

Ergeht an:
BVA-Mitglieder Bäcker
Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 05 90 900-DW
E mueller-mischfutter@wko.at
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom
-

Unser Zeichen, Sachbearbeiter
Dr. Kainz/Mag. Salomon

Durchwahl
3652

Datum
03.05.2012

Bäcker-Rundschreiben 007/2012

Wettbewerbe	BLW	
Betrifft: <ul style="list-style-type: none"> - Fragenkatalog BLW der Bäcker 2012 - Richtlinien BLW der Bäcker 2012 		Fristen: -
Kurzinfo: -		

Fragenkatalog:

Mit dem Bäcker-Rundschreiben 002/2012 haben wir Ihnen den überarbeiteten Rechenanteil für den BLW der Bäcker übermittelt.

In der Anlage senden wir nun den gesamten Fragenkatalog.

Bereich A -	Fachkunde - Material- und Produktkunde	Stand 2006
Bereich B -	Fachkunde - Herstellungskunde	
Bereich C -	Fachkunde - Qualitätsmanagement	
Bereich D -	Fachliche Sondervorschriften und Sicherheitsmanagement	

Rechnungen	Stand 2012
------------	------------

Richtlinien:

Mit dem Bäcker-Rundschreiben 004/2012 haben wir Ihnen die neue vereinheitlichte Organisationsrichtlinie für BLW Bäcker/Fleischer/Konditoren gesendet.

Die Wettbewerbsarbeiten selbst bleiben von dieser Richtlinie unberührt d.h. in den von der neuen Organisationsrichtlinie nicht geregelten Bereichen gelten die Richtlinien der Bäcker vom 5.7.2010 weiter (siehe Beilage).

Gültig ab/Status: -	Beilagen: B1 Fragenkatalog 2012 B2 Richtlinien 5.7.2010 B3 OrganisationsRL
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Dr. Paulus Stuller e.h.
Bundesinnungsmeister

Josef Schrott e.h.
Innungsmeister

Dr. Reinhard Kainz e.h.
Geschäftsführer

FRAGENKATALOG

DER BUNDESINNUNG DER BÄCKER FÜR PRÜFUNGEN UND WETTBEWERBE

	Seite
Bereich A - Fachkunde - Material- und Produktkunde	2
Bereich B - Fachkunde - Herstellungskunde	14
Bereich C - Fachkunde - Qualitätsmanagement	26
Bereich D - Fachliche Sondervorschriften und Sicherheitsmanagement	37
Rechnungen	44

Stand: 2012

FRAGENKATALOG

DER BUNDESINNUNG DER BÄCKER
FÜR
PRÜFUNGEN UND WETTBEWERBE

Bereich A

Fachkunde - Material- und Produktkunde

Fragenkatalog Bereich A - Fachkunde - Material- und Produktkunde

A01. Welcher Teil des Getreidekorns enthält die meisten Vitamine?

- ☐ Mehlkörper
 - ☐ Schale
 - ☐ Keimling
-

A02. Wie hoch ist der Anteil der Schale am Getreidekorn?

- ☐ 15 %
 - ☐ 2 %
 - ☐ 8 %
-

A03. Was ist Mutterkorn?

- ☐ eine Getreideart
 - ☐ eine Getreidekrankheit
 - ☐ Saatgut für den Getreideanbau
-

A04. Was ist Dinkel?

- ☐ eine Spelzweizenart
 - ☐ eine Roggenart
 - ☐ eine Nacktweizenart
-

A05. Wie hoch ist der Eiweißanteil im Weizenmehl?

- ☐ 13 %
 - ☐ 25 %
 - ☐ 6 %
-

A06. Was versteht man unter Auswuchs?

- ☐ eine Getreidekrankheit
- ☐ die Keimung des Getreides am Halm
- ☐ den Wachstumsschub nach einem Regen

A07. Mit welchem Gerät kann der Grad des Auswuchses bestimmt werden?

- ☐ Amylograph
- ☐ Extensograph
- ☐ durch Kleberauswaschen

A08. Wo erfolgt die Trennung der Mahlprodukte?

- ☐ im Plansichter
- ☐ im Trieur
- ☐ im Schrotwalzenstuhl

A09. Wie kommt es zur Bestimmung einer Mehltypen?

- ☐ durch den Aschegehalt
- ☐ durch die Handprobe
- ☐ durch Kleberauswaschen

A10. Was ist die Stärke?

- ☐ ein hochmolekularer Zuckerstoff
- ☐ ein Kleberbestandteil
- ☐ ein wasserlöslicher Einfachzucker

A11. Wie hoch ist der durchschnittliche Stärkeanteil im Mehl?

- ☐ 50 %
 - ☐ 70 %
 - ☐ 30 %
-

A12. Welche Eigenschaft trifft auf Stärke zu?

- ☐ o kleberbildend
- ☐ o wasserlöslich
- ☐ o verkleisternd

A13. Wie heißt der Bestandteil des Stärkekorns für die Verkleisterung?

- ☐ o Amylopektin
- ☐ o Gliadin
- ☐ o Amylose

A14. Welche Eigenschaft trifft auf die löslichen Zucker des Mehles zu?

- ☐ o Vergärbarkeit
- ☐ o Kleberfestigkeit
- ☐ o Wasserbindend

A15. Wo haben Schleimstoffe eine große Bedeutung?

- ☐ o bei der Erzeugung von Feinbackwaren
- ☐ o bei der Verarbeitung von Roggenmehl
- ☐ o bei der Verarbeitung von Weizenmehl

A16. Ist ein hoher Kleieanteil im Mehl für die Wasserschüttung bedeutsam?

- ☐ o ja
- ☐ o nein
- ☐ o belanglos

A17. Welche Eigenschaft trifft auf den Kleber zu?

- ☐ o wasserlöslich
 - ☐ o gerinnt beim Backen
 - ☐ o unverdaulich
-

A18. Welche Teigeigenschaft ist von der Güte des Klebers abhängig?

- ☐ o die Aromabildung
- ☐ o das Gashaltevermögen
- ☐ o die Verkleisterung

A19. Was bedeutet Secalin?

- ☐ o Bezeichnung des Roggeneiweißes
- ☐ o Bakterienstamm
- ☐ o Milcheiweiß

A20. Was sind Oxidasen?

- ☐ o fettspaltende Enzyme
- ☐ o sauerstoffübertragende Enzyme
- ☐ o eiweißspaltende Enzyme

A21. Welcher Stoff wird durch ALPHA-Amylasen gespalten?

- ☐ o Amylopektin
- ☐ o Malzzucker
- ☐ o Lactose

A22. Wie nennt man die eiweißabbauende Kraft im Mehl?

- ☐ o proteolytische Kraft
- ☐ o diastatische Kraft
- ☐ o Kleber

A23. Wie nennt man die fettabbauenden Enzyme im Mehl?

- ☐ o die Lipasen
 - ☐ o die Maltasen
 - ☐ o die Proteasen
-

A24. Mahlprodukte enthalten wichtige Vitamine.
Welche Gruppe ist am meisten vertreten?

- ☐ B
- ☐ A
- ☐ C

A25. Wie hoch ist der Feuchtigkeitsgehalt des Mehles?

- ☐ 5 %
- ☐ 8 %
- ☐ 15 %

A26. Wie heißt der Mehlfarbstoff?

- ☐ Hämoglobin
- ☐ Alfatoxin
- ☐ Karotin

A27. Wofür wird das Wort HÄRTEGRAD verwendet?

- ☐ Teigfestigkeit
- ☐ Maß für die in Wasser gelösten Minerale
- ☐ Alterung des Brotes

A28. Was wird mit dem PH Wert gemessen?

- ☐ die Stärke der vorhandenen Säure
- ☐ die Menge der vorhandenen Säure
- ☐ spezielle Hefekulturen

A29. Auf welcher Nährlösung wird Backhefe gezüchtet?

- ☐ Obstmaische
 - ☐ Melasse
 - ☐ Kunsthonig
-

A30. Wie hoch ist der durchschnittliche Wassergehalt der Presshefe?

- ☐ 40 %
- ☐ 70 %
- ☐ 92 %

A31. Günstigste Vermehrungstemperatur der Backhefe?

- ☐ 12° bis 18°
- ☐ 25° bis 28°
- ☐ um 40°

A32. Günstigste Gärtemperatur der Backhefe?

- ☐ 30° bis 35°
- ☐ 15° bis 24°
- ☐ um 40°

A33. Was ist Zymase?

- ☐ das Gärungsenzym der Hefe
- ☐ Zusatz bei der Ziehmargarine
- ☐ ein Gärprodukt

A34. Wie heißt das Enzym, das die Atmung der Hefe veranlasst?

- ☐ Zymase
- ☐ Invertase
- ☐ Oxidase

A35. Wie nennt man den Fortpflanzungsvorgang der Hefezellen?

- ☐ Sprossung
 - ☐ Absplitterung
 - ☐ Paarung
-

A36. Bei der Stoffwechselfätigkeit der Hefe (Gärung) entstehen Kohlendioxid und Alkohol. Dabei wird Energie frei. Welche?

- ☐ Wärme
- ☐ Bewegungsenergie
- ☐ Abkühlung

A37. Was ist Pekarisieren?

- ☐ eine Teigführungsart
- ☐ eine Mehliüberprüfung
- ☐ eine Art Backvorgang

A38. Was erwarten Sie von guter Backhefe?

- ☐ ausreichende Gärkraft
- ☐ starker Eigengeschmack
- ☐ hoher Wassergehalt

A39. Welcher Nährstoff hat den höchsten Joulegehalt?

- ☐ Eiweiß
- ☐ Kohlenhydrate
- ☐ Fett

A40. Welches Backmittel würden Sie für einen Semmelteig einsetzen?

- ☐ Quellmehl
- ☐ Malzbackmittel
- ☐ Teigsäuerungsmittel

A41. Welches Backmittel würden Sie für einen Brotteig einsetzen?

