



bäcker-confiseurmeister-verband
des kantons st.gallen



Ausstellung Lehrlingsarbeiten 2021

OBC

Ostschweizer Bäcker-Confiseurs

19. – 20. April 2021

Olma Messen St.Gallen

Halle 9

Reglement

Bäcker – Konditor – Confiseur

Fachrichtung Bäckerei

3. Lehrjahr

1. Teilnahme

- **Pflichtaufgabe**

für alle Lernenden des GBS St.Gallen und dem BWZT Wattwil
im 3. Lehrjahr Fachrichtung Bäckerei

2. Vorgaben Partybrot/Schaubrot

- Herstellen eines Party- oder Gebildebrot
- Teig und Thema nach freier Wahl (Teig mit Hefe oder Sirupteig)
- mindestens 2 kg Fertiggewicht
- Grösse Schaustück: **maximal 60 x 40 cm**
- Das ganze Produkt muss gebacken sein
- Zuckerarten (Isomalt usw.) dürfen für den Zusammenbau verwendet werden.

3. Disqualifikation:

- Bei verwenden von nicht essbaren Materialien
- Bei sichtbaren Firmenlogos
- Bei nicht einhalten der Maximal – Grösse (60x 40cm) (Toleranz 1 cm)
- Bei Fertiggewicht unter 2kg
- Bei verwenden von ungebackenen Materialien

4. Bewertung

- Die Schaubrote werden von Fachexperten bewertet.
- Bewertungskriterien:
 - *Gesamteindruck:*
 - Allgemeiner Eindruck, Idee, Originalität
 - *Schwierigkeitsgrad:*
 - Techniken, Arbeitsaufwand
 - *Ausführung:*
 - Ausführung der Technik, Genauigkeit, Sauberkeit

5. Termin:

- Anlieferung: Montag 19. April, 13.00 bis 15.00 Uhr
- Ort: Olma Halle 9.0, [Sanktjakobstrasse](#), St.Gallen
- Ausstellung: virtuelle Ausstellung ab 30. April 2021
- Die Rangverkündigung und die Preis- und Diplomüberabe findet in den Schulklassen statt.

Abbau: Dienstag 20. April 14.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Falls die Schaubrote nