

Konditor des Jahres 2019

Deutsche Meisterschaft der Konditoren

eine Veranstaltung des



CondiCreativClub e.V.

Unter der Schirmherrschaft des Deutschen Konditorenbundes



CondiCreativClub e.V.

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren“ unter der Schirmherrschaft des Deutschen Konditorenbundes wird vom CondiCreativClub veranstaltet.

Ziel des CondiCreativClubs ist die Förderung kreativer Kollegen im Konditoren-Handwerk. Mitglieder des „CCC“ sind die Teilnehmer der früheren Wettbewerbe „Konditor des Jahres“ und die Gründungsmitglieder des Clubs. Die Besetzung des Vorstandes ergibt sich aus turnusmäßig stattfindenden Wahlen.

Der Club feiert dieses Jahr sein 25-jähriges Jubiläum. Er hat sich in dieser Zeit zu einem stabilen Treffpunkt von kreativen Konditoren entwickelt. Basis hierfür bilden gemeinsame Reisen, Seminare und ein reger Gedankenaustausch. Die Mitglieder dieses Clubs sind richtungweisend für ihre Berufsgruppe. Sie tragen dazu bei, dass die Konditoren- und Kaffeehaus-Szene den Stellenwert behält, der ihr zukommt: Ein Treffpunkt für Jung und Alt, für Feinschmecker mit Qualitätsbewusstsein und Niveau.

Partner, Sponsoren

Haupt-Sponsoren:

- Heimbs Kaffee
- Felchlin Switzerland

Weitere Sponsoren:

- Messe Freiburg
- Kälterudi
- Dirafrost
- Firma Pfersich / Confis Express
- Hermann Ratzinger Handelsagentur

Unterstützt wird dieser Wettbewerb von:

- Handwerkskammer Chemnitz
- Berufs- und Meisterschule für das Konditorenhandwerk München



Der Wettbewerb

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2019“ findet vom Freitag, den 08.11.19, bis Sonntag, den 10.11.2019 statt.

Austragungsortort:

„plaza culinaria“
Messe Freiburg
Europaplatz 1, 79108 Freiburg

Die Genuss- Erlebnismesse bietet den idealen Rahmen, sich nicht nur einer hochkarätigen Jury, sondern auch 40.000 kritischen Besuchern, welche erlesene Produkte zu schätzen wissen, zu stellen.

Teilnahmebedingungen

Teilnehmen können alle Konditor(inn)en und Pâtissiers, die zum Zeitpunkt der Bewerbung in einem Betrieb in Deutschland tätig sind. Die Jury freut sich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünscht eine „condi-creative“ Vorbereitungszeit.

Preise

Dem/r Sieger/in des Wettbewerbs wird der Titel „Konditor des Jahres/ Deutscher Meister/in der Konditoren 2019“ verliehen.

Dem/r Sieger/in des Wettbewerbs wird vom CCC zur Jubiläums-Fachstudienreise nach New York eingeladen.

Die ersten drei Platzierten erhalten den Condi-Creativ-Preis.

Der zweite und der dritte Platz erhalten einen Kurs-Gutschein für das Pfersich-Trendforum, welches eine der führenden Fortbildungsinstitutionen unseres Handwerks in Deutschland darstellt.

Die fünf erstplatzierten Wettbewerbsteilnehmer können Mitglieder im CCC werden und bleiben für das Jahr 2019 und 2020 beitragsfrei.

Alle Teilnehmer(innen) erhalten eine Teilnahme-Urkunde.



Die Aufgaben

Alle Arbeiten müssen dem Thema „**New York**“ unterstellt sein. Ein eigenes Unterthema kann gerne verwendet werden.

1. Stellen Sie ein **Schaustück** aus Zucker/ Isomalt her. Maximale Größe der Breite und Tiefe: 60x60 cm, Höhe frei. Das Schaustück soll dreidimensional optisch ansprechend gestaltet sein, d.h. es hat keine Vorder- und Rückseite sondern ist von allen Seiten dekorativ.
2. Stellen Sie eine **2-5 stöckige Show-Torte** her. Wir erwarten kreativ-verrückte Torten-Kreationen die dem Thema entsprechen.
Diese Torte ist nicht zum Verzehr gedacht. Sie wird als Dummy produziert. Styropor etc. für den Korpus bitte selbst mitbringen. Alle Dekor-Elemente müssen aus essbaren Materialien gefertigt sein. Die Torte wird sowohl von der Jury als auch vom Publikum bewertet.
3. Kreieren Sie zwei spezielle **Speiseeissorten** und stellen Sie daraus zwei verschiedene „**Eis am Stiel**“ mit jeweils 16 Stück her. In mindestens einer Speiseeissorte sollte ein Fruchtpüree von „Dirafrost“ Verwendung finden. Die benötigten Fruchtpürees werden von der Firma Dirafrost kostenlos zur Verfügung gestellt. Es darf kein Fruchtpüree einer anderen Firma verwendet werden. Die Verwendung von Fruchtpasten ist untersagt.

