

**DEUTSCHE MEISTERSCHAFT**  
**der Jugend im Bäckerhandwerk**  
„German Craft Skills“

## **Wettbewerbsbedingungen 2024 für Bäcker:innen**

### **1. Termin und Zulassungsvoraussetzung**

Die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend 2024 findet als Bundesentscheid nach vorherigem Kammer- und/oder Landeswettbewerb in der Zeit von **Freitag, den 15. November 2024** (Begrüßung am Nachmittag) **bis Montag, den 18. November 2024** (Siegerehrung am Abend des 17. Novembers) statt.

Teilnehmer:innen der Deutschen Meisterschaft für Bäcker Gesellen:innen müssen alle folgenden Kriterien erfüllen:

- Erfolgreich absolvierte Ausbildung zur Bäckerin bzw. zum Bäcker in einem Betrieb des Bäckerhandwerks, sofern nach der Ausbildung bereits eine berufliche Tätigkeit ausgeübt wurde oder wird, muss es sich um eine Tätigkeit in einem Betrieb des Bäckerhandwerks handeln,
- Bäcker-Gesellenprüfung in der Zeit vom Winter 2023/2024 bis zum Sommer 2024,
- Ergebnis der Gesellenprüfung im praktischen Prüfungsbereich: Mindestens „gut“ (81 Punkte),
- Ergebnis der Gesellenprüfung im theoretischen Prüfungsbereich: Mindestens „befriedigend“ (67 Punkte),
- Alter bei der Gesellenprüfung: max. 27 Jahre, also das 28. Lebensjahr noch nicht vollendet,
- Grundsätzlich erster Platz bei einem praktischen Leistungswettbewerb mit mindestens 81 von 100 Punkten = Note „gut“ auf Landesebene. Eine Zulassung ohne vorherigen praktischen Landeswettbewerb, allein aufgrund der Punktzahl/Note der Gesellenprüfung, ist grundsätzlich nicht möglich.

Die Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft erfolgt durch den für das jeweilige Bundesland zuständigen Bäcker-Landesverband oder eine Handwerkskammer, unter Nachweis der o.g. Punkte.

Die zur Deutschen Meisterschaft angemeldeten Erstplatzierten, bei denen die o.g. Punkte nachgewiesen werden, sind automatisch für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend qualifiziert.

Kann die/der Erstplatzierte nicht an der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend teilnehmen, kann der Jurypräsident die/den vorher auf Landesebene ermittelte/n Zweit-, maximal Drittplatzierte/n nachnominieren, sofern die Zulassungsvoraussetzungen im Übrigen erfüllt sind.

Der Jurypräsident kann nach eigenem Ermessen auch in weiteren Fällen Zweit-, maximal Drittplatzierte für die Teilnahme am Leistungswettbewerb auf Bundesebene nominieren, sofern die Zulassungsvoraussetzungen im Übrigen erfüllt sind.

Kann in einem Bäcker-Landesverband kein Wettbewerb durchgeführt und somit auch keine Siegerin oder Sieger ermittelt werden, kann der Jurypräsident Zweit-, maximal Drittplatzierte aus anderen Bäcker-Landesverbänden nachnominieren, sofern die Zulassungsvoraussetzungen im Übrigen erfüllt sind.

Die Bäcker-Landesverbände und Handwerkskammern, die eine/n Erstplatzierte/n zur Deutschen Meisterschaft anmelden, werden gebeten, aussichtsreiche Zweit- und Drittplatzierte unter Angabe von deren Punktzahl/Note in der Gesellenprüfung anzumelden. Der Jurypräsident kann solche auf Landesebene ermittelte Zweit- und Drittplatzierte, die von Bäcker-Landesverbänden oder Handwerkskammern für die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend angemeldet wurden, zum Leistungswettbewerb auf Bundesebene zulassen, sofern die Zulassungsvoraussetzungen im Übrigen erfüllt sind.

# **DEUTSCHE MEISTERSCHAFT** **der Jugend im Bäckerhandwerk** „German Craft Skills“

## **2. Wettbewerbsthema 2024**

Das Wettbewerbsthema 2024 lautet „**Die bunte Welt des Handwerks**“. Wie dieses Thema ausgestaltet wird, bleibt den Teilnehmern vorbehalten.

