

Condi-Creativpreis 2011

Konditor des Jahres 2011

- *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 hat sich zu einem 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



Weitere Sponsoren



Unterstützt wird dieser Wettbewerb von

Meisterschule Heidelberg
Schwarzwälder Genusswerkstatt
Mattern Autovermietung

Der Wettbewerb

Gedanken zum Grundsätzlichen (Vorwort)

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren“ soll eine Herausforderung für alle kreativen Talente/Fachleute mit innovativen Ideen für die erfolgreiche Konditorei der Zukunft sein. Deshalb gibt die Jury bei diesem Wettbewerb kein Thema vor. Jede/r Teilnehmer/in soll sich nach seinen/ihren Vorstellungen verwirklichen können. Nach unserer Auffassung ist der Erfolg neben Innovation, Kreativität und handwerklichem Können auch von der hohen Qualität der zu verwendenden Rohstoffe abhängig.

Glücklicherweise konnten Heimbs Kaffee, die Max Felchlin AG und Pfersich / Confis Express als Hauptsponsoren gewonnen werden.

Die „Deutsche Meisterschaft der Konditoren 2011“ findet vom Donnerstag, den 10.03.11, bis Samstag, den 12.03.11, in der Meisterschule Heidelberg statt.

Präsentiert werden die Arbeiten am Sonntag, den 13.03.11, auf dem

5. Petit Salon du Chocolat, Saalbautheater, Neustadt an der Weinstraße

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 der Konditoren 2011**“ verliehen und ein Preisgeld in Höhe von 1.000 €. Alle anderen Teilnehmer erhalten eine Aufwandsentschädigung von 200 €.

Die ersten drei Platzierten erhalten ein Abonnement der Fachzeitung Konditorei & Café und ein Fachbuch des Matthaes-Verlages. Alle Teilnehmer(inn)en erhalten eine Teilnahme-Urkunde und die drei Erstplatzierten den Condi-Creativpreis. Die fünf erstplatzierten Wettbewerbsteilnehmer können Mitglieder im CCC werden und bleiben für das Jahr 2011 beitragsfrei.

Die Aufgaben

Alle Arbeiten müssen einem frei zu wählenden Thema unterstellt sein.

1. Stellen Sie ein **Schaustück** aus Schokolade oder Zucker/ Isomalt her. Maximale Größe der Breite und Tiefe: 60x60 cm, Höhe frei.
 2. Stellen Sie 2 ausgarnierte **Torten** her (1 für die Präsentation und 1 für die Jury). Durchmesser ca. 18-20 cm, Höhe 4,5-5 cm, Form frei wählbar. Integrieren Sie eine Torte in das Schaustück von Aufgabe 1. Die Torten müssen die Geschmackskomponenten „Schokolade“, „Frucht“ und „Gewürz“ beinhalten.
 3. Stellen Sie 4 Sorten **Pralinen** her à 30 Stück (je Sorte 25 Pralinen für das Büfett und 5 für die Jury). Eine Sorte davon mit einem neuen Spezialhohlkörper von der Chocolaterie Keller (www.chocolateriekeller.de). Drei traditionelle Sorten – entweder aufdressiert, geschnitten, ausgestochen oder als selbstgegossene Formpraline. Hierfür verwenden Sie „Felchlin Grand Cru“.
 4. Fertigen Sie 4 Sorten **Süße Fours** à 15 Stück (10 für das Büfett und 5 für die Jury).
 5. Stellen Sie eine neue, eigens entwickelte **Produkt-Spezialität** mit „Felchlin Grand Cru“ für das Warenangebot einer Konditorei/Confiserie her. Ein dazu entwickeltes Kurz-Marketing-Konzept muss in Schriftform beigelegt werden.
- Jeder Teilnehmer wird im Vorfeld (zu Übungszwecken) von Felchlin mit den benötigten Grand-Cru-Kuvertüren versorgt. Während des Wettbewerbs ist ausschließlich Felchlin zu verwenden.
 - Alle Produkte (bis auf unten aufgeführte Ausnahmen) sind während des Wettbewerbs herzustellen und müssen aus essbaren Materialien bestehen.
 - Die Produktion findet in der Meisterschule Heidelberg statt. Anschließend werden die Waren von den Teilnehmern selbst und/ oder einem LKW nach Neustadt an der Weinstraße gefahren, um dort von Ihnen aufgebaut zu werden. Die optische Bewertung der Jury und die Siegerehrung finden dort statt.
 - Die Präsentation der Produkte erfolgt auf einem Büfett. Eventuelle Dekorationen, z.B. Tücher, dürfen nicht über den Rand der Buffetplatte gehen.
 - Gelatinezucker-Dekor muss vor Ort gefertigt werden.
 - Ausnahmen, welche mitgebracht werden dürfen: Eingefärbte Kuvertüre/ Kakaobutter, Schokoladenmodelliermasse, bedruckte Dekorfolien, Eingefärbter Zucker/ Isomalt zum Zuckerziehen und Blasen, und eingefärbtes Marzipan.

Folgendes ist mitzubringen:

- Berufskleidung, Arbeitsgeräte und Rohstoffe
- Eine Mappe mit den ausgearbeiteten Rezepten und der Vorstellung des Themas
- Das Kurz-Marketing-Konzept zur Produktspezialität
- Eine Liste der vorhandenen Arbeitsgeräte ergeht nach Anmeldung

Bewertung

für Aufgabe 1 maximal 40 Punkte:

| | |
|------------------|-------------|
| Handwerklichkeit | 0-20 Punkte |
| Gesamteindruck | 0-20 Punkte |

für Aufgabe 2, 3 und 4 werden jeweils maximal 30 Punkte vergeben:

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

für Aufgabe 5 maximal 20 Punkte:

| | |
|-----------------|-------------|
| Innovation/Idee | 0-10 Punkte |
| Geschmack | 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

Donnerstag, 10. März 2011

bis 16:30 Uhr Anreise
 17:00 Uhr Einräumen der Arbeitsplätze und Kontrolle durch die Jury
 Abend steht zur freien Verfügung

Freitag, 11. März 2011

08:00 bis 12:00 Uhr Einweisung/Arbeitszeit
 12:00 bis 13:00 Uhr Mittagessen
 13:00 bis 18:00 Uhr Arbeitszeit
 20:00 Gemeinsames Abendessen

Samstag, 12. März 2011

08:00 bis 12:00 Uhr Arbeitszeit
 12:00 Abgabe der Pralinen zur Verkostung für die Jury
 12:00 bis 13:00 Uhr Mittagessen
 13:00 bis 17:00 Uhr Arbeitszeit
 17:00 bis 18:00 Uhr Grundreinigung des Arbeitsplatzes
 16:00 Abgabe der Torte zur Verkostung für die Jury
 Abend steht zur freien Verfügung

Sonntag, 13. März 2011

06:30 bis 08:00 Uhr Arbeitszeit/Packzeit/Endreinigung
 08:00 bis 10:00 Uhr Transport von Heidelberg nach Neustadt
 10:00 bis 11:00 Uhr Aufbau
 Abgabe der Petit Fours und der Spezialität zur Verkostung für die Jury
 11:00 bis 15:00 Uhr Endbewertung durch die Jury. Anschließend Siegerehrung.
 17:00 Abbau des Büffets (alles muss mitgenommen werden)

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 Vorsitzende der Jury:

Frau Sabine Baumgarten, Maximilianstr. 12, 82140 Olching, Tel. 01773640088 ·

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

Einsendeschluss ist der 31.12.2010

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