4. Stellen Sie zwei verschiedene **Edel-Cup-Cakes** a 25 Stück her. 5 Stück für die Jury, 20 für den Präsentationstisch.

Eine fruchtige Sorte. Bitte verwenden sie dabei ein- oder mehrere Fruchtpürees der Firma Dirafrost. Einen schokoladigen Cupcake unter Verwendung der Felchlin Kuvertüre „Sao Palme 60%“

5. Stellen Sie 3 Sorten **Pralinen** her à 25 Stück (je Sorte 20 Pralinen für das Büfett und 5 für die Jury). Für die Pralinen stehen ausgewählte hochkarätige Felchlin Produkte zur Verfügung:
 - Grand Cru Couverture Maracaibo Clasificado 65%
 - Grand Cru Couverture Maracaibo Criolait 38%
 - Caramelito, 36%, Milch Caramel CouvertureAußerdem noch:
 - Gianduja M Intenso, Milch, Mandel Nougat
 - Gianduja D Intenso, dunkel, Haselnuss Nougat

Dieser Nougat ist weniger süß. Der Nussgeschmack ist intensiv.

Für die Pralinenherstellung dürfen nur diese Kuvertüren verwendet werden. Jeder bestätigte Teilnehmer kann bis zu 2 kg pro Sorte zu Übungszwecken, außerdem noch bis zu 2 kg pro Sorte für den Wettbewerb, bei der Handelsagentur Ratzinger kostenlos anfordern.

Fertig mitgebrachte Hohlkörper/Hohlkugeln dürfen nicht verwendet werden.

Eine Pralinenart darf gegossen werden.

Bei einer Pralinenart muss Nougat verwendet werden.

6. Stellen Sie 7 Stück Schokoladenspezialitäten mit Hilfe der Felchlin-Gießformen Tubos her. Die Riegel sollen mit mindestens drei verschiedenen Füllungen, wovon eine crunchy/knusprig ist, gefüllt werden.
Überlegen Sie sich eine Marketing-Idee und eine passende Verpackung. Bringen Sie beides zum Wettbewerb mit.
Die Gießform wird Ihnen von der Firma Hermann Ratzinger Handelsagentur gesponsert.



Sonstiges:

- Alle Produkte (bis auf unten aufgeführte Ausnahmen) sind während des Wettbewerbs herzustellen und müssen aus essbaren Materialien bestehen.
- Die Produktion und Präsentation findet während der Messe statt.
- Die Ausstattung des Präsentationstisches wird vom Wettbewerbsteilnehmer/in übernommen. Die Tischmaße werden rechtzeitig mitgeteilt.
- Ausnahmen, welche mitgebracht werden dürfen: Eingefärbte Kuvertüre/ Kakaobutter, Schokoladenmodelliermasse, bedruckte Dekorfolien, Eingefärbter Zucker/ Isomalt zum Zuckerziehen und -blasen, und eingefärbte Modelliermassen wie Marzipan, Roll-Fondant, Blütenpaste.....
- Arbeiten Sie bei allen Aufgaben, für die Sie Kuvertüre verwenden, ausschließlich mit der gesponserten Kuvertüre der Firma Felchlin Switzerland.

Folgendes ist mitzubringen:

- Berufskleidung, Arbeitsgeräte und Rohstoffe (auch die gestellten)
- Eine Mappe mit den ausgearbeiteten Rezepten
- Eine Liste der vorhandenen Arbeitsgeräte/Ausstattung wird rechtzeitig nachgereicht.