- ☐ Emulgator
 - ☐ Malzbackmittel
 - ☐ Teigsäuerungsmittel
-

A42. Welche wesentliche Aufgabe erfüllt das Malz in einem Weizenbackmittel?

- ☐ o Hefenahrung
- ☐ o Krumenfarbe
- ☐ o Kleberstützung

A43. Welche Aufgabe erfüllt die Säure in einem Roggenbackmittel?

- ☐ o hemmt die Tätigkeit der Alpha-Amylase
- ☐ o erspart größere Salzbeigaben
- ☐ o Formbarkeit der Teige wird herabgesetzt

A44. Wozu werden Quellmehle eingesetzt?

- ☐ o Regulierung des Wasserhaushaltes
- ☐ o Sauerteigführungen können unterbleiben
- ☐ o bessere Triebbildung bei Semmelteigen

A45. Was versteht man unter Trockensauer?

- ☐ o Teigsäuerungsmittel auf der Basis von Zitronensäure
- ☐ o getrocknete Sauerteige
- ☐ o pulverförmige Quellmehle

A46. Welche Möglichkeiten zur Verhinderung des Fadenziehens kennen wir?

- ☐ o intensivere Knetung
- ☐ o stärkere Versäuerung, längere Backzeit
- ☐ o direkte Teigführung

A47. Kreuzen Sie an, was auf Brezellauge zutrifft

- ☐ o Kalilauge
 - ☐ o Seifenlauge
 - ☐ o Natronlauge
-

A48. Wie hoch ist der Fettgehalt von Vollmilch?

- ☐ 2,1 %
- ☐ 3,5 %
- ☐ 8,0 %

A49. Was sind Sultaninen?

- ☐ getrocknete Weintrauben
- ☐ getrocknete Feigen
- ☐ getrocknete Zwetschken

A50. Wieviel Prozent Fett muss Topfen mindestens aufweisen, der für Füllungen verwendet wird?

- ☐ 10 %
- ☐ 20 %
- ☐ 40%

A51. Was ist Molke?

- ☐ Rückstand bei der Käseerzeugung
- ☐ Rückstand der Buttererzeugung
- ☐ entrahmte Frischmilch

A52. Wenn Sie Butterplunder erzeugen, geben Sie

- ☐ Butter in den Grundteig, Ziehfett zum Tourieren
- ☐ Butter in den Grundteig, Butter zum Tourieren
- ☐ Backfett in den Grundteig, Butter zum Tourieren

A53. Was ist Butterschmalz?

- ☐ halb Butter und halb Schweineschmalz vermischt
 - ☐ Butter, der durch Aufschmelzen Wasser entzogen wurde
 - ☐ eine der Butter gleichende Spezialmargarine
-

A54. Wie hoch ist der Mindestfettanteil bei Margarine?

- ☐ 60 %
- ☐ 80 %
- ☐ 90 %

A55. Wieviel Prozent Wasser darf Siedefett enthalten?

- ☐ 8 %
- ☐ 0%
- ☐ 4 %

A56. Wie hoch muss der Qualmpunkt bei Siedefetten liegen?

- ☐ bei 205°
- ☐ bei 160 °
- ☐ bei 250 °

A57. Welches Wort entspricht dem Rübenzucker?

- ☐ Glukose
- ☐ Saccharose
- ☐ Dextrose

A58. Kreuzen Sie an, welchem Teig Sie nur Staubzucker begeben würden

- ☐ Striezelteig
- ☐ Linzerteig
- ☐ Krapfenteig

A59. Worin ist die emulgierende Wirkung des Eidotters begründet?

- ☐ Lutein
 - ☐ Lezithin
 - ☐ Karotin
-

A60. Bedeutung der Würzmittel

- ☐ hoher Nährwert
- ☐ Genusswert und Verdaulichkeit
- ☐ reich an Vitalstoffen

A61. Die backtechnische Wirkung von Kochsalz

- ☐ Stabilisierung des Klebers
- ☐ Beschleunigung der Teigreife
- ☐ Verbesserung der Rösche

A62. Wieviel Salz (bezogen auf Mehl) verwendet man bei Weizenteigen?

- ☐ 3,0 %
- ☐ 1,5 bis 2,0 %
- ☐ 2,5 bis 4,0 %

A63. Welches der folgenden Gewürze fügt man Brotteigen bei?

- ☐ Fenchel
- ☐ Paprika
- ☐ Zimt

A64. Worauf beruht die Wirkung der Duft- und Aromastoffe von Würzmitteln?

- ☐ Alkoholen
 - ☐ Alkaloiden
 - ☐ ätherischen Ölen
-

FRAGENKATALOG

DER BUNDESINNUNG DER BÄCKER
FÜR
PRÜFUNGEN UND WETTBEWERBE

Bereich B

Fachkunde - Herstellungskunde

Fragenkatalog

Bereich B - Fachkunde - Herstellungskunde

B01. Was versteht man unter Herführung?

- ☐ Methode der Teiglockerung und Teigbereitung
 - ☐ die Gare
 - ☐ eine besonders backfähige Mehqualität
-

B02. Welches Verfahren zählt zur Indirekten Führung?

- ☐ Böhmisches
 - ☐ Salz/Hefe-Verfahren
 - ☐ Dampf
-

B03. Welche Herführung wird als Direkt bezeichnet?

- ☐ Böhmisches
 - ☐ Dampf
 - ☐ Polisch
-

B04. Woher kennen Sie den Ausdruck PLASMOLYSE?

- ☐ Salz/Hefe-Verfahren
 - ☐ Stärkeabbau
 - ☐ Fettsäurespaltung
-

B05. Was ist ein Hefeaufbrauch?

- ☐ spezielles Backmittel
 - ☐ untergärige Hefe wird obergärig
 - ☐ kleiner, kurzer Vorteig, weich und luftig
-

B06. Was erreicht man durch Versäuerung von Weizenteigen?

- ☐ voluminöse Gebäcke
- ☐ bessere Färbung beim Backen
- ☐ bessere Krumenstruktur und besserer Geschmack

B07. Bei Weizenteigen wird durch den Knetprozeß mechanische Energie an den Teig abgegeben. Was wird damit erreicht?

- ☐ Kleberbildung wird gefördert
- ☐ Stärkekörner werden zerkleinert
- ☐ der Teig wird besser durchgerührt

B08. Was versteht man unter Teigausbeute?

- ☐ das Volumen, das der Teig nach der Teigruhe erreicht
- ☐ die Teigmenge aus 100 Teilen Mehl
- ☐ die Vielfalt von Gebäckssorten, die aus einem Teig erzeugt werden

B09. Wie hoch liegt die TA-Zahl bei Weizenmehlen im Durchschnitt?

- ☐ 128 bis 140
- ☐ 150 bis 160
- ☐ 180 bis 200

B10. Wie hoch ist die durchschnittliche TA-Zahl bei Roggenmehlen?

- ☐ 160 bis 170
- ☐ 140 bis 150
- ☐ bei 150 bis 160

B11. Welchen Einfluss haben Restbrot- oder Quellmehlbeigaben auf die Teigausbeute?

- ☐ sie wird erhöht
 - ☐ sie wird vermindert
 - ☐ kein Einfluss
-

B12. Welchen Einfluss auf die Teigausbeute haben Ei- und Fettbeigaben?

- ☐ o die TA wird höher
- ☐ o bleibt gleich
- ☐ o wird vermindert

B13. Als Teigruhezeit bezeichnet man die Zeitspanne zwischen Beendigung der Knetung und Beginn der Formung. Was geschieht im Teig während dieser Zeit?

- ☐ o der Teig wird weicher
- ☐ o Triebgasbildung und Kleberentwicklung
- ☐ o der Teig zeigt eine deutliche Aufhellung

B14. Wovon ist die Dauer der Teigruhezeit abhängig?

- ☐ o Mehlqualität und Knetergebnis
- ☐ o von der Backausbeute
- ☐ o von der zu erwartenden Ofentemperatur

B15. Was tun Sie, wenn Sie die Teigreife fördern möchten?

- ☐ o den Teig zusammenstoßen
- ☐ o kühler führen
- ☐ o weicher mischen

B16. Nenne die Ursache für einen Teig, der grobe, ungleiche Porung zeigt?

- ☐ o zu warmer, weicher Teig
 - ☐ o zu kühler, fester Teig
 - ☐ o Mehl mit geringer Enzymaktivität
-

B17. Wie nennt man einen Teig, der sich kühl und klebrig anfühlt?

- ☐ jung
- ☐ frisch
- ☐ alt

B18. Welcher Teig ergibt schlechtfärbendes, kleinvolumiges Gebäck?

- ☐ junger Teig
- ☐ alter Teig
- ☐ zu weicher Teig

B19. Für welches Gebäck nehmen Sie den reiferen Teig?

- ☐ Toast
- ☐ Baguette
- ☐ Sandwich

B20. Für welches Gebäck nehmen Sie den frischeren Teig?

- ☐ Handkaiser
- ☐ Maschinsemmel
- ☐ Salzstangerl

B21. Welchen Zweck hat die Zwischengare?

- ☐ Entspannen der Teiglinge vor dem Formen
- ☐ Abtrocknen der Oberfläche der Teiglinge
- ☐ sollte möglichst vermieden werden

B22. Was verstehen wir unter Gärverzögerung?

- ☐ Verzögerte Stückgare der Teiglinge bei -18 °C
 - ☐ Verzögerte Stückgare der Teiglinge bei +4 °C bis -4 °C bei 90% Luftfeuchtigkeit
 - ☐ Verzögerte Stückgare im Gärraum bei 30- 35 °C sowie 80- 90% Luftfeuchtigkeit
-

B23. Was versteht man unter Gärklima?

- ☐ Temperatur und Feuchtigkeit
- ☐ die Dauer der Gare
- ☐ die Teigtemperatur

B24. Welchen Zweck hat die Luftfeuchtigkeit im Gärraum?

