

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT
der Jugend im Bäckerhandwerk
„German Craft Skills“

Wettbewerbsbedingungen 2025 für Bäckereifachverkäufer/-innen

1. Termin und Zulassungsvoraussetzung

Die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend 2025 findet als Bundesentscheid in der Zeit von **Freitag, den 14. November 2025** (Begrüßung am Nachmittag) **bis Montag, den 17. November 2025** (Siegerehrung am Abend des 16. Novembers) statt.

Teilnehmer der Deutschen Meisterschaft für Bäckereifachverkäufer/-innen müssen alle folgenden Kriterien erfüllen:

- Erfolgreich absolvierte Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/-in 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,
- Abschlussprüfung als Bäckereifachverkäufer/-in in der Zeit vom Winter 2024/2025 bis zum Sommer 2025,
- Ergebnis der Abschlussprüfung im praktischen Prüfungsbereich: Mindestens „gut“ (81 Punkte),
- Ergebnis der Abschlussprüfung im theoretischen Prüfungsbereich: Mindestens „befriedigend“ (67 Punkte),
- Alter bei der Abschlussprüfung: max. 27 Jahre, also das 28. Lebensjahr noch nicht vollendet,
- Grundsätzlich erster Platz bei einem praktischen Leistungswettbewerb 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 kein Sieger/in 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 2025

Das Wettbewerbsthema 2025 lautet „Das Bäckerhandwerk der Zukunft“.

Zum Thema ist u.a. ein **Verkaufsgespräch** mit einem Veranstalter zu führen, der einen Presseempfang geben möchte. Außerdem ist ein Präsentationstisch zu gestalten. Jede/r Teilnehmer/in aus dem Bereich Verkauf bekommt eine/n Teilnehmer/in aus dem parallelen Wettbewerb für Bäcker zugelost, dessen/deren Ware fachgerecht präsentiert werden muss. Weil die Backwaren zugelost werden, hat dessen/deren Qualität keinen Einfluss auf die Bewertung des Präsentationstisches. **Sämtliche Arbeiten sollen so weit wie möglich auf das Wettbewerbsthema abgestimmt sein.**

3. Geforderte Leistungen, Zeitrahmen und Bewertungen

a) Fachkundiges Beraten und Verkaufen / 45 Minuten

(max. 30 Punkte)

An der Theke erfolgt ein Gespräch, in dem fachkundig beraten werden muss. Dabei werden folgende Einzelleistungen verlangt und benotet:

- Allgemeine Verkaufs- und Beratungsqualität (Gesprächsführung) (max. 10 Punkte)
- Warenkunde und Lebensmittelrecht (max. 10 Punkte)
- Kopfrechnen, insbesondere Überschlagsrechnung (max. 5 Punkte)
- Schneiden und Verpacken von Kuchenstücken (max. 5 Punkte)

b) Herstellung eines Nudelgerichts, Herstellung von Snacks, Belegen eines Frühstückstellers / 2 Stunden 15 Minuten

(max. 45 Punkte)

Die Koordination und Durchführung der Aufgaben innerhalb des vorgegebenen Zeitrahmens ist in Eigenverantwortung durchzuführen.

- **Herstellung eines Nudelgerichts** (max. 15 Punkte)

Herzustellen sind 2 identische Portionen eines Nudelgerichts. Hierzu werden vor Ort verschiedene Sorten von Nudeln, Zutaten für die Soße und weitere Zutaten für die Dekoration des Tellers bereitgestellt, welche die Teilnehmenden erst am Vorbereitungsstag gezeigt bekommen. Die Teilnehmenden haben dann innerhalb der Wettbewerbszeit hieraus 2 identische Portionen herzustellen und der Jury heiß zu präsentieren.

- **Herstellung von Snacks** (max. 15 Punkte)

Es werden Brötchen, Baguettes, Vollkornbrotsscheiben sowie verschiedene Beläge wie Wurst, Käse, Tomaten, Salate, Gurken, Mozzarella, Lachs etc. zur Verfügung gestellt, aus denen ein Tortenteller mit Snacks für 2 Personen zu fertigen ist. Es sind keine Canapés erwünscht.

Hinweis: Teller für Snacks sowie Schälchen und Kleinteile werden zur Verfügung gestellt.

- **Belegen eines Frühstückstellers** (max. 15 Punkte)

Es ist ein Frühstücksteller für zwei Personen dekorativ zu belegen und herzurichten.

Hinweis: Frühstücksteller sowie Schälchen und Kleinteile werden zur Verfügung gestellt.

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT

der Jugend im Bäckerhandwerk „German Craft Skills“

C) Kreidetafelgestaltung / 30 Minuten

(max. 10 Punkte)

Am Vorbereitungstag ist eine Kreidetafel zu gestalten. Hierfür werden eine Kreidetafel mit einer Fläche von 60 cm x 80 cm sowie weiße und farbige Kreidestifte zur Verfügung gestellt. Bewertungskriterien sind: Kreativität, Werbewirksamkeit, Themenbezug, Gesamterscheinungsbild. Hinweis: Auch die Rechtschreibung zählt und fließt in die Bewertung mit ein.

d) Präsentationstisch zum Thema / 60 Minuten

(max. 15 Punkte)

