3.1.1 Arbeitsplatz	4
3.1.2 Wettbewerbsvorbereitung	4
3.1.3 Wettbewerbsmappe	4
3.1.4 Thema	5
3.1.5 Module	5
3.2 Der Wettbewerb	5
3.2.1 Tag 1	5
3.2.2 Tag 2	6
3.3 Werkzeug, Maschinen und Gebrauchsgegenstände	8
3.3.1 Persönliche Werkzeugkisten	8
4. Wettbewerbszeit	9
4.1 Vorläufiger Zeitplan	10
5. Bewertung und Kriterien	11
5.1 Beurteilungskriterien	11
5.2 Bewertungsschema für die Module	11
5.3 Bewertungsmethoden	11
6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2022	12
6.1 Berufsspezifische Regeln	12
6.2 Wettbewerbsablauf	12
6.3 Vor Wettbewerbsablauf	12
6.4 Während des Wettbewerbes	12
6.5 Arbeitssicherheit	13

6.6	Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln	13
7.	Schlussbestimmungen.....	13
8.	Kontakt	14
9.	Partner und Förderer	14

Anmerkung: *Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt.*

1. Allgemeine Informationen

Mit AustrianSkills 2022 im Beruf Bäcker findet die Qualifikation EuroSkills 2023 und WorldSkills 2024 statt.

Die Staatsmeisterschaften dienen auch dazu, den teilnehmenden Fachkräften die Möglichkeit zu geben, sich auf die physische sowie mentale Belastung eines internationalen Wettbewerbes einzustellen und vorzubereiten, die durch das Umfeld einer öffentlichen Messe (hohe Anzahl an Besuchern, Lärm, usw.) abverlangt wird. Dies ist ein wesentliches Entscheidungskriterium um festzustellen, wer von den Teilnehmern neben seiner fachlichen Qualifikation, auch die physische und psychische Belastbarkeit mitbringt.

1.1 Teilnahmevoraussetzungen für AustrianSkills 2022 und die internationalen Bewerbe

- Überdurchschnittliches Können und Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit.
- Berufs- bzw. Schulausbildung in Österreich.
- Idealerweise abgeschlossene Ausbildung mit Praxis oder im letzten Ausbildungsjahr.
- Berufsspezifische Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Wettbewerbssprache = Englisch).
- Aufrechtes Beschäftigungsverhältnis im erlernten Beruf oder in einem ausbildungsnahen Beruf (Ausnahme: Ableistung von Präsenz- oder Zivildienst).
- Bereitschaft, den evtl. im Wettbewerbsjahr anstehenden Präsenz- bzw. Zivildienst bei Bedarf zu verschieben.
- Einverständnis und volle Unterstützung des Betriebes bzw. der Schule (wenn noch in Ausbildung).
- Hauptwohnsitz in Österreich.
- Die Teilnahme an den Staatsmeisterschaften kann mehrmals erfolgen - die Teilnahme an WorldSkills und EuroSkills jeweils nur ein Mal.

1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben

Bei der Durchführung und Bewertung des Wettbewerbs werden Sie von einem Jury-Team begleitet, welche die Bewertung der Aufgabenstellungen vornehmen wird.

Die Entscheidung, wer zu internationalen Bewerben entsendet wird, findet nicht nur auf Grund der Platzierung bei AustrianSkills 2022 statt, sondern basiert aus dem Gesamtbild folgender Kriterien:

- fachliche Kompetenz,
- persönliche Rahmenbedingungen (z.B. Betrieb, Schule, Hobbys usw.) und
- soziale Kompetenzen (entsprechendes Verhalten und Auftreten usw.).

Die Letztentscheidung über die Entsendung zu internationalen Bewerben trifft Skills-Austria gemeinsam mit dem österreichischen Experten für den jeweiligen Beruf.

1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2022)

Grundsätzlich müssen die Teilnehmer zum Zeitpunkt des internationalen Wettbewerbes volljährig (18 Jahre) sein. Ein Mindestalter zur Teilnahme an AustrianSkills ist nicht vorgegeben. Jedoch muss der Teilnehmer die in dieser Beschreibung definierten Aufgaben

selbstständig und fachlich richtig bewältigen können.