- ☐ verhindert trockene Gebäcksoberflächen
- ☐ ist schlecht, weil die Teiglinge zu kleben beginnen
- ☐ verhindert größere Gärverluste durch Verdunstung

B25. Wie bezeichnen Sie das ideale Gärklima?

- ☐ 20° bis 25° / 50% bis 60% Luftfeuchtigkeit
- ☐ 40° bis 45° / 80% bis 90% Luftfeuchtigkeit
- ☐ 30° bis 35° / 70% bis 80% Luftfeuchtigkeit

B26. Welche Backwaren erfordern kühlere Gärraumtemperaturen?

- ☐ solche aus fettreichen Teigen
- ☐ Brote
- ☐ Weißgebäcke

B27. Was versteht man unter Mischausbeute?

- ☐ das Verhältnis von Mehl und Wasser
- ☐ das Verhältnis der Schüttwassermenge und den Zutaten
- ☐ das Verhältnis Mehl, Wasser und Zutaten

B28. Was versteht man unter Gärtoleranz?

- ☐ die Zeitspanne, die ein Teig auf Gare aushält
 - ☐ die richtige Gärraumtemperatur
 - ☐ eine sehr rasch erreichte Gärreife
-

B29. Welche Waren erhalten Vollgare?

- ☐ o Brote in Kastenformen
- ☐ o Brezen
- ☐ o Baguettes

B30. Welche Gebäcke werden knappgariger gebacken?

- ☐ o Salzstangerl direkt am Herd geschossen
- ☐ o Blechgebäcke
- ☐ o Germgugelhupf

B31. Was versteht man unter Gärunterbrechung?

- ☐ o Einschießen vor der Übergare
- ☐ o nochmaliges Aufwirken übergariger Teiglinge
- ☐ o Unterbrechung der Stoffwechseltätigkeit der Hefe

B32. Wie stellt man die erreichte Gärreife fest?

- ☐ o mit dem Garometer
- ☐ o durch Betasten des Gärgutes / Zeit
- ☐ o einfach nach der Temperaturkontrolle

B33. Was versteht man unter Gärverlust?

- ☐ o es geht immer etwas Teig verloren
- ☐ o Substanzverlust durch Abbau von Mehlinhaltsstoffen
- ☐ o Zeitverlust, der durch das Verweilen der Teiglinge auf Gare entsteht

B34. Welche Führungsarten weisen höhere Gärverluste auf?

- ☐ o direkte
 - ☐ o indirekte
 - ☐ o kein Unterschied
-

B35. Wie hoch ist der durchschnittliche Gärverlust bei direkt geführten Brotteigen?

- ☐ 1 bis 2 %
- ☐ 5 bis 7 %
- ☐ etwa 10 %

B36. Was ist der Hauptgrund, weshalb Roggenmehle versäuert werden?

- ☐ Aromabildung
- ☐ Einschränkung der Amylasetätigkeit
- ☐ Einsparung an Weizenbrotmehl

B37. Welche Kleinlebewesen werden bei einer Sauerführung hauptsächlich gezüchtet?

- ☐ Milchsäurebakterien
- ☐ Essigsäurebildner
- ☐ Torulahefen

B38. Was versteht man unter Säuregrad?

- ☐ die Menge der vorliegenden Säure
- ☐ die Stärke der vorliegenden Säure
- ☐ das Verhältnis von Milch- und Essigsäure im Teig

B39. Kreuzen Sie die richtige Reihenfolge einer Dreistufenführung an

- ☐ Grundsauer - Anfrischsauer - Vollsauer
- ☐ Anstellgut - Vollsauer - Natursauer
- ☐ Anfrischsauer - Grundsauer - Vollsauer

B40. Was heißt Titration?

- ☐ Säuregradbestimmung gegen Natronlauge
 - ☐ Auflösen von Gasen in Flüssigkeiten
 - ☐ Kleberauswaschen
-

B41. Welches Bakterium erzeugt als Stoffwechselprodukt sowohl Milch- als auch etwas Essigsäure?

- ☐ Homofermentative
- ☐ Heterofermentative
- ☐ Colibakterien

B42. Welchen durchschnittlichen Säuregrad hat Normalbrot?

- ☐ 10 bis 14
- ☐ 16 bis 21
- ☐ 7 bis 9

B43. Wie heißt der Farbanzeiger bei der Säuregradbestimmung?

- ☐ Phenolphthalein
- ☐ Hämoglobin
- ☐ Methylorange

B44. Nach welcher Regel wird die Aufteilung von Mehl und Wasser, in den einzelnen Stufen bei Sauerführungen berechnet?

- ☐ Arkady - Regel
- ☐ Schlüsselzahl
- ☐ $TA = T \times 100 : M$

B45. Welche Roggenmehle bedürfen stärkerer Versäuerung?

- ☐ hochamylogrammige
 - ☐ niederamylogrammige
 - ☐ länger gelagerte
-

B46. Wie hoch ist der Roggenmehlanteil einer 3 Stufen Vollsauerführung?

- ☐ 70 bis 75 %
- ☐ 30 bis 50 %
- ☐ 12 bis 25 %

B47. Wie nennt man eine Führung, bei der neben Sauerteig auch teigversäuernde Backmittel zum Einsatz kommen?

- ☐ kombinierte Führung
- ☐ Kurzsauerführung
- ☐ Einstufenführung

B48. Kreuzen Sie an, welche Brotführung eine Einstufenführung ist.

- ☐ Berliner Kurzsauer
- ☐ Führung mit kurzer Vollsauerreife
- ☐ Schaumsauerführung

B49. Was ist der Vorteil einer direkten Brotherführung?

- ☐ Einsatz von Backmitteln
- ☐ besserer Frischhaltewert
- ☐ flexible Erzeugungsmengen

B50. Wann tritt eine Selbstkonservierung des Grundsauers ein?

- ☐ bei 20 bis 25 Säuregraden
- ☐ bei 12 bis 15 Säuregraden
- ☐ bei über 40 Säuregraden

B51. Wozu dient ein Quellstück?

- ☐ Aufschließung von Schrotten
 - ☐ der Versäuerung von Schrotten
 - ☐ zur besseren Aromaentfaltung frisch geschroteter Mahlgüter
-

B52. Wieviel Grad sollte die Wassertemperatur beim Quellstück betragen?

- ☐ 30°
- ☐ 60°
- ☐ 90°

B53. Wie müssen Wiener Handkaiser hergestellt werden?

- ☐ ausschließlich nur in Wien von Hand gefertigt ohne Lezithinzusatz
- ☐ ausschließlich handgewirkt und mind.2 stündige Teigführung
- ☐ ausschließlich von einem Wiener Bäcker von Hand gefertigt

B54. Was wird aus schwerem Hefeteig gemacht?

- ☐ Krapfen
- ☐ Christstollen
- ☐ Buchtel

B55. Wieviel Prozent Butter auf Mehl gibt man durchschnittlich für gute Briochestriezel?

- ☐ 5 %
- ☐ 10 bis 15 %
- ☐ 25 bis 35 %

B56. Was ist ein Plunderteig?

- ☐ triebloser Grundteig mit Zieh fett touriert
 - ☐ feiner Hefeteig mit Zieh fett touriert
 - ☐ halb Blätterteig, halb Mürbteig, 2 einfache Touren
-

B57. Wann spricht man bei Blätterteig von "Deutscher oder Wiener Methode"?

- ☐ Teig wird in Fett eingeschlagen und touriert
- ☐ Fett wird in Grundteig eingeschlagen und touriert
- ☐ Zieh Fett wird kurz vor dem Ausmischen des Grundteiges in groben Stücken untergemengt und touriert

B58. Wann spricht man vom "französischen Blätterteig"?

- ☐ wenn der Teig in Fett eingeschlagen wird
- ☐ grobe Fettstücke vor dem Ausmischen unter den Grundteig kommen
- ☐ wenn der Fettziegel in den Teig eingeschlagen wird

B59. Wie nennt man einen Blätterteig, bei dem das Zieh Fett in groben Stücken vor dem Ausmischen des Grundteiges zugefügt wird?

- ☐ Blitzblätterteig
- ☐ Deutsche Blätterteig
- ☐ Plunderteig

B60. Worin liegt die Ursache, wenn Blätterteigstücke im Ofen stark zusammenziehen?

- ☐ die Abstehtzeit war zu kurz
- ☐ Ofen zu heiß
- ☐ Ofen zu kühl

B61. Wieviel Eidotter muss laut Codex mindestens je 1kg Mahl und Schälprodukte einem Krapfenteig beigegeben werden?

- ☐ 7 Dotter(140g)
- ☐ 3 Dotter(48g)
- ☐ 6 Dotter (96g)

B62. Wieviel Zieh Fett oder Butter je kg Grundteig enthält das Plundergebäck?

- ☐ 150 Gramm
 - ☐ 250 Gramm
 - ☐ 450 gleich viel
-

FRAGENKATALOG

DER BUNDESINNUNG DER BÄCKER
FÜR
PRÜFUNGEN UND WETTBEWERBE

Bereich C

Fachkunde - Qualitätsmanagement

Fragenkatalog

Bereich C - Fachkunde - Qualitätsmanagement

C01. Worin liegt der Hauptgrund für das Backen der Teiglinge?

- ☐ o Abtötung der schädlichen Keime
 - ☐ o Verdaulichmachung des Teiges
 - ☐ o Farbgebung durch die Ofenhitze
-

C02. Auf welchen Vorgängen beruht die Verdaulichmachung des Backgutes?

- ☐ o Stärkeverkleisterung und Eiweißgerinnung
 - ☐ o Bildung von Estern und anderen Aromastoffen
 - ☐ o Absterben von Hefen und Säurebakterien
-

C03. Was versteht man unter Koagulation?

- ☐ o Eiweißgerinnung
 - ☐ o Kleisterbildung
 - ☐ o Verringerung des Wassergehaltes/Backverlust
-

C04. Nach dem Einschießen geht das Backgut im Ofen auf, d.h. es erfolgt eine Volumensvergrößerung. Wie wird dieser Vorgang bezeichnet?

- ☐ o Vollgare
 - ☐ o Ausbund
 - ☐ o Ofentrieb
-

C05. Wovon ist ein wirksamer Ofentrieb abhängig?

- ☐ o von der Ofentemperatur
 - ☐ o vom Gashaltevermögen der Teiglinge
 - ☐ o von der Hautbildung auf Gare
-

C06. In welchem Temperaturbereich liegt die Verkleisterung der Roggenstärke?

- ☐ o 50 bis 75°
 - ☐ o 65 bis 92°
 - ☐ o 40 bis 50°
-

C07. Die Gerinnung des Mehleiweißes fällt in etwa mit dem Beginn der Weizenstärkeverkleisterung zusammen. Bei welcher Temperatur geschieht dies?

- ☐ 60 bis 65°
- ☐ 48 bis 54°
- ☐ 70 bis 78°

C08. Was sind Dextrine?

- ☐ niedermolekulare Zucker, die sich in der Ofenhitze aus entwässertem Stärkekleister auf der Brotoberfläche bilden
- ☐ Ester, die sich aus Alkoholen und Säuren in der Krume bilden
- ☐ Zucker für Sportler

C09. Aus voranschreitender Karamelisierung der Zucker beim Backen bildet sich Röstbitter. Bei wieviel Grad Celsius geschieht dies?

- ☐ ab 150°
- ☐ ab 120°
- ☐ ab 200°

C10. Wie nennt man die Summe der Vorgänge beim Backen im Inneren des Backgutes?

- ☐ Krumbildung
- ☐ Ausbacken
- ☐ Aromabildung

C11. Wie nennt man die Summe der Vorgänge auf der Gebäcksoberfläche während des Backprozesses?

- ☐ Farbgebung
 - ☐ Krustenbildung
 - ☐ Ausheben
-

C12. Wieviele Mischbrote zu je 1 kg fasst ein Herd von 6 m² Backfläche?

- ☐ 120
- ☐ 72
- ☐ 45

C13. Wieviel m² Backfläche benötigt man, um 400 Semmeln gleichzeitig backen zu können?

- ☐ 3,5 m²
- ☐ 6 m²
- ☐ 10 m²

C14. Welche Bedeutung kommt der Schwadengabe zu?

- ☐ Backverluste durch Wasserverdampfung werden verhindert
- ☐ Gebäcksoberfläche bleibt elastisch- dehnbar
- ☐ bedeutend besserer Rindengeschmack

C15. Was tun Sie, wenn Sie Briochekipferl backen?

- ☐ kurz vorschwaden und kräftig nachschwaden
- ☐ nur etwas nachschwaden
- ☐ nicht schwaden und Züge öffnen

C16. Unter welchen Umständen würden Sie beim Backen von Weizenkleingebäck die Züge öffnen und den Schwaden ablassen?

- ☐ wenn eine besonders knusprige Kruste erreicht werden soll
 - ☐ damit keine Schadenrisse auftreten
 - ☐ damit das Bestreumaterial nicht verbrennt
-

C17. Was ist geschehen, wenn Weizenkleingebäcke eine graue Oberfläche und einen aufgezogenen Ausbund haben?

- ☐ zu wenig Schwaden
- ☐ zu viel Schwaden, aber zu heißer Ofen
- ☐ Ware hätte nicht auf Blechen, sondern auf den Herd geschossen werden müssen

C18. Was ist geschehen, weil ein Schuss Brot mit lauter kleinen Rissen und etwas flacher Form ausgebacken wurde?

- ☐ Schwadenanlage war "abgesoffen"
- ☐ auf das Öffnen der Züge wurde vergessen
- ☐ Nachschwaden wurde unterlassen

C19. Wie lange ist die durchschnittliche Backzeit von Kilobroten?

- ☐ 70 bis 80 Minuten
- ☐ 50 bis 60 Minuten
- ☐ 30 bis 45 Minuten

C20. Wie lange ist die durchschnittliche Backzeit von Semmeln?

- ☐ 16 bis 18 Minuten
- ☐ 10 bis 12 Minuten
- ☐ 22 Minuten

C21. Nach welchen Kriterien wird das Ausbackensein von Brot festgestellt?

- ☐ Volumen und Größe allein zählt
- ☐ Bodenabklopfen und Zeit, Gewichtskontrolle
- ☐ Beurteilung der Farbe nur durch den Meister

C22. Was versteht man unter Backverlust?

- ☐ Ware, die durch unsachgemäße Ofenarbeit nicht mehr verkauft werden kann
 - ☐ den Hitzeverlust, der beim Backen entsteht
 - ☐ den Verlust, der durch Wasserverdampfung während des Backens entsteht
-

C23. Wie hoch ist der Durchschnitt des Backverlustes bei Weizenkleingebäck

- ☐ 6 bis 8 %
- ☐ 18 bis 25 %
- ☐ 25 bis 28 %

C24. Wie hoch ist der durchschnittliche Backverlust bei 1 kg-Broten?

- ☐ 12 bis 15 %
- ☐ 18 bis 24 %
- ☐ meist unter 10 %

C25. Wie bezeichnet man das Gewicht der fertigen Backware, die aus einer bekannten Mehlmenge (=100) hergestellt wurde

- ☐ Backgewicht
- ☐ Backausbeute
- ☐ Backgut

C26. Welche Faktoren beeinflussen die Backausbeute am stärksten?

- ☐ Mehlqualität, Ofentemperatur und Dauer der Backzeit
- ☐ die gewünschte Form der Backwaren (rund oder lang)
- ☐ die Menge der Alpha und Beta Amylasen im Roggenmehl

C27. Was gilt als Durchschnittswert für die Backausbeute bei Weizenkleingebäck

- ☐ 125 bis 135
- ☐ 148 bis 152
- ☐ 160 bis 173

C28. Welche durchschnittliche Backausbeute haben Roggenbrote?

- ☐ 140 bis 150
 - ☐ 125 bis 130
 - ☐ etwa 190
-

C29. Bei welcher Backware können die höchsten Backausbeuten erzielt werden

- ☐ Weizenkleingebäcke
- ☐ Mischbrote
- ☐ Schrotbrote

C30. Weshalb werden Brote nach dem Backen mit Wasser abgestrichen?

- ☐ Rinde soll etwas weicher werden
- ☐ Oberfläche soll glänzen
- ☐ zu starke Färbung wird abgewaschen

C31. In welchem Zustand sollen Plunderstücke aprikotiert werden?

- ☐ sofort nach dem Ausbacken
- ☐ etwas überkühlt
- ☐ erkaltet

C32. Wie nennt man die Entwässerung des Stärkekleisters beim Altbackenwerden?

- ☐ Koagulation
- ☐ Stärkeentkleberung
- ☐ Retrogradation

C33. Beim Backen von Pumpernickel in der Dampfbackkammer ereignen sich Vorgänge, die bei der herkömmlichen Methode zu backen nicht eintreten

- ☐ besonders gute Krustenbildung
 - ☐ gute Aufschließung der Stärke, Schonung der Vitalstoffe
 - ☐ relativ hoher Backverlust
-

C34. Wie viele Semmeln erhält man aus einem Kilogramm Mehl?

- ☐ 26 bis 29 Stück
- ☐ 23 bis 25 Stück
- ☐ 31 bis 33 Stück

C35. Wie viel Mehl benötigt man für 1 Kilogramm Brot?

- ☐ 650g bis 700g
- ☐ 800g bis 850g
- ☐ 730g bis 780g

C36. Was bezeichnet man als schwere Sandmasse?

- ☐ Eier und Zucker aufschlagen, Mehl einmelieren
- ☐ Fett schaumig rühren, Eier und Zucker aufschlagen, Mehl einmelieren
- ☐ Eier und Zucker aufschlagen, Mehl und Fett einmelieren

C37. Was machen Sie beim Befüllen des Fettbackgerätes?

- ☐ erst Einschalten (Thermostat 45⁰), dann die Fettstangen einlegen
- ☐ erst das Fett einlegen, dann gleich auf Backtemperatur gehen
- ☐ Fett aufschmelzen, einfüllen, dann aufheizen

C38. Was ist beim Backen von Krapfen richtig?

- ☐ erste Backphase dauert länger
- ☐ zweite Backphase dauert länger
- ☐ die Krapfen werden auf beiden Seiten gleich lang gebacken

C39. Was machen Sie mit verbrauchtem Frittierfett?

- ☐ flüssig in den Abfall
 - ☐ Entsorgung durch Autorisierte Firmen oder Sammelstellen
 - ☐ es kommt in geringen Mengen zu Mürbteigen
-

C40. In welcher Temperaturspanne schreitet das Altbackenwerden besonders stark voran?

- ☐ + 30° und - 7° C
- ☐ + 42° und +50° C
- ☐ + 12° und - 40° C

C41. Durch welche Maßnahmen kann man den Frischeeffekt bei Brot länger erhalten?

- ☐ direkte Führung
- ☐ Sauerteigführung
- ☐ höherer Weizenmehlanteil

C42. Was versteht man unter „Schockfrosten“?

- ☐ Temperaturen von unter minus 20° C
- ☐ Temperaturen um dem Gefrierpunkt
- ☐ Temperatur von minus 18° C

C43. Bei welcher Lagerung kann man die Entwässerung des Stärkekleisters verzögern?

- ☐ 25° bis 40°, 60% rel. Luftfeuchtigkeit
- ☐ 50° bis 60°, 80% rel. Luftfeuchtigkeit
- ☐ 5° C im Kühlraum

C44. Welche Kleinlebewesen sind die Verursacher von Brotkrankheiten?

- ☐ pflanzliche Organismen
- ☐ tierische Organismen
- ☐ Viren

C45. Was wird als Brotkrankheit bezeichnet?

- ☐ Rindenrisse
 - ☐ Insektenbefall
 - ☐ Befall von Schimmelpilzen
-

C46. Was ist zu tun, wenn die Versäuerung durch die Sauerführung nicht ausreicht?

- ☐ o stärkere Salzbeigaben
- ☐ o mit Teigsäuerungsmitteln nachsäuern
- ☐ o mehr Hefe um den Trieb zu beschleunigen

C47. Trotz gut backfähigem Roggenmehl zeigt das Brot eine unelastische, klitschige Krume. Warum?

- ☐ o die Eiweißgerinnung hat ausgelassen
- ☐ o zu geringe Versäuerung
- ☐ o es wurde zu stark geschwadet

C48. An einer knappen, runden Brotform hat eine "Kropfbildung" stattgefunden. Ursache?

- ☐ o zu warme Führung
- ☐ o knappe Gare, heißer Ofen
- ☐ o Salz vergessen

C49. Das Brot hat einen langen seitlichen Riß. Warum?

- ☐ o zu wenig Backhitze
- ☐ o seitlicher Schluss, eng geschoben
- ☐ o zu kalte Führung

C50. Wie kommt es, dass das Brot beim Aufsetzen schon lauter kleine Risse zeigt?

- ☐ o zu warme, triebstarke Führung
- ☐ o zuviel Weizenmehlzusatz
- ☐ o Übergare

C51. Was ist die Ursache für aufgebrannte Böden?

- ☐ o stark färbende Stoffe auf der Unterseite der Brote
 - ☐ o zu starke Unterhitze
 - ☐ o zu lange Backzeit
-
-

C52. Welche Form haben übergarige Brote?

- ☐ o eine rissige Oberfläche
- ☐ o einen dachförmigen Querschnitt
- ☐ o flache, breitlaufende Form

C53. Welchen Zweck hat das Stupfen der Brote vor dem Einschließen?

- ☐ o Überdruck entweicht geordnet
- ☐ o dass es nicht zusammenfällt
- ☐ o der Kunde ist an schöne Lochmuster gewöhnt

C54. Bei einem Herd Briochestriezel ist beim Backen der Zucker geschmolzen. Was ist geschehen?

- ☐ o schlechte Qualität des Hagelzuckers
- ☐ o zu starker Ofentrieb
- ☐ o es wurde unterlassen, die Züge zu öffnen

C55. Jeder Christstollen hat nach Erreichung der Gärreife einen öligen Rand um den Boden. Was ist die Ursache?

- ☐ o es wurde alte Butter verwendet
- ☐ o die Gare war zu warm
- ☐ o die Teigreife war bereits überschritten

C56. Faschingskrapfen fallen nach dem Backen oft ein. Was könnte die Ursache sein?

- ☐ o Übergare
- ☐ o zu früh gefüllt
- ☐ o Oberfläche der Krapfen zu kurz gebacken

C57. Was passiert, wenn Semmeln auf zu heißem Herd gebacken werden?

- ☐ o sie backen strohig aus
 - ☐ o sie haben ein fades Aroma
 - ☐ o die Kruste färbt zu rasch und bleibt weich
-

FRAGENKATALOG

DER BUNDESINNUNG DER BÄCKER
FÜR
PRÜFUNGEN UND WETTBEWERBE

Bereich D

Fachliche Sondervorschriften und Sicherheitsmanagement

Fragenkatalog Bereich D - Fachliche Sondervorschriften u. Sicherheitsmanagement

D01. Was ist Grahambrot?

- ☐ ein diätetisches Lebensmittel
 - ☐ Brot aus Weizenschrot
 - ☐ Brot aus Roggenschrot
-

D02. Wie hoch muss das Ausbackgewicht von 10 Semmeln sein?

- ☐ nicht geregelt
 - ☐ 460g
 - ☐ 570g
-

D03. Warum werden Zusatzstoffe eingesetzt?

- ☐ zur Preisreduzierung
 - ☐ für mehr Aroma
 - ☐ für den backtechnologischen Ablauf
-

D04. Bei der Erzeugung von Dinkelbrot ist der Anteil an Dinkelmahlprodukten durch den Codex geregelt. Wie hoch muss er sein?

- ☐ 35 %
 - ☐ 60 %
 - ☐ 90 %
-

D05. Was ist Kleberbrot (Luftbrot)?

- ☐ ein Diätbrot gegen Nierenversagen
 - ☐ ein Diabetikerbrot aus Aleuronat und Klebereiweiß
 - ☐ eine Art Kinderzwieback
-

D06. Welche Brotsorte hat einen höheren Joulegehalt?

- ☐ o Vollkornbrot
- ☐ o dunkles Roggenbrot
- ☐ o Toastbrot, geschnitten

D07. Welche Brotsorte enthält mehr Wirkstoffe und Pflanzenfasern?

- ☐ o Vollkornbrot
- ☐ o Schweizerbrot
- ☐ o Baguettes

D08. Welche Krankheit versteht man unter Zöliakie?

- ☐ o Darmerkrankung infolge Unverträglichkeit von Gluteneiweiß
- ☐ o die Zuckerkrankheit
- ☐ o Kreislauferkrankung, die salzlose Kost erfordert

D09. Wie oft muss eine eichpflichtige Waage überprüft werden?

- ☐ o alle 2 Jahre
- ☐ o jedes Jahr
- ☐ o zweimal im Jahr

D10. Wofür steht HACCP?

- ☐ o Sicherheitsprogramm für Maschinen
- ☐ o ein Teil der Hygieneverordnung
- ☐ o Computerprogramm beim Backofen

D11. Was ist ein natürlicher Zusatzstoff?

- ☐ o Laktat
 - ☐ o Lezithin
 - ☐ o Natriumbenzoat
-

D12. Bei welchen Brotsorten ist die Verwendung von Schimmelschutzmitteln gesetzlich erlaubt?

- ☐ o bei geschnittenen und verpackten Broten
- ☐ o bei Toastbrot
- ☐ o bei allen Brotsorten

D13. Wie behandeln Sie Backware, die zur Vorratshaltung gefrostet wird?

- ☐ o sofort nach dem Ausbacken schockfrostet
- ☐ o sofort nach dem Auskühlen schockfrostet
- ☐ o kühler backen und langsam durchfrieren lassen

D14. Wieviel Prozent Zugabe fordert der Codex bei Mehrkornbrot für „andere Getreidearten“?

- ☐ o 5%
- ☐ o 10%
- ☐ o 15%

D15. Woraus besteht die Teigflüssigkeit bei „Milchbrot“?

- ☐ o nur Vollmilch
- ☐ o nur Magermilch
- ☐ o 50% Vollmilch, 50% Wasser

D16. Welche Maschine wird bei einer Misch - und Knetzeit von 8 Minuten für einen Weizenkleingebäckteig verwendet?

- ☐ o Spiralkneter
- ☐ o Blitzkneter
- ☐ o Hubkneter

D17. Wer überprüft die sachgemäße Wartung von Maschinen und Kühlanlagen?

- ☐ o das Arbeitsinspektorat
 - ☐ o das Amt der Landesregierung
 - ☐ o die Lebensmittelpolizei
-

D18. Womit kann man Schimmelbefall z.B. im Lagerraum bekämpfen?

- ☐ o Seifenlauge
- ☐ o Essigwasser
- ☐ o Chlorgas

D19. In welcher Weise erfolgt der Schimmelbefall?

- ☐ o Bakterien sind bereits im Mehl und keimen im fertigen Brot aus
- ☐ o Brot kommt steril aus dem Backofen, Befall erfolgt von außen
- ☐ o Bakterien kommen in der Regel schon mit dem Schüttwasser in den Teig

D20. Welche Schimmelverhütungsmittel für Backwaren sind zulässig?

- ☐ o Natronlauge
- ☐ o Sorbinsäure
- ☐ o Äthanol

D21. Ist die Beigabe von Schimmelverhütungsmitteln laut LMKV auf der Verpackung zu deklarieren?

- ☐ o nein, weil man es ohnehin nicht merken darf
- ☐ o ja, weil Konservierungsmittel deklariert werden müssen
- ☐ o nur wenn man will

D22. Was sagt Ihnen die Bezeichnung "Bacillus mesentericus"?

- ☐ o es ist der Verursacher des Fadenziehens
- ☐ o es ist ein gefährlicher Grippevirus
- ☐ o ein sehr häufig vorkommender Schimmelpilz

D23. Was versteht man unter "blinden Ausbund"?

- ☐ o wenn die Laugen verklebt sind
 - ☐ o wenn die Laugen auseinandergefallen sind
 - ☐ o wenn die Semmel aufgezo-gen ist
-

D24. Was tun Sie, wenn Sie "hartbackendes Weizenmehl" zu verarbeiten haben?

- ☐ o kühler führen
- ☐ o etwas mehr Malzbackmittel geben
- ☐ o Salzzugabe erhöhen

D25. Wann dürfen Briochegebäcke als Brioches bezeichnet werden?
Wenn sie je Kilogramm Mehl mehr als

- ☐ o 4 Dotter enthalten
 - ☐ o 2 Dotter enthalten
 - ☐ o 6 Dotter enthalten
-

Zusatzthemen für Fragengebiete:

- A01: Aufbau Getreidekorn
- A03: Mögliche Getreideschädigungen
- A04: Alternative Getreidearten, Zusatzmengen, Codex
- A07: Amylograph, Was und wie wird geprüft?
- A09: Vermahlung, Mahlprodukte
- A12: Was besagt die Typenzahl?
- A21: Weitere Eigenschaften des Klebers, Extensograph, Was und wie wird geprüft?
- A33: Chemische Lockerung, Arten und Verwendung
- A46: Malzherstellung, Inhaltsstoffe
- A47: Teigsäuerungsmittel, Warum? Wirkung?
- A50: Was sind Quellmehle?
- A53: Deklarationspflichtig?
- A56: Trockenfrüchte für Fruchtbrot
- A66: Zuckergewinnung, Zuckerarten
- A72: Codex, „salzreduziert“?
- A73: Weitere Würzmittel für Brote

- B02: Beispiele für indirekte Führungen, Arten und Erwartungen
- B09: Knetzeiten, Extensograph
- B13: TA - erhöhende Möglichkeiten
- B35: Definitionen von GV - GU, Temperaturbereiche
- B57: Brühstück
- B64: Warum tourieren? Schichtenanzahl?
- B67: Schichtung? Lockerung

- D02: Gewichtsbestimmungen beim Brot
- D04: Zusatzstoffe, Arten, Einsatz und Verwendung
- D11: Welche Waagen sind eichpflichtig?
- D12: HACCP?
- D13: Emulgatoren, Wirkungen
- D14: Verpackungsverordnung, LMKV
- D16: Weitere Codexangaben
- D18: Teigtemperaturen, Teigerwärmung, Misch- und Knetzeiten verschiedener Teige
- D19: Evaluierung
- D55: Eierbestimmungen bei Krapfen, Brioche, Eiergewichte

Fragenaufteilung für den Bundeslehrlingswettbewerb:

- 12 Fragen aus dem Bereich A
 - 10 Fragen aus dem Bereich B
 - 10 Fragen aus dem Bereich C
 - 08 Fragen aus dem Bereich D
-

FRAGENKATALOG

DER BUNDESINNUNG DER BÄCKER
FÜR
PRÜFUNGEN UND WETTBEWERBE

Rechnungen

Fragenkatalog

Rechnungen

-
- A01) Die Mischschale enthält 22 l Wasser zu 35°C.
Wie viel kg Mehl muss man dazugeben, wenn eine TA von 167% angeordnet wurde? (MT 23°C).
Wie viel kg Teig ergibt das?
Welche Temperatur hat der Teig, wenn es in der Backstube 26°C hat?
-
- A02) Es soll aus 65 kg Mehl, TA 170 %, ein Brotteig gemacht werden.
Auf 1 Liter Schüttung nimmt man 30 g Hefe, 32 g Salz und 12 g Backmittel.
Ermitteln Sie das RG und die RA!
-
- A03) Auf der Tafel liegen 17 Pressen a 1700 g. Der Teig wurde mit TA 157 gemischt.
Der Mischer nahm 2,5% Hefe, 1,9% Salz, 2,8% Backmalz und 1,1% Öl.
Versuchen Sie den Teig als Rezeptur aufzugliedern!
-
- A04) 22,75 kg Weizenteig, TA 154 %, Zutaten 1140 g.
Errechne: Mehl; Wasser; Zutaten in %? RA
-
- A05) 15 l Weizenteig, TA 158, Zutaten 2,70 kg.
Errechne: Mehl; RG; RA
-
- A06) Ein Teig wird erzeugt:
17.000 g W700
9.000 g Wasser
270 g Salz
450 g Backmittel
450 g Hefe
100 g Backfett
27.270 g Mischgewicht
- a) Wie hoch ist die TA?
b) Wie hoch ist die RA?
c) Welche Anteile haben die einzelnen Bestandteile an der RA?
-
- A07) Erstellen Sie aus folgendem Rezept die Materialmengen:
63,28 kg Weizenteig, RA 168,8, davon entfallen auf
Salz 1,8
Backmittel 3,0
Hefe 3,0
Backfett 1,0 Teile
Wie hoch ist die Teigausbeute dieses Mehls?
-
- A08) 77,60 kg Weizenteig, RA 170 %, Zutaten 9,15 %
Errechne: Mehl, Wasser, Zutaten, Teigausbeute;
-

A09) Aus 33,5 kg Mehl, TA 172 %, soll ein Brotteig gemischt werden.
Zutaten:
1,6 % Hefe, 1,5 % Salz, 0,8 % Versäuerungsmittel
Errechne: RG und RA!

A10) Für Sandwiches wurden 38,35 kg Teig, TA 152,5 %; mit einem Zutatenanteil von 3,76 kg erzeugt.
Wie viel Mehl und Wasser wurden verwendet?
Wie viele Wecken zu 550 g können ausgewogen werden?

A11) Herzustellen sind 400 Salzstangel.
Pressengewicht = 1720 g, TA 159%, Zutaten 6,5 %
Errechne: Rezeptur, RA

A12) Vor dem 3wöchigen Betriebsurlaub hat der Meister noch 380 kg Brot zu erzeugen. BA 139 %.
Die Mischung besteht aus 65 % R960, 10 % R2500 und 25 % W1600
Wie viel muss er von den einzelnen Sorten noch vorrätig haben?

A13) Auf der Tafel liegen 28 Pressen zu je 1750 g TE.
Der Anteil der Zutaten an der RA betrug 6,7 Teile.
Es wurden 18,75 l Wasser geschüttet.
Wie viel Mehl wurde verbraucht?
Wie hoch war die Wasserbindekraft des Mehles?

A14) Die günstigste Teigtemperatur liegt bei 26° Celsius, deshalb sollen die Temperaturen von Mehl (19° Celsius) und Backstube (25° Celsius) durch die Temperatur des Wassers ausgeglichen werden. Wie groß muss die Schüttewassertemperatur sein, wenn die Teigerwärmung durch den Spiralknetter 4° Celsius beträgt?

A15) 17,000 kg Teig werden zur Herstellung von Zöpfen benötigt. Ermittle die dazu notwendigen Materialmengen unter Anwendung eines Umrechnungsfaktors. Die Angaben sind in Kilogramm auf 3 Kommastellen genau zu schreiben.

Rezeptur:	W700	1000 kg
	Wasser	3,5 dl
	Hefe	1/8 kg
	Zucker	16 kg
	Fett	0,18 kg
	Eier	¼ Liter (1 St. = 50g)
	Salz	1,5 % von der Mehlmenge
	Trockenm.	10% von der Wassermenge
	Sultaninen	12,5 dag
	Aromen	2 g

B01) Es reifen 31 kg Vollsauer, TA 190. Wie viel Kilogramm Teig können daraus gemischt werden bei einem Rezept von R 960 70 %, W 1600 30 %, TA 173, Zutaten 3 %, wenn 35 % des Roggenmehls versäuert werden sollen?

B02) Für morgen wurde ein Frischl gemacht. Es wiegt 4,30 kg bei TA 190% und steht 6 Stunden bis zur Reife. Darauf kommt ein Grundsauer, TA 160%, Stehzeit 7 Stunden und ein Vollsauer, TA 200%, Stehzeit 2,5 Stunden.
Wie groß wird die Teigmenge bei 50 % Versäuerung des Roggenmehls (Mischung 90:10) bei einer TA von 172% und 3,5 % Zutaten?
Wann kann gemischt werden, wenn das Frischl um 11.30 Uhr angeteigt wurde.

B03) Zur Broterzeugung benötigt man 142 kg einer Mehlmischung, die aus
67 % Roggenmehl 960,
13 % Roggenmehl 2500 und
20 % Weizenmehl 1600 besteht.
a) Wie viel kg einer jeweiligen Sorte müssen vorbereitet werden?
b) Wie viel Vollsauer (TA 210) ist notwendig bei 42% Versäuerung?

B04) In einem Vollsauer reifen 38 kg Sauerteig mit TA 210%. Mit 42 % Versäuerung wird daraus ein Roggenbrot (100%) mit TA 175%, 2 % Salz und 1 % Gewürz gemischt.
Errechne das Rezeptgewicht!
Bei der Hälfte des Teiges werden 12 % Sonnenblumenkerne zugesetzt.

B05) Berechnen Sie die Rezeptur für 50 Stück Baguettes mit einer Teigeinlage von 400 g. TA 168 %, 5,5 % Zutaten. Wir wollen für diesen Teig einen Weizensauer bereiten mit TA 220 und 12 % Versäuerung. Wie viel Mehl und Wasser sind dafür notwendig?

C01) Von 69 kg Mehl erhielten wir 100 Stück 1 kg Brote.
Wie hoch ist die Backausbeute?

C02) 32 kg Mehl wurden mit einer RA von 172 verarbeitet und brachten 47 fertige 1-kg-Brote.
Errechne: BV in kg und %; BA

C03) Es wurden 625 Semmeln ausgebacken. Bei der Gewichtsprobe wogen 10 Stück 462 g. Sie erlitten einen BV von 17,8 %, der GEV wurde mit 0,6 % ermittelt. Die TA betrug 156,2 %.
Und der Mischer nahm 1085 g Zutaten.
Berechnen Sie: RG, RA und die Mehl- und Wassermenge

C04) Wie viele 1kg-Brote bekommt der Meister aus 65 kg Mehl, TA 170 % und je Liter Schüttwasser 3 dag Salz, 3 dag Germ und 1 dag Versäuerungsmittel, bei 1,5 % Gärverlust und 11,5% Backverlust?

- C05) Der fertig gemischte Teig wiegt 128 kg. GEV 1,9 %, BV 18 %. Bestimmen Sie die Anzahl der fertig ausgebackenen Semmeln mit dem gesetzlichen Ausbackgewicht.

BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB DER BÄCKER

R I C H T L I N I E N

5.7.2010

TEILNEHMER

Teilnahmeberechtigt sind pro Bundesland 2 Bäckerlehrlinge, welche von der jeweiligen Landesinnung an die Bundesinnung nominiert wurden und die Voraussetzungen für die Teilnahme beim nächstfolgenden Internationalen Lehrlingswettbewerb erfüllen können.

PRÜFUNGSKOMMISSION

Die Prüfungskommission besteht aus dem Bundesinnungsmeister oder einem von ihm Vertreter als Vorsitzenden und fünf Beisitzern. Der Bundesinnungsausschuss beschließt in seiner dem Wettbewerb vorangehenden Sitzung die Zusammensetzung der Jury. Sollte kein Beschluss gefasst werden, werden diejenigen Juroren, die beim vorigen Bundeslehrlingswettbewerb tätig waren, wieder als Juroren bestellt. Die Kommission entscheidet mit einfacher Stimmenmehrheit, bei Stimmengleichheit gibt die Stimme des Vorsitzenden den Ausschlag.

BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB

Die Wettbewerbsaufgaben zerfallen in einen

- A) Praktischen Teil und einen
- B) Fachtheoretischen - schriftlichen Teil

A) Der praktische Teil umfasst:

- 1) Brotwirken
- 2) Weckenformen
- 3) Herstellen von 10 Salzstangerln und 5 Brezerln
- 4) 15 Kaisersemmeln wirken
- 5) Flechten eines 4-teiligen Striezels
- 6) Flechten eines 6-teiligen Striezels
- 7) Herstellen von 10 Kipferln und Herstellen von 15 Stück Form- und Flechtgebäck (5 Sorten à 3 Stück: Knöpfe, Zöpfe, Flesslerl, und 2 Sorten nach freier Wahl)
- 8) Herstellen von 30 Stück gemischtem Plundergebäck (6 verschiedene Sorten)
- 9) Dekor- oder Schaugebäck aus 2 kg Teig zu einem vorgegebenen Motto

B) Die fachtheoretisch - schriftliche Prüfung umfasst:

1)	Fachrechnen:	3 Rechenbeispiele
2)	Fachkunde:	40 Beispiele aus Mehlerverarbeitung, Teigführung, Backprozess, Tiefkühlung und Lagerung

BEWERTUNG

Bewertet wird nach Punkten, welche für jede richtige Antwort zugeteilt werden. Die Höchstpunktezahl der zu erreichenden Punkte beträgt 205. Voraussetzung dafür ist die fehlerlose Lösung aller Aufgaben bzw. die richtige Beantwortung der gestellten Fragen. Durch Zusatzpunkte kann die Höchstpunktezahl überschritten werden.

A) Praktischer Teil:

Höchstzahl 150 Punkte und zwar werden zugeteilt für

1)	Brotwirken (4 Laibe):	10 Punkte oder darunter
2)	Weckenformen obiger Laibe:	10 Punkte oder darunter
3)	Herstellen von 10 Salzstangerln mit drei bis fünf Laugen und 5 Brezerln (Schluss oben):	15 Punkte oder darunter
4)	15 Kaisersemmeln wirken (Stern oben):	20 Punkte oder darunter

Die Aufgaben 5), 6) und 7) sind je aus 1 1/2 Pressen (pro Presse 1,50 kg) Briocheteig herzustellen.

5)	Flechten eines 4-teiligen "hoch" geflochtenen Striezel (1 Strang aus 2 Teigstücken)	10 Punkte oder darunter
6)	Flechten eines 6-teiligen Striezel mit Fenster (1 Strang aus 2 Teigstücken)	10 Punkte oder darunter
7)	Herstellen von 10 Kipferln mit mindestens 5 Laugen und Herstellen von 15 Stück Form- und Flechtgebäck (5 Sorten à 3 Stück, Knöpfe, Zöpfe, Flesserl, und 2 Sorten nach freier Wahl)	10 Punkte oder darunter 15 Punkte oder darunter
8)	a) Plunderteig einschlagen und tourieren (für alle 1E +1D Tour). Höchstgröße max. ca. 25x30cm. b) Ausrollen, füllen formen Herstellen von 30 Stück gemischtem Plundergebäck (10 x 10 cm Teiggröße): 6 Sorten Plunder á 5 Stück, davon dürfen max. 3 Sorten Früchteplunder sein. Eine der 6 Sorten Plunder ist mit demselben Teig pikant auszuführen. Das Material für den pikanten Plunder ist vom Teilnehmer selbst mitzubringen.-Die Werkzeuge werden ausnahmslos vom Veranstalter gestellt. Der Plunder wird mit dem Messer geschnitten - Ausstecher dürfen keine verwendet werden. Restteig muss verarbeitet werden!	5 Punkte oder darunter 10 Punkte oder darunter

	c) Aprikotieren, Früchte schneiden, garnieren, glasieren, dekorieren. Es dürfen keine fertigen Dekorelemente verwendet werden!!! Für das Ausfertigen 20 Minuten Zeit und bis 10 Minuten Toleranz ohne Gutpunkte und Abzüge.	10 Punkte oder darunter
9)	Dekor- oder Schaugebäck „alles essbar“: aus 2 kg Teig zu einem vorgegebenen Motto/Thema. Es müssen von dem Teig ca. 85 % verarbeitet werden. Dekor- und Streugut muss selbst mitgenommen werden. Schablonen und Ausstecher dürfen verwendet werden Dekor o. Schaugebäck darf auch nach dem Backen zusammengesetzt werden (essbar). Zeit: 5 Minuten während der Ausfertigung des Plunderteiges.	25 Punkte oder darunter insgesamt bis 10 Punkte vor dem Backvorgang, bis 15 nach dem Backen.

Den Teilnehmern wird von der ausrichtenden Landesinnung der Teig bereits aufgeschliffen übergeben. Für den Teig sind die vorgegebenen Standardrezepte zu verwenden. Es ist Aufgabe des Oberjurors und der Bundesinnung, dass der ausrichtenden Landesinnung die Rezepte mit der Ausschreibung zur Verfügung gestellt werden. Für die Anfertigung der Schaustücke gibt die ausrichtende Landesinnung ein Motto vor. Dieses wird spätestens Dezember in der vorangehenden Bundesinnungsausschusssitzung beschlossen.

Die ausrichtende Landesinnung stellt für die Teilnehmer am Wettbewerbsort folgende Gerätschaften zur Verfügung:

- 9 Pinsel
- 9 Heferl (kleine Schüsslerl)
- 9 Vorlänger/Weigerl
- 9 Rollhölzer
- 9 Lineale (min. 65 cm lang)
- 9 kleine Messer
- 9 Teigkarten
- Füllen für Plunder (Nuss, Mohn, Topfen, Vanillecreme zur Auswahl)
- Dressiersäcke nach Bedarf (ev. Einweg)

Als Normalzeit für die Durchführung der Aufgaben 3) bis 7) werden 20 Minuten vorgesehen. Die Aufgaben 3) bis 7) sind nach 23 Minuten zu beenden. Für die Aufgabe 8b) „Plundergebäck“ werden 15 Minuten vorgesehen. Die Aufgabe 8b) ist nach 18 Minuten zu beenden.

Für die Aufgaben 3) bis 7) und die Aufgabe 8b) gibt es für die 3 schnellsten je nach Reihung 3, 2 bzw. 1 Gutpunkt(e) und bei Zeitüberschreitung 1 Punkt Abzug pro Minute.

Für die Aufgabe 9) stehen 30 Minuten zur Verfügung. Die Aufgabe 9) ist nach 35 Minuten zu beenden. Bei Überschreitung des Zeitlimits von 30 Minuten erfolgt ein Abzug von 1 Punkt, je Minute.

Die Zuteilung der Punkteanzahl richtet sich nach der Qualität der erbrachten Leistung.

Zeitpunkte werden nicht von jedem Juror vergeben, sondern vom „Vorsitzenden“ nach Jurybeschluss in der Endwertung.

Betreuer, Lehr- und Begleitpersonen dürfen im Wettbewerbsraum nicht anwesend sein.

B) Fachtheoretisch - schriftlicher Teil:

Höchstanzahl: 55 Punkte.

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 1) Fachrechnen: | 15 Punkte oder darunter |
| 2) Fachkunde: | 40 Punkte oder darunter |

Teilweise richtige Lösungen sind mit entsprechenden Punkteabzügen zu bewerten, bei falschen Lösungen oder bei Fehlen einer Beantwortung ist kein Punkt zuzuteilen.

Beim Fachrechnen ist die Verwendung eines einfachen Taschenrechners erlaubt, der vom Teilnehmer an Wettbewerb mitzubringen ist. (Handys sind nicht erlaubt) Es müssen jedoch die Rechengvorgänge niedergeschrieben werden.

Als Normalarbeitszeit für die Durchführung der Aufgaben 1) und 2) stehen höchstens 30 Minuten zur Verfügung.

PREISE

Die 3 Erstplatzierten erhalten entsprechende Ehrenzeichen und Preise, die übrigen am Bundeslehrlingswettbewerb teilnehmenden Lehrlinge erhalten ein Teilnehmerdiplom, das bei Erreichen einer bestimmten Punkteanzahl mit einer entsprechenden Anerkennung ergänzt werden kann und ein Sparbuch.

Für die 3 besten Mannschaften in der Mannschaftswertung sollen teilbare Preise vorgesehen werden. Bundesländer, die weniger als 3 Teilnehmer beim Bundeslehrlingswettbewerb stellen, werden nicht in der Länderwertung gewertet. Für den Fall der Erkrankung oder des plötzlichen Ausfalles eines der 2 fixen Teilnehmer wird daher den Landesinnungen empfohlen, Ersatzkandidaten aufzustellen.

Im Anschluss an den Wettbewerb ist es erwünscht, dass die Teilnehmer jedes Bundeslandes ihre Produkte ohne Bewertung im Rahmen der Siegerehrung präsentieren. Die Tischgröße wird vom Veranstalter bekannt gegeben (ca. 3 Wochen vor dem Wettbewerb). Alle Tische werden mit weißen Tischtüchern bedeckt. Präsentiert werden das Schaustück und die Produkte, ohne jegliches Dekorationsmaterial außer z.B. Tassen, Platten, Spitzenpapier, Ständer für Schaustücke. Die Präsentation erfolgt durch die Lehrlinge alleine. Eine Publikums-/Prominentenjury bewertet die Präsentationen und vergibt einen Publikumspreis.

KOSTEN

Die Bundesinnung übernimmt die Ausschreibung und die Einladung an die Lehrlinge; sie wickelt die Auswertung ab und stellt die Urkunden bereit; organisiert die Bereitstellung

der von den Behörden zur Verfügung gestellten Preise. Die Bundesinnung trägt weiters einen Sockelbetrag zur Abwicklung des BLW in der Höhe von € 2.907,- (öS 40.000,--) bei. Im Rahmen des Bundeslehrlingswettbewerbes findet eine Bundesinnungsausschusssitzung der Bäcker statt.