Aus Waren des zugelosten Bäckers oder Bäckerin ist ein attraktiver Präsentationstisch zum Wettbewerbsthema zu gestalten, wobei alle Warengruppen des Bäckers oder der Bäckerin (verschiedene Brote, Kleingebäcke, Plunder- oder Blätterteiggebäcke, gebackenes Schaustück mit einer Grundfläche von bis zu 40 x 40 cm, Schautorte mit einer Grundfläche von bis zu 40 x 40 cm) zu zeigen sind. **Es muss jede Gebäckart des zugelosten Bäckers oder Bäckerin vertreten sein.** Das Nudelgericht, die Snacks sowie der selbst hergerichtete Frühstücksteller werden auf einem separaten Tisch präsentiert und dort bewertet, zusammen mit denen der übrigen Teilnehmer/innen. Zur Vorbereitung auf Gebäcke und Torte des Bäckers oder Bäckerin kann am Vorbereitungstag Einblick in dessen Arbeitsmappe genommen werden. Bewertungskriterien sind: Ansprechende Optik, Kreativität, Themenbezug, Gesamterscheinungsbild.

4. Material für Verpackungen und Präsentationstisch

Neben Werkzeug (Schere, Klebestifte, Farbstifte in versch. Stärken/Farben, Tesa, Messer etc.) stehen verschiedene **Deko-Elemente** zur Verfügung, z.B. wie Servietten, durchsichtige Verpackungsfolien, Tortenteller 32 cm mit Rand, runde Tortenspitzen, Tortenkartons (Unterbau für den Präsentationstisch), kleine Flechtkörbchen, Porzellanteller sowie Gläser, eventuell weiteres.

Für den Präsentationstisch steht eine **Tischfläche von ca. 140 x 80 cm** zur Verfügung, mit weißer Tischdecke. Die Tische verfügen über eine Rückwand sowie links und rechts **Seitenwände von ca. 60 cm Höhe** über der Tischfläche. Das Innenmaß der Rückwand, gerade bemessen, beträgt Länge 140 cm, Tiefe 80 cm. Die Flächen können mit ablösbarem, doppelseitigem Klebeband o.ä. beklebt werden. Eine Beschädigung der Rückwände durch Nägel, Tacker o.ä. ist nicht zulässig.

Die Präsentationstische können am Vorbereitungstag (3 Stunden Zeit) mit Dekostoff bespannt und fertig vorbereitet werden, ohne Gebäcke. Ferner können am Vorbereitungstag weitere Arbeiten getätigt werden, die nicht unmittelbar Gegenstand des Wettbewerbs sind. Denkbar ist z.B. die Kreidetafelgestaltung, Erstellung von Produktschildern, Basteln von Schleifen, Herstellung von Schablonen usw.



Um eine attraktive Präsentation zu ermöglichen, empfiehlt es sich, eigene Tischdecken, Dekostoffe für die Rückwand, Gebäckkörbe und zum Thema passende Dekorationen mitzubringen. Nicht erlaubt sind dabei vorgefertigte Werbemittel (z.B. Produktschilder) bzw. Großaufsteller. Auch vorgefertigte (mitgebrachte) Schablonen, Schleifen o.ä. sind nicht erlaubt.

DEUTSCHE MEISTERSCHAFT

der Jugend im Bäckerhandwerk

„German Craft Skills“

5. Ergänzende Hinweise

Bis zum Vorbereitungstag wissen Sie nicht, wie genau Ihr zugeloster Bäcker oder Bäckerin das diesjährige Wettbewerbsthema auslegt. Bleiben Sie bei der Auswahl von mitgebrachten Dekorationen daher möglichst flexibel. Weil viele verschiedene Backwaren präsentiert werden müssen, sollten mitgebrachte Dekorationselemente nicht allzu groß sein. **Es wird erwartet, dass Backwaren schön präsentiert und hervorgehoben, jedoch nicht mit Dekoration optisch „erschlagen“ werden.**

Die maximal erreichbare Punktzahl sind 100 Punkte. Die Jury entscheidet über die Platzierungen und kann bei mangelnder Leistung auch auf die Vergabe des Titels „Deutsche/r Meister/in der Bäckerjugend im Bereich Verkauf“ 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.

Etwas 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.

6. Kleidung, Film- und Fernsehaufnahmen

Während des Wettbewerbs sowie zur Siegerehrung ist die von der Akademie ausgegebene **Berufskleidung** sowie jeweils eine von dem/der Teilnehmer/in mitzubringende weiße Bluse oder weißes Poloshirt o.ä. zu tragen. Kleidung mit Firmenwerbung ist nicht erlaubt. Im Übrigen wird seitens der Jury während des gesamten Aufenthalts in der Akademie auf eine der Deutschen Meisterschaft **angemessene Kleidung** Wert gelegt. Bei der feierlichen Abschlussveranstaltung 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 Fotos sowie ggf. 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.

7. Gewinn

Die Erstplatzierten gewinnen umfangreiche Fortbildungen.

Die/Der Erstplatzierte wird im Folgejahr einmalig als vollwertiges Mitglied in die Jury der DMBJ 2026 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 mehr als 9.000 € dotiertes (Stand 2025) Weiterbildungsstipendium der "Stiftung Begabtenförderung berufliche Bildung (SBB)" stellen. Bitte beachten Sie, dass hierfür besondere Bewerbungsvoraussetzungen gelten (zu Einzelheiten siehe www.weiterbildungsstipendium.de).

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.