Folgende Höchstalter gelten für

- WorldSkills 2024: 22 Jahre im Wettbewerbsjahr, d.h. geboren am oder nach dem 1.1.2002
- EuroSkills 2023: 25 Jahre im Wettbewerbsjahr
d.h. geboren am oder nach dem 1.1.1998

1.4 Anmeldung zu AustrianSkills 2022

Alle Bewerbe anlässlich AustrianSkills 2022 werden öffentlich angekündigt. Die Teilnahme im Beruf Bäcker ist nur nach schriftlicher Anmeldung mittels Online-Anmeldeformular unter www.skillsaustria.at direkt bei SkillsAustria möglich

[Hier geht es zum Anmeldeformular](#)

Nach der Anmeldung zu AustrianSkills 2022 werden die Teilnehmer und der entsprechende Betrieb/die Schule über die weiteren Details (Anreise, Unterkunft, Verpflegung usw.) von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe zeitgerecht informiert.

Sollte es mehr Anmeldungen geben als Arbeitsplätze zur Verfügung gestellt werden können, behält sich SkillsAustria vor, eine Vorauswahl unter den angemeldeten Teilnehmern vorzunehmen.

Anmeldeschluss: 31.07.2022

1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos

Der Teilnehmer stimmt mit der Anmeldung zu AustrianSkills 2022 der uneingeschränkten Aufzeichnung und Veröffentlichung von digitalen Datenträgern, während des Wettbewerbes und der Siegerehrung zu. Diese Aufzeichnungen dienen der Dokumentation und Pressearbeit von SkillsAustria.

1.6 Kosten für Teilnehmer

- Die Teilnahme an AustrianSkills 2022 ist für Teilnehmer kostenlos. Darüber hinaus werden die Kosten für die Unterkunft (in Doppel- oder Mehrbettzimmern mit weiteren Teilnehmern und Frühstück), Mittagessen sowie Fahrtkosten auf Basis Bahnfahrt 2. Klasse getragen. (Bei unentschuldigtem Nichterscheinen werden Stornokosten in der Höhe von EUR 200,- für angefallenen Organisationsaufwand sowie angefallene Hotelkosten verrechnet.)
- Reise und Aufenthalt etwaiger Betreuer oder Begleiter der Teilnehmer (z.B. Anreise, Unterkunft usw.) sind vom jeweiligen Betrieb bzw. der Schule selbst zu organisieren und die Kosten zu tragen.
- Material als auch vorab besprochenes Material wird ebenfalls kostenlos zur Verfügung gestellt.

1.7 Persönliche Rahmenbedingungen

Mit den für die Entsendung zu internationalen Wettbewerben in Frage kommenden Teilnehmern (basierend auf den Platzierungen bei AustrianSkills 2022) werden während oder nach AustrianSkills 2022 persönliche Gespräche geführt, um folgendes abzuklären:

- Motivation für die Teilnahme am internationalen Wettbewerb,
- familiäres/berufliches Umfeld,
- ggf. geplante private/berufliche Vorhaben bis Oktober 2024 (wichtig im Falle einer Qualifikation für WorldSkills) oder Oktober 2023 (wichtig im Falle einer Qualifikation für EuroSkills)

Das persönliche Gespräch dient wie in Punkt 1.2 dargestellt dazu, um ein Gesamtbild der Persönlichkeit und der Motivation des Teilnehmers zu erhalten und wird in den Entscheidungsprozess, wer zu internationalen Wettbewerben entsendet wird, einbezogen.

1.8 Musteraufgaben

Unter <https://www.wko.at/site/skillsaustria/> stehen Aufgabenstellungen von vergangenen AustrianSkills oder internationalen Wettbewerben zum Download bereit. Diese Musteraufgaben dienen dazu, ein Bild von den gestellten Anforderungen zu erhalten.

Für die Aufgabenstellungen der internationalen Wettbewerbe gelten laut internationalem Reglement andere Zeitvorgaben als bei AustrianSkills.

2. Erforderliche Kompetenzen

2.1 Notwendige Ausbildung

- Lehrabschluss im Lehrberuf Bäcker/in
- Schulische Ausbildung oder Schulabschluss im Bereich Bäcker/in

2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig

- Umrechnen von Rezepten auf vorgegebene Mengen.
- Herstellen von Weizenteigen, roggenhaltigen Teigen, Feinbackwaren (zB Plunderteige) und Schaustückteigen (Dekorteige).
- Herstellen von verkaufsbereiten Produkten.
- Ansetzen von Sauerteigen, Vorteigen oder andere Vorstufen.
- Zubereiten von Teigen (Mischen und Kneten).
- Wiegen, Wirken, Formen, Tourieren, Flechten.
- Kontrolle der Gare.
- Abbacken der Produkte.
- Herstellen eines Schaustücks passend zum vorgegebenen Thema.

2.3 Theoretische Kenntnisse

Theoretische Kenntnisse werden nicht extra getestet, da diese zur erfolgreichen Bearbeitung der Aufgabenstellung ohnehin Voraussetzung sind.

3. Aufgabenstellungen

3.1 Projektaufgabe

3.1.1 Arbeitsplatz

Auf einem Arbeitsplatz arbeiten 2 Wettbewerbsteilnehmer während der 3 Wettbewerbstage das Wettbewerbsprogramm ab. Ein Wettkämpfer arbeitet am Vormittag (Gruppe A) und der andere Wettkämpfer arbeitet am Nachmittag (Gruppe B). Der Wettkämpfer hat während aller Wettbewerbstage immer denselben Arbeitsplatz und ist für die saubere Übergabe des Arbeitsplatzes verantwortlich. (Bewertung der Hygiene!)

Jedem Arbeitsplatz wird die Backstubenausrüstung (Maschinen, ...) zugewiesen. Die Arbeitsplätze werden durch Auslosen zugeteilt.

- Gärraum
- Tiefkühlerplatz (-18 °C)
- Kühlschrankplatz (+5 °C)
- 2 Etagen eines Backofens
- 1 Umluft-Ladenbackofen
- Ausrollmaschine, Teigteilmaschine, Knetmaschine usw.
(siehe detaillierte Maschinenliste)

Jeder Wettkämpfer muss sein eigenes Werkzeug, eigene Schüsseln und sein persönliches Arbeitsmaterial mitnehmen.

Es werden lediglich Arbeitstische, Maschinen für die Teigbearbeitung und Rohstoffe zur Verfügung gestellt. Für die genaue Beschreibung der Arbeitsgeräte siehe unter Punkt Kapitel 3.3 WERKZEUG, MASCHINEN UND GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE am Ende der Beschreibung.

Der Wettkampforganisator stellt jedem Wettkämpfer einen Blechrechen mit Blechen zu Verfügung. Diese sind zur Lagerung und Arbeitsplatzorganisation einzusetzen.

3.1.2 Wettbewerbsvorbereitung

Bevor der Wettkampf beginnt, hat jeder Wettkämpfer sein Material vom Werkzeugraum an seinem Arbeitsplatz zu bringen. Diese Zeit ist nicht Wettkampfzeit, je-doch muss dies in der vorgesehenen Zeit (30 min. vor Wettbewerbsbeginn) passieren.

Am Ende jeden Tages muss jeder Wettkämpfer seinen Arbeitsplatz aufgeräumt haben und den Arbeitsplatz sauber hinterlassen.

Alles vorbereitete Material und alles Werkzeug muss in den Werkzeugkisten, Blechrechen, Kühler oder Tiefkühler geräumt sein. Werkzeugkisten und Blechrechen werden in den Werkzeugraum gerollt.

Der Arbeitsplatz muss perfekt sauber sein. Bei nicht erfüllen dieser Anforderung werden Punkte abgezogen.

Das Ausräumen der Werkzeugkisten und des Blechrechens vom Arbeitsplatz ist nicht Wettkampfzeit, muss jedoch in der dafür vorgesehenen Zeit gemacht werden.