Bewertung

für Aufgabe 1 maximal 50 Punkte:

Handwerklichkeit	0-20 Punkte
Gesamteindruck	0-30 Punkte

für Aufgabe 2 maximal 50 Punkte:

Besucher-Bewertung	0-20 Punkte
Jury-Bewertung	0-30 Punkte

für Aufgabe 3 und 4 maximal 20 Punkte:

Geschmack	0-10 Punkte
Optischer Eindruck	0-10 Punkte

für Aufgabe 5 werden maximal 30 Punkte vergeben:

Handwerklichkeit	0-10 Punkte
Geschmack	0-10 Punkte
Optischer Eindruck	0-10 Punkte

für Aufgabe 6 maximal 30 Punkte:

Geschmack	0-10 Punkte
Optischer Eindruck	0-10 Punkte
Marketing-Idee, Verpackung	0-10 Punkte

für Büfett – Anordnung und Gesamteindruck 0-10 Punkte

für Sauberkeit und Hygiene 0-10 Punkte

für Einhalten des Reglements 0-10 Punkte



Bewertungsverfahren

Die Jury entscheidet, indem sie Punkte vergibt. Das Urteil der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Änderungen der Modalitäten oder am Ablauf des Wettbewerbs aufgrund unvorhergesehener Ereignisse sind vorbehalten. Der Veranstalter verpflichtet sich, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gegebenenfalls rechtzeitig zu informieren.

Die Nutzungsrechte an den im Wettbewerb verwandten Rezepturen und ein alleiniges Publikationsrecht der vor und zum Wettbewerb geleisteten Arbeiten erhält der CondiCreativClub e.V.

Veröffentlichungen erfolgen stets unter Namensnennung des Urhebers der Kreation.

Der Wettbewerbsverlauf

Freitag, 08. November 2019

9.00	bis	13.00 Uhr	Anreise
13.00	bis	15:00 Uhr	Einräumen der Arbeitsplätze und Dekoration des Präsentationstisches auf der Messe durch die Teilnehmer
		15.30 Uhr	Wettbewerbsbeginn
15.30	bis	22.00Uhr	Produktionszeit (incl. 30 Minuten Pause nach freier Einteilung)
	bis	21.00 Uhr	Platzierung der Aufgabe 2 auf dem Präsentationstisch. Filigrane Dekore dürfen auf diesem Tisch an der Torte angebracht werden. Die Bewertung findet am 09.11.19 statt.
22.00	bis	22.30Uhr	Reinigung des Arbeitsplatzes

Samstag, 09. November 2019

10:00			Morgenmeeting auf der Messe
10:30	bis	22:00 Uhr	Produktionszeit (incl. 2 x 30 Minuten Pause nach freier Einteilung)
		15.00 Uhr	Bewertung Aufgabe 5 und 6
		20.00 Uhr	Bewertung Aufgabe 3
22.00	bis	22.30Uhr	Reinigung des Arbeitsplatzes

Sonntag, 10. November 2019

10.30			Morgenmeeting auf der Messe
11:00	bis	14:30 Uhr	Produktionszeit (incl. 30 Minuten Pause)
		13.00 Uhr	Bewertung Aufgabe 4
		15.00 Uhr	Bewertung Aufgabe 1 auf dem Präsentationstisch Filigrane Dekore dürfen auf dem Präsentationstisch noch angebracht werden.
15:00	bis	16.00 Uhr	Grundreinigung und Ausräumen des Arbeitsplatzes
		17.00 Uhr	Siegerehrung auf der Messebühne. Anschließende Wettbewerbs-Party.

Die schriftliche Bewerbung

Um Ihnen die Bewerbung zu erleichtern, haben wir die Bewerbungsunterlagen auf unserer Homepage für Sie hinterlegt: www.condicreativclub.de. Diese Unterlagen senden Sie bitte komplett an die Wettbewerbspräsidentin:

Frau Sabine Baumgarten, Kleinhadernerstrasse 37 in 80689 München, Tel. 01773640088 .

Frau Baumgarten ist zugleich Ihre Ansprechpartnerin für alle fachlichen und organisatorischen Fragen. E Mail: baumgartensabine@freenet.de

Einsendeschluss ist der 31.07.2019

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stehen Zimmer in Freiburg zur Verfügung. Die Übernachtungskosten übernimmt der CCC. Die Fahrt- und Verpflegungskosten gehen zu Lasten der Bewerber.



Unsere Förderer



HEIMBS

MANUFAKTUR SEIT 1880

Felchlin

SWITZERLAND



Confis-Express

Das Beste für Pâtisserie und Confiserie



Messe Freiburg



Management
Marketing

FWTM
FREIBURG



KÄLTERUDI®



DIRA



Hermann Ratzinger