## **3. Arbeitsmappe**

Voraussetzung für die Teilnahme am Wettbewerb ist die Vorlage **zweier im Vorfeld erstellten** Arbeitsmappen. Diese werden bei der Begrüßung eingesammelt. Sie dienen unter anderem als Grundlage für das Fachgespräch mit der Jury. Die Gestaltung der Arbeitsmappe fließt in die Endbewertung mit ein. Sie soll auch den Teilnehmer/innen der Deutschen Meisterschaft für Bäckereifachverkäufer/innen eine Hilfestellung bei der Frage der Dekoration geben. Die Arbeitsmappen müssen enthalten:

- a) Eigendarstellung des Teilnehmers: Name, Lehrbetrieb, Verband etc. auf einem herausnehmbaren DIN A4-Blatt (die Mappe wird für die Jury anonymisiert). Wegen der Neutralität der Jury dürfen Folgeseiten keinen Bezug zum eigenen Namen, Lehrbetrieb oder zum Herkunfts-Bundesland haben!
- b) Alle Rezepte, die der Teilnehmer während des Wettbewerbs verwendet
- c) Beschreibung aller Gebäcke, ggf. mit Foto: Was macht das Gebäck aus?
- d) Werbliche Aussagen zu den einzelnen Gebäcken
- e) Einen Ablaufplan über die Herstellung der Produkte

Weil die Arbeitsmappen während des Wettbewerbs zur Wertung vorliegen, sollten Teilnehmer im Wettbewerb benötigte Rezepte **nochmals separat** mitbringen, z.B. als Kopie der Mappe. Von daher wird empfohlen, insgesamt 3 Mappen mitzubringen.

## **4. Geforderte Gebäcke**

Von allen Teilnehmern werden Gebäcke aus den folgenden 5 Kategorien gefordert:

### **a) Weizenmischbrot in handelsüblicher Form**

Weizenmischbrote mit Sauerteig - **darunter mindestens 5 Ganzbrote je 750 g** - aus einer Gesamtmehlmenge (inklusive Sauerteigmehlmenge) von 6 kg und übrigen Zutaten nach Wahl aus der beigefügten Rohstoffliste. Die Jury legt sehr großen Wert auf attraktive, verkaufsfähige Brote. Phantasieformen werden nicht gewünscht. Ein Themenbezug wird nicht erwartet und bringt keine Vorteile. Ansonsten sind Rezepturen und Vielfalt freigestellt.

### **b) Klein- und Partygebäcke**

Kleingebäcke und Partygebäcke aus einer Gesamtmehlmenge von 5 kg und übrigen Zutaten nach Wahl aus der beigefügten Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte und Formen freigestellt.

### **c) Plundergebäcke**

Plundergebäcke aus einer Gesamtmehlmenge von 2 kg und übrigen Zutaten nach Wahl aus der Rohstoffliste. Ansonsten sind Rezepturen, Vielfalt, Gebäckgewichte, Formen und Dekor freigestellt.

# **DEUTSCHE MEISTERSCHAFT** **der Jugend im Bäckerhandwerk** „German Craft Skills“

## **d) Gebackenes Schaustück zum Thema**

Es stehen die Rohstoffe aus der Rohstoffliste zur Verfügung. Das Schaustück muss komplett essbar sein und darf eine Grundfläche von 40 x 40 cm nicht überschreiten. Im Übrigen ist die Gestaltung freigestellt.

## **e) Thementorte**

Es stehen die Rohstoffe aus der Rohstoffliste zur Verfügung. Die Torte muss komplett essbar sein und darf eine Grundfläche von maximal 40 x 40 cm nicht überschreiten. Ansonsten ist die Gestaltung der Torte frei.

## **5. Rohstoffe**

Im Zuge einer maximalen Gleichbehandlung aller Teilnehmer **dürfen im Wettbewerb nur Rohstoffe verwendet werden, die auf einer von der Bundesakademie Weinheim herausgegebenen Rohstoffliste genannt sind und von ihr bereitgestellt werden.** Zur Vorbereitung dieser Liste werden die Teilnehmer gebeten, die von ihnen **benötigten Rohstoffe** in die beigefügte **Rohstoff-Bestellliste** einzutragen und **bis zum 25. Oktober 2024** per E-Mail an [info@akademie-weinheim.de](mailto:info@akademie-weinheim.de) (gut lesbar!) **einzu**senden. In die leeren Spalten können auch besondere Rohstoffwünsche, die noch nicht auf der Liste stehen, eingetragen werden. Über die Zulassung entscheidet der Jurypräsident. Alle Teilnehmer erhalten per E-Mail spätestens eine Woche vor dem Wettbewerb die endgültige Rohstoffliste und eine Information zugesandt, welche ergänzenden Zutaten zugelassen wurden. Die Empfehlung der Jury ist jedoch, sich auf die in der Liste genannten Rohstoffe zu beschränken.