3.1.3 Wettbewerbsmappe

Jeder Wettkämpfer muss eine Rezeptmappe mit folgendem Inhalt mitbringen:

- Titelseite
- Vorstellung des Teilnehmers

- Rezepte für alle Teige, Füllungen und Produkte, die der Teilnehmer machen möchte. Die Mappe kann Skizzen und Bilder beinhalten. Die Mappe wird nicht beurteilt.

3.1.4 Thema

Das vorgegebene Thema muss im Schaustück zur Geltung gebracht werden und in den einzelnen Modulen, je nach Anforderungen, ersichtlich sein.

Thema: „Natur“

3.1.5 Module

Die Teilnehmer haben 11,5 Stunden über 2 Tage verteilt Zeit, um die im Folgenden unter Punkt 3 „Der Wettbewerb“ beschriebenen Module zu bewältigen. Jeder kann seine Arbeit frei organisieren, jedoch müssen die Endzeiten von jedem Wettbewerbsabschnitt eingehalten werden und die Abgabezeiten der einzelnen Module.

Die Endprodukte der Module A, B, C, D, E, F und G werden nach dem Aussehen, Geruch, Geschmack, Gleichmäßigkeit oder Gewicht beurteilt.

Die Beurteilungskriterien sind je nach Modul unterschiedlich.

Das Endprodukt des Moduls G wird nach Aussehen, Gestaltung, Kreativität, Umsetzung des Themas bewertet.

Die Aufmachung der Rezeptmappe wird nicht beurteilt.

3.2 Der Wettbewerb

3.2.1 Tag 1

Vormittag 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Modul A: Herstellung von Weizenkleingebäck

Teigmenge 3600 g

Sorten: 4, wobei mind. 1 Sorte zum Thema passen soll.

Stück: 15 Stück pro Sorte à 50 g Teiggewicht

- Sorte 1 15 Stk. frei wählbar
- Sorte 2 15 Stk. frei wählbar
- Sorte 3 15 Stk. frei wählbar
- Sorte 4 15 Stk. zum vorgegebenen Thema passend

Für die Herstellung des Weizenteiges können Vorteige mitgebracht werden!

Die Teiglinge dürfen je nach Belieben vor dem Backen bestreut, verziert und dekoriert werden. Keine Bearbeitung nach dem Backen!

Modul B: Herstellung von Briocheteig und Flechtarten

2 geflochtene Zöpfe à 480 g Teiggewicht (geflochten werden 4er hoch oder flach / 6er mit oder ohne Fenster, 5er Spindel, 5er flach, Winston) aus Briocheteig. Die Zöpfe werden nicht dekoriert oder bestreut!

Die Flechtarten werden durch das Los entschieden!

und 3 * 10 Stk. Briochgebäcke:

10 Stk. Burger Buns ungefüllt Ausbackgewicht 60 g (werden am letzten Tag für Snacks „Burger“ verwendet)

2*10 Stk. Briochgebäcke freie Wahl gefüllt oder ungefüllt Teiggewicht zwischen 60-80g)

Nachmittag 13.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Modul C: Herstellung von Roggen- oder Roggenmischbrot

Zutaten wie Ölsamen, Nüsse, Bestreuungen, Früchte etc. freie Wahl! Der Teig kann bis zu 30 % Vollkornmehl beinhalten auf die gesamte Mehlmenge und ein Vorteig muss verwendet werden. (Sauerteig, Vorteig, Kochstück, ...)

Sauerteige dürfen mitgebracht werden oder innerhalb der Wettbewerbszeit aufgefrischt werden. Vorstufen (z.B.: Brühstücke, Kochstücke, ...) werden innerhalb der Wettbewerbszeit hergestellt.

Es sind keine Vormischungen erlaubt!

Sorten: 2

- 2 x Stück Großbrote mit 2000 g Ausbackgewicht (Form und Gestaltung nach Belieben!)
- 4 x Stück kl. Brote mit 500 g Ausbackgewicht (Form frei wählbar)

Die Teiglinge dürfen je nach Belieben vor dem Backen bestreut, verziert und dekoriert werden. Keine Bearbeitung nach dem Backen!