Die Landesinnung versendet die Einladungen mit dem Detailprogramm, gestaltet und bestreitet das Rahmenprogramm einschließlich einer medienwirksamen Schlussveranstaltung, trägt die Unterbringung und Verpflegung der Jurymitglieder und der Lehrlinge, stellt die weiteren Preise zur Verfügung und stattet die Kandidaten mit großen, gut sichtbaren Startnummern aus. Weiters trägt die ausrichtende Landesinnung die Fahrtkosten (km-Geld in der Höhe von € 0,18/km oder Bahnfahrt 2. Klasse) der Jurymitglieder. Die entsendende Landesinnung trägt die Kosten allfälliger Begleitpersonen selbst.

Die veranstaltende Landesinnung stellt den Gewinnern Fotos von der Siegerehrung für den Lehrherrn, die regionale Presse usw. in digitaler Form zur Verfügung. Die Landesinnung wird nach Möglichkeit Sponsoren auffinden.

ABLAUF

Der Bundeslehrlingswettbewerb beginnt jeweils an einem Sonntag - Nachmittag mit einem Kennenlernen der Teilnehmer und Juroren, der Besichtigung der Werkstätten, der Verlosung der Startnummern, der Gruppeneinteilung, der Belehrung über den Wettbewerbsverlauf anschließend der fachtheoretische - schriftliche Teil und einem von der austragenden Landesinnung organisierten Rahmenprogramm.

Der eigentliche Wettbewerb, die Jurybesprechung und die Siegerehrung finden am Montag statt.

Der Dienstag steht für die Bundesinnungsausschusssitzung der Bäcker und die Heimreise der Teilnehmer zur Verfügung.

Empfohlener Arbeitsablauf am Wettbewerbstag:

1. Brotwirken für alle
2. Gruppe 1: Plunder tourieren
3. Schaustück Gruppe 1
4. Plunder ausrollen schneiden und formen
5. Gebäck und Brioche
6. Plunder ausfertigen eventuell Schaustück zusammensetzen

Einheitliche Organisationsrichtlinie BLW Bäcker-Fleischer-Konditoren

I. Organisation

1. Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe hält jährlich drei Bundeslehrlingswettbewerbe ab, jeweils einen für die Bäcker, die Fleischer und für die Konditoren. Unmittelbar nach Beginn einer neuen Funktionsperiode veröffentlicht die Bundesinnung eine Übersicht über die Wettbewerbe für die nächsten neun Jahre.
2. Die Ausrichtung der jeweiligen Bundeslehrlingswettbewerbe obliegt den Landesinnungen der Lebensmittelgewerbe, wobei darauf Bedacht genommen werden soll, dass jährlich nur ein BLW im gleichen Bundesland stattfindet. Die Ausrichtung eines BLW ist unabhängig davon, ob das in Betracht kommende Bundesland in der jeweiligen Branche eigene WettbewerbsteilnehmerInnen stellt.
3. Die ausrichtenden Landesinnungen koordinieren den Zeitpunkt der Abhaltung des jeweiligen BLW mit der Bundesinnung bis spätestens Mitte Februar, wobei der jeweilige Wettbewerbstermin tunlichst im Juni stattfinden soll. Der festgelegte Termin ist den teilnehmenden Landesinnungen durch die Bundesinnung unverzüglich mitzuteilen. Gleichzeitig mit dieser Meldung ist allen Landesinnungen ein Datenblatt zu übermitteln. Mit diesem Datenblatt werden der Bundesinnung die wesentlichen Daten des teilnehmenden Bundeslandes, insbesondere die Namen der WettbewerbsteilnehmerInnen, Juroren und Begleitpersonen, die Zimmerkategorie sowie die Anzahl der Nächtigungen bekannt gegeben.
4. Die ausrichtenden Landesinnungen haben der Bundesinnung bis spätestens acht Wochen vor dem Wettbewerbstermin ein Programm zu übermitteln, aus dem sämtliche für die TeilnehmerInnen erforderlichen Informationen, insbesondere zur Anreise, Unterbringung und zum Wettbewerbsablauf ersichtlich sind.
5. Alle teilnehmenden Landesinnungen geben der Bundesinnung bis spätestens vier Wochen vor dem jeweiligen Bundeswettbewerbstermin die TeilnehmerInnen, Begleitpersonen und gegebenenfalls Juroren mittels des von der Bundesinnung zugeschickten Datenblattes (siehe Pkt. I/3), bekannt.
6. Die Bundesinnung übernimmt auf Grund der gemeldeten Daten die Ausschreibung und Einladung direkt an die WettbewerbsteilnehmerInnen und Juroren, weiter ergeht eine Ausschreibung mit Einladung an alle Landesinnungen, die ihrerseits für die Information allfälliger Begleit- und/oder Betreuungspersonen zuständig sind. Die Ausschreibung beinhaltet neben dem Programmablauf die jeweiligen Wettbewerbsrichtlinien, sowie wichtige Informationen über Werkzeuge, Arbeitskleidung und allenfalls mitzubringende Utensilien. Darüber hinaus erfolgen auch allfällige besondere Hinweise die von der ausrichtenden Landesinnung besonders angemerkt werden. Finden die Wettbewerbe außerhalb der Bundes- bzw. der Landeshaupt-

1

städte statt, werden insbesondere für mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisende TeilnehmerInnen Hinweise zu den Verkehrsanbindungen mitgeschickt.

Zeitgleich übermittelt die Bundesinnung der ausrichtenden Landesinnung sämtliche für die Teilnahme und Unterbringung der WettbewerbsteilnehmerInnen und Juroren vorliegenden Daten der teilnehmenden Landesinnungen, inklusive der bis zum Meldezeitpunkt gem. Punkt 1/5 bekannten Begleitpersonen. Die ausrichtende Landesinnung organisiert auf Grund dieser Daten die Unterbringung der TeilnehmerInnen, Juroren und Begleit,- bzw. Betreuungspersonen sowie den Wettbewerb. Begleit,- bzw. Betreuungspersonen, die nach dem Meldezeitpunkt gem. 1/5 gemeldet werden, müssen gegebenenfalls die Unterbringung selbst organisieren.

7. Die Unterbringung der WettbewerbsteilnehmerInnen erfolgt unter Berücksichtigung organisatorischer Gegebenheiten grundsätzlich in Doppelzimmern, die der Juroren in Einbettzimmern. Begleit,- bzw. Betreuungspersonen vereinbaren die Art der Unterbringung mit der jeweils zuständigen teilnehmenden Landesinnung. Im Falle wirksam werdender Stornobedingungen sind die anfallenden Kosten vom Verursacher zu tragen.

II. Kosten

1. Sämtliche Kosten für die WettbewerbsteilnehmerInnen sind von der jeweils teilnehmenden Landesinnung zu tragen, dies betrifft insbesondere die Reisekosten und die Kosten für Nächtigungen am Wettbewerbsort für die Dauer des Wettbewerbs. Die Bundesinnung stellt den ausrichtenden Landesinnungen einen Sockelbetrag pro Wettbewerb zur Verfügung, *dessen Höhe im jeweiligen Bundesverband festzulegen und im Fachverbandsvoranschlag entsprechend auszuweisen ist.*

2

2. Die Übernachtungs- und Reisekosten der Juroren sind von der Bundesinnung zu tragen.

3. Die Kosten der Begleit,- bzw. Betreuungspersonen sind von diesen selbst zu tragen; anderslautende Vereinbarungen zwischen diesen und der jeweils teilnehmenden Landesinnung sind möglich; soweit dies die Organisation der ausrichtenden Landesinnung betrifft, ist diese zeitgerecht von den betreffenden Landesinnungen zu informieren.

4. Die Kosten für die Verpflegung während des Wettbewerbes, eines *allfälligen* Rahmenprogramms sowie *die Kosten der Siegerehrung und einem damit verbundenen Abschlussessen* werden von der ausrichtenden Landesinnung getragen.

5. Die für die Siegerehrung in den jeweiligen Wettbewerbsbereichen vorgesehenen Preise, wie insbesondere Pokale, Medaillen, Urkunden, sind von der Bundesinnung zur Verfügung zu stellen.

6. Allfällige sonstige Kosten- oder Spesenersätze der Bundesinnung an die ausrichtenden Landesinnungen außerhalb der in Pt. II/1.-5. geregelten Punkte finden nicht statt.



III. Juroren

Die Bewertung der TeilnehmerInnen erfolgt jeweils durch eine Jury. Die Zusammensetzung der Jury und die Bewertungsdetails werden in den jeweiligen fachlichen Richtlinien festgesetzt.

IV. TeilnehmerInnen

1. Jedes Bundesland ist berechtigt zwei TeilnehmerInnen pro Bundeslehrlingswettbewerb zu melden, beim Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer können auf Grund der beiden Lehrberufe bis zu drei TeilnehmerInnen pro Bundesland nominiert werden.

Beschluss: 6. BIAS, 15.11.2011, Mondsee



ORGANISATIONSSCHEMA zu Punkt I. Punkt 3.-6.

- I. Ausrichtende LI >>> Termin(vereinbarung) an/mit BI (> I. Pt.3.)
- II. BI >>> Termininfo an alle LI + Datenblatt mit Fristhinweis (>I. Pt.3.)
- III. Ausrichtende LI >>> 8 Wochen vor Termin >> Detailinfo zum Ablauf an BI (>I. Pt.4.)
- IV. Alle LI >>> 4 Wochen vor Termin >> Teilnehmerinfo/Datenblatt an BI (>I. Pt.5.)
- V. BI >>> Einladung Teilnehmer, Juroren, LI + Infopaket an ausrichtende LI (>I. Pt.6.)

BEILAGE: Datenblatt wie in I. Punkt 6. Erläuterungen erwähnt