## **6. Öfen, Maschinen, Werkzeuge, Materialien**

Es gilt der Grundsatz der Gleichbehandlung aller Teilnehmer. Hierzu stellt die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Berlin-Brandenburg als Austragungsort bäckereiübliche Etagenöfen, Maschinen (inkl. einer Airbrush-Pistole zum Sprühen von Lebensmittelfarbe), Werkzeuge, Backformen, Bleche, Ausstecher usw. zur Verfügung, aus denen die geforderten Backwaren herzustellen sind. Selbst mitgebrachte Werkzeuge, Backformen, Ausstecher, Schablonen usw. sind **ausschließlich für das gebackene Schaustück** erlaubt, **nicht jedoch für die anderen Gebäckgruppen.**

## **7. Einteilung der verfügbaren Wettbewerbszeit**

Am **Vorbereitungstag (5 Stunden Zeit)** muss das Abwiegen aller Rezepturen erfolgen. Ebenso müssen Vorteige und Füllungen hergestellt werden. Von der Herstellung eines eigenen Sauerteiges wird aufgrund der geringen Menge abgeraten. Es steht zum Wettbewerbsbeginn ein reifer Sauerteig (Weinheimer Qualitätssauerführung TA 180) zur Verfügung.

Im Übrigen kann jeder Teilnehmer selbst entscheiden, was er außerdem am Vorbereitungstag noch vorbereitet oder herstellt. Wir empfehlen aber, auf folgendes zu achten: Weil die Wettbewerbszeit oft knapp wird, sollte **das Schaustück am Vorbereitungstag komplett gebacken** werden. Außerdem sollte das Einsetzen der Thementorte und die Herstellung von Tortendekoren erfolgen. Das Zusammensetzen des Schaustücks und das endgültige Einstreichen und Ausgarnieren der Thementorte muss jedoch am Wettbewerbstag geschehen. Ist für die Thementorte eine besondere Form vorgesehen, für welche die bereitstehenden 26 cm Standard-Biskuitböden nicht geeignet sind, so können am Vorbereitungstag entsprechend Rouladen gebacken werden. Das Mitbringen von Tortenböden oder Rouladen ist nicht gestattet.

# **DEUTSCHE MEISTERSCHAFT**

## **der Jugend im Bäckerhandwerk**

### **„German Craft Skills“**

Am **Wettbewerbstag (5 Stunden Zeit)** sind alle Brote, Kleingebäcke und Plunder abzubacken sowie die Thementorte und ggf. das Schaustück fertig zu stellen. Es ist mit dem Brot zu beginnen. Das Brot sollte nach 3 Stunden zur Bewertung bereitliegen. Die Präsentation der Gebäcke auf speziellen Präsentationstischen ist die Aufgabe eines/einer zugelosten Teilnehmers/in des parallelen Wettbewerbs für Bäckereifachverkäuferinnen und Bäckereifachverkäufer. Es müssen also keine Deko-Materialien o.ä. zur Präsentation mitgebracht werden. Im Anschluss an die Präsentation findet ein Fachgespräch mit der Jury unter Einbezug von Fachfragen statt, siehe Zeitplan. Ziel ist es, die eigenen Arbeiten und Ideen zu präsentieren, die Qualität der eigenen Leistung einzuschätzen und die Jury mit fachlichem Wissen zu überzeugen.

#### **8. Bewertung**

Die Bewertung der Wettbewerbsleistungen erfolgt nach folgendem Schema:

- a) Bewertung der **Mappe** / max. 5 Punkte  
Kriterien: Gestaltung, Vollständigkeit, Einhaltung der Rezepte  
Hinweis: Auch die Rechtschreibung zählt und fließt in die Bewertung mit ein.
  