Modul D: Herstellung von touriertem Hefeteig (Plunderteig)

Die Teilnehmer müssen 30 Stk. Plunder herstellen. (Tourieren mit Maschine)

10 Stück Croissant und

2 Sorten à 10 Stück (Form frei wählbar)

der Plunder muss entweder vor oder nach dem Backen gefüllt und aprikotiert werden. Das Belegen mit Früchten ist natürlich erlaubt.

Das fertige Plunderstück muss 70 - 80 g pro Stück wiegen.

Die Füllungen für den Plunder werden von den Kandidaten während der Wettbewerbszeit hergestellt. Der Plunderteig kann auch schon am Vormittag gemischt und touriert werden!

Es dürfen keine Dekorelemente mitgebracht werden. Sämtlicher Dekor muss vor Ort hergestellt werden.

3.2.2 Tag 2

Vormittag 09.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Modul E: Herstellung von Weizenbrot - Spezialbrot

Der Teig muss mindestens 20 % Vollkornmehl beinhalten auf die gesamte Mehlmenge und ein Vorteig muss verwendet werden. (Sauerteig, Vorteig, Kochstück, ...)

Vorstufen müssen innerhalb der Wettbewerbszeit (z.B.: am Vortag) hergestellt werden.

Es sind keine Vormischungen erlaubt!

- 3 x 600 g Teiggewicht Form frei gewählt
- 3 x 600 g Teiggewicht Form zum vorgegebenen Thema passend.

Die Brote können für dekorative Zwecke für das Schaustück verwendet werden!

Modul F: Schaustück

Ein Schaustück zum vorgegebenen Thema muss gefertigt werden.

Jeder Teilnehmer kann mehrere Teige machen. Mindestens ein Teig muss mit Hefe gelockert sein. Die Menge des verwendeten Hefeteiges muss klar erkennbar sein.

Maximale Größe (L x B x H) 60 x 60 x 80 cm

Alle bekannten Werkzeuge, welche in der klassischen Bäckerei verwendet werden, dürfen verwendet werden.

Nur essbare Elemente, welche während dem Wettkampf produziert wurden, dürfen für das Zusammenbauen nach dem Backen verwendet werden.

Das Schaustück muss, ohne zu brechen, für mindestens zwei Stunden nach Wettbewerbsende für die Jury stehen. Ein späteres Einbrechen des Schaustückes wird nicht bewertet.

Modul G Snacks „Burger“

Herzustellen sind 10 „Burger“. für die Fertigstellung werden die Burgerbuns (aus Briocheteig) vom ersten Tag verwendet. Für die Fertigstellung wird Zutatenpool zur Verfügung gestellt, welcher 1 Monate vor Wettbewerbsbeginn veröffentlicht wird. Die Rohstoffe sind innerhalb vorgeschriebener Zeit in benötigter Menge zu bestellen.

Tipp: Sprühflaschen erleichtern die Arbeit! (keine Wassersprühgeräte des Veranstalters!)

Aufräumen und Reinigen der Arbeitsfläche, Präsentation der Gebäcke auf dem Präsentationstisch innerhalb der Wettbewerbszeit.

Freie Arbeitseinteilung! Die Module müssen am Ende der Wettbewerbszeit fertig abgegeben werden!

Schluss-Präsentation

Am Ende des Wettbewerbes muss eine Schlusspräsentation auf dem Ausstelltisch gemacht werden.

Es muss mindestens ein Stück von jeder Sorte von jedem Modul präsentiert werden. Eine genaue Anweisung gibt es beim Wettbewerb.

Es sind keine Produktträger oder Dekorationsmaterialien erlaubt. Bewertet werden die Produkte, die hergestellt wurden, und nicht das Dekorationsmaterial!

3.3 Werkzeug, Maschinen und Gebrauchsgegenstände

Eine ausführliche Maschinen- und Rohstoffliste wird rechtzeitig zugestellt.
Nicht angeführte Maschinen und Rohstoffe dürfen nach vorhergehender Anmeldung und Erlaubnis mitgebracht werden. Die Teilnehmer werden rechtzeitig informiert!

3.3.1 Persönliche Werkzeugkisten




- Jeder Teilnehmer bringt sein persönliches Werkzeug mit. Erlaubt sind alle in einer Bäckerei üblichen Werkzeuge.
- Schüsseln, Messbecher, Teigkarten, Messer, Tafelbesen, alles!!! wird vom Teilnehmer mitgebracht.
- Bäckerkisten auf dazu passenden Trolleys sind sehr gut passend.



Beachte!

Die Werkzeuge müssen jeden Tag innerhalb der Wettbewerbszeit in die Werkzeugkisten gegeben und anschließend in einen Lagerraum transportiert werden!

Beispiele von Werkzeugkisten:

	Blechrechen zum Lagern und Transportieren	Länge 0,85 m Breite 0,70 m Höhe 1,0 m
	Fahrbare Werkzeugboxen	Länge 0,65 m Breite 0,50 m Höhe 1,0 m
	Bäckerkisten mit Transporttrolley	

4. Wettbewerbszeit

Jeder Teilnehmer hat 11,5 Stunden zur Verfügung, um das Test Projekt (die Wettbewerbsaufgaben) zu beenden.

Am Tag vor Wettbewerbsbeginn ist das Eintreffen der Teilnehmer, Einräumen der Arbeitsplätze, Einweisung und Gefahrenevaluierung.

Der Wettkämpfer darf Vorbereitungen zu allen Modulen, an allen Tagen machen.

Vorbereitungen für den 1. Wettbewerbstag werden nach der Einweisung unter Aufsicht hergestellt!

Die Produkte von den tagesaktuellen Modulen/Aufgaben müssen zur vorgegebenen Zeit auf dem Ausstellungstisch präsentiert werden. Für andere Module vorbereitete Stücke müssen nicht präsentiert werden.

Für die Präsentation sind keine weiteren Dekorelemente erlaubt.

Die Teilnehmer dürfen alle Rohstoffe fertig abgewogen mitnehmen.

Temperaturempfindliche Rohstoffe (Milchprodukte, Fette, Eier, Früchte, ...) werden nach Rohstoffbestellung zur Verfügung gestellt. Die Rohstoffbestellung erfolgt mittels Formular ca. 3 - 4 Wochen vor dem Wettbewerb.

Die Jury bewertet die Exponate jeweils nach dem Wettbewerb bzw. Verkostungen der Brote werden am nächsten Tag vorgenommen.

4.1 Vorläufiger Zeitplan

Gemeinsamer Treffpunkt:

Anreise Dienstag, 06.09.2022, 16:00 Uhr, HTL für Lebensmitteltechnologie

Dienstag, 06.09.2022

Zeit	Dauer	Tätigkeit
16:00 - 17:00		<ul style="list-style-type: none">• Eintreffen der Teilnehmer• Begrüßung und Vorstellung um 16.00 h• Einweisung in die Arbeitsplätze• Einrichten der Arbeitsplätze - soweit wie möglich• Vorbereiten von Vorstufen - wenn gewünscht• Gefahrenevaluierung und Besprechung der Wettbewerbsregeln und des Zeitmanagements

Mittwoch, 07.09.2022

Zeit	Dauer	Tätigkeit
08:30 - 09:00		Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb (Vorbereiten der Arbeitsplätze)
09:00 - 13:00	4 h	Wettbewerb Vormittag (Modul A & B)
13.00 bis 13:30		Mittagspause
13:30 - 16:30	3 h	Wettbewerb Nachmittag (Modul C & D)
17:00		Ende Tag 1

Donnerstag, 08.09.2022

Zeit	Dauer	Tätigkeit
08:30 - 09:00		Beginn der Vorbereitungszeit für den Wettbewerb (Vorbereiten der Arbeitsplätze)
09:00 - 13:30	4,5 h	Wettbewerb Vormittag (Modul E & F)
14:00		Ende Wettbewerb
14.00 - 16.00		Aufräumen und Bewertung
16.00		Siegerehrung
17:00		Ende

5. Bewertung und Kriterien

5.1 Beurteilungskriterien

1. Sauberkeit am Arbeitsplatz
2. Gewicht und Größe: (bestimmte Produkte werden nachgewogen)
3. Generelles Erscheinungsbild: (Volumen, Bräunung, Appetitlichkeit)
4. Form und Gleichmäßigkeit: (exakte Formgebung, alle Stücke sind gleich, ...)
5. Erfassung des Themas: (eine Sorte pro Modul muss zum Thema passen)
6. Kreativität und Ausführung der Formen: (alle übrigen Formgebungen werden beurteilt)
7. Krumenbild und Textur: (Porenbild und Krumenelastizität)
8. Geschmack: (unverkäuflich, fad, gut, sehr gut)

5.2 Bewertungsschema für die Module

Die Kriterien können bei den verschiedenen Modulen unterschiedlich sein. Das genaue Beurteilungsschema ist festgelegt und wird vorher nicht preisgegeben. Die Teilnehmer erhalten die Beurteilungsbögen nach dem Wettbewerb.

KRITERIEN	MODUL							GESAMT
	A	B	C	D	E	F	G	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
Total	15%	15%	15%	15%	15%	15%	10%	100%

5.3 Bewertungsmethoden

Es gibt objektive Bewertung nach Gewicht, Größe, Anzahl, Restteig, ...

Dabei werden fixe Punkte vergeben bzw. abgezogen.

Bei den Beurteilungen nach Deskriptoren werden 0 - 3 Punkte, je nach Deskriptor vergeben. Der bewertete Durchschnitt der Jurymitglieder wird mit der Höchstpunktezahl multipliziert. Die Streuung der Jurymitglieder darf höchstens 1 Punkt Unterschied haben.

In den verschiedenen Modulen werden verschiedene Attribute, vorgegeben durch Deskriptoren, abgefragt und mit folgenden Punkten bewertet:

- 0 unverkäuflich, ungenießbar, Aufgabe nicht erfüllt
- 1 mindere Qualität, sehr unregelmäßige Ausführung, unsauber gearbeitet, ...
- 2 gute Qualität, entspricht den durchschnittlichen Erwartungen, entspricht den Standard
- 3 sehr gute Qualität, überdurchschnittlicher Standard, exakt, präzise, ...

Die Bewertung wird mit der zu erreichenden Punktezahl multipliziert und ergibt die Bewertung für das Kriterium für ein Modul. Die erreichten Prozentpunkte werden in ein Punktesystem übertragen.

6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2022

6.1 Berufsspezifische Regeln

Die Jury wird eventuelle berufsspezifische Regeln gesondert bekannt geben.

6.2 Wettbewerbsablauf

- Für den gesamten Ablauf des Wettbewerbs ist eine von SkillsAustria namhaft gemachte Person verantwortlich.
- Die Jury setzt sich aus unabhängigen und neutralen Mitgliedern zusammen.
- Der Wettbewerbsablauf erfolgt nach dem vereinbarten Zeitplan
- Alle Entscheidungen werden von der Jury gemeinsam getroffen und allen Teilnehmern kommuniziert.
- Nachdem gemäß Punkt 1.2 nicht nur die fachliche Qualifikation entscheidend ist, werden alle Teilnehmer während des Bewerbes laufend von der Jury beobachtet (auch im Hinblick auf Arbeitssicherheit).

6.3 Vor Wettbewerbsablauf

- Die Arbeitsplätze werden durch Los zugeteilt.
- Die Wettbewerbsanleitungen sind genau durchzulesen und Unklarheiten sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Arbeitsmittel und Materialien sind vor Arbeitsbeginn zu prüfen und Abweichungen sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Werkzeuge, sowie Maschinen und sicherheitstechnischen Einrichtungen sind vor Arbeitsbeginn zu überprüfen.
- Vor Arbeitsbeginn wird eine Sicherheitsunterweisung bzw. eine Einweisung auf den Maschinen oder Geräten durch befähigte Personen durchgeführt. Diese Unterweisungen sind zu dokumentieren und zu unterschreiben.

6.4 Während des Wettbewerbes

- Die Arbeitszeit wird mittels einer zentralen Uhr überwacht.
- Ein Jurymitglied signalisiert jeweils Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Alle projektrelevanten Unterlagen werden direkt nach Beendigung einer Aufgabe oder eines Aufgabenteils eingesammelt.
- In den Pausen ist der Aufenthalt im Arbeitsbereich nicht erlaubt.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation von AUSSEN untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes während der Arbeitszeit oder bei Unklarheiten, ist die Erlaubnis der Jury einzuholen.
- Zeitgutschriften werden nur bezüglich einer Unterbrechung durch Maschinenausfall oder ähnlichem berücksichtigt (für Entspannungs-, WC- bzw. Rauchpausen gibt es keine Zeitgutschriften)
- Alle Fragen sind ausschließlich an die Jury zu richten.
- Evtl. Ersatzmaterial kann durch Abgabe des „Original“-Materials bei der Jury angefordert werden.

6.5 Arbeitssicherheit

- Alle für den Beruf relevanten Sicherheitsvorschriften samt Tragen der jeweiligen persönlichen Schutzausrüstung sind einzuhalten.
- Die Jury wird eventuell berufsspezifische Arbeitssicherheit gesondert bekannt geben.
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte haben den nationalen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen.

6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln

Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen, Sicherheitsinstruktionen und Wettbewerbsregeln kann bis zum Wettbewerbsausschluss führen.

- Es ist keinesfalls erlaubt, andere als die in Punkt 3.8 aufgezählten Hilfsmittel, während der Arbeitszeit bei sich zu haben.
- Ferner ist es nicht erlaubt, während der Arbeitszeit erstellte Skizzen oder Zeichnungen aus dem Wettbewerbsgelände mitzunehmen.
- Hilfestellung von anderen Personen, auch von und außerhalb des Wettbewerbsgeländes, ist während der Arbeitszeit strengstens untersagt.
- Der Besitz von Datenübertragungseinrichtungen (CD-ROM, Memory-Sticks, Bluetooth-Geräte, etc.) ist verboten.
- Die Benützung von Handys oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten. Sollte aus medizinischen oder sonstig erklärbaren Gründen ein Handy oder sonstige Kommunikationsgeräte unerlässlich sein, ist das der Jury zu melden und das Kommunikationsmittel bei der vorgegebenen Ablage zu hinterlegen. Die Jury wird bei Bedarf geeignete Schritte in die Wege leiten.
- Der Gebrauch von Unterhaltungsmedien (CD-Player, MP3-Player, iPods etc.) ist ausnahmslos verboten!
- Je nach Verstoß ist ein Ausschluss eines einzelnen Teilnehmers möglich.

7. Schlussbestimmungen

Mit der Anmeldung zur Staatsmeisterschaft werden alle in dieser Wettbewerbsbeschreibung angegebenen Informationen anerkannt. Alle Kandidaten unterliegen dem alleinigen Weisungsrecht von SkillsAustria und der Jury bei AustrianSkills.

8. Kontakt

Für Fragen stehen Ihnen

Kathrin Edler (Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe)

Telefon: +43 5 90 900 3190

E-Mail: kathrin.edler@wko.at

Erwin Heftberger (Österreichischer Experte im Beruf Bäcker/in)

Mobil: +43 664 269 3234

E-Mail: erwin.heftberger@outlook.com zur Verfügung.


9. Partner und Förderer

Das Projekt SkillsAustria wird finanziert von der Wirtschaftskammerorganisation - der Wirtschaftskammer Österreich, den Wirtschaftskammern in den Bundesländern sowie den Fachorganisationen der Sparten Gewerbe und Handwerk, Industrie, Tourismus und Freizeitwirtschaft, Information und Consulting sowie Transport und Verkehr.

Mitfinanziert wird das Projekt vom Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW) und dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF).



 Bundesministerium
Digitalisierung und
Wirtschaftsstandort

 Bundesministerium
Bildung, Wissenschaft
und Forschung



**Meisterschule für Müller,
Bäcker und Konditoren**

Carl-Blum-Straße 4

A-4600 Wels

www.htjlm.at