- b) Bewertung der **Brote** / max. 20 Punkte  
Kriterien: Optik / Verkaufsfähigkeit / Geschmack / Schwierigkeitsgrad
  
- c) Bewertung der **Klein- und Partygebäcke** / max. 15 Punkte  
Kriterien: Optik / Verkaufsfähigkeit / Geschmack
  
- d) Bewertung der **Plundergebäcke** / max. 15 Punkte Kriterien:  
Optik, Vielfalt / Kreativität, Form / Aufarbeitung
  
- e) Bewertung des **Schaustücks** / max. 15 Punkte  
Kriterien: Themenbezug / Schwierigkeitsgrad / Qualität / Kreativität
  
- f) Bewertung der **Thementorte** / max. 10 Punkte Kriterien:  
Themenbezug / Schwierigkeitsgrad / Qualität
  
- g) Bewertung der **Sauberkeit** / max. 10 Punkte  
Kriterien: Hygiene / Arbeitsweise
  
- h) Bewertung des **Fachgesprächs** mit der Jury/ max. 10 Punkte  
Kriterien: Auftreten / Fachkompetenz / Ideen / Eigeneinschätzung der Qualität

Die maximale Wettbewerbs-Punktzahl beträgt 100 Punkte. Die Jury entscheidet über die Platzierungen und kann bei mangelnder Leistung auch auf die Vergabe des Titels „Deutscher Meister:in der Bäckerjugend“ und/oder auf Folgeplatzierungen verzichten. Die Jury behält sich vor, bei Bedarf und entsprechender Ankündigung von Wettbewerbsbedingungen abzuweichen, weitere Kriterien festzulegen oder bestehende Wettbewerbsbedingungen näher zu definieren. Entscheidungen der Jury sind generell unanfechtbar.

# **DEUTSCHE MEISTERSCHAFT**

## **der Jugend im Bäckerhandwerk**

### **„German Craft Skills“**

#### **9. Kleidung, Film- und Fernsehaufnahmen**

Während des Wettbewerbs sowie zur Siegerehrung ist die von der Akademie ausgegebene **Berufskleidung** zu tragen. Ergänzende Kleidung mit Firmenwerbung ist nicht erlaubt. Im Übrigen wird seitens der Jury während des Aufenthalts in der Akademie auf eine der Deutschen Meisterschaft **angemessene Kleidung** Wert gelegt. Beim festlichen Gala-Abend am Sonntag ist **festliche Kleidung** erwünscht, z.B. dunkler Anzug bei den Herren und schwarzes Kleid bei den Damen.

Beim Wettbewerb und bei der Siegerehrung werden ggf. Fotos oder auch Filmaufnahmen (TV) von Teilnehmer:innen und deren Arbeiten gemacht. Teilnehmer:innen erklären sich mit dem Antritt zum Wettbewerb damit einverstanden, dass Aufnahmen veröffentlicht werden können und treten ihre entsprechenden Rechte ab. Ein Honoraranspruch besteht nicht.

#### **10. Gewinn**

Die Erstplatzierten gewinnen umfangreiche Fortbildungen. Die drei Besten im Wettbewerb für Bäcker werden nach dem Wettbewerb zu gemeinsamen Trainings nach Weinheim eingeladen, in denen sie u.a. auch von Mitgliedern der Deutschen Bäckernationalmannschaft trainiert werden. Die besten zwei Teilnehmer:innen aus den Trainings werden Deutschland dann bei der Bäckerjugend-Weltmeisterschaft sowie den WorldSkills bzw. EuroSkills vertreten. Bei entsprechendem Wettbewerbserfolg ist die Aufnahme in die Bäckernationalmannschaft möglich.

Die/Der Erstplatzierte wird im Folgejahr einmalig als vollwertiges Mitglied in die Jury der DMBJ 2025 berufen. Kann die/der Erstplatzierte nicht als Juror/in an der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend teilnehmen, kann der Jurypräsident die/den Zweit-, maximal Drittplatzierte:n nachnominieren.

Teilnehmer:innen, die unter die ersten Drei kommen, können bei ihrer zuständigen Handwerkskammer einen Antrag für ein mit 8.700 € dotiertes (Stand 2023) Weiterbildungsstipendium der "Stiftung Begabtenförderung berufliche Bildung (SBB)" stellen. Bitte beachten Sie, dass hierfür besondere Bewerbungsvoraussetzungen gelten (zu Einzelheiten siehe [www.weiterbildungsstipendium.de](http://www.weiterbildungsstipendium.de)).

#### **11. Ergänzender Hinweis**

Etwa eine Woche vor dem Wettbewerb haben die Teilnehmer:innen die Möglichkeit, an einer Videokonferenz mit der Jury teilzunehmen, um Fragen zu den Wettbewerbsbedingungen zu stellen und letzte Details zu klären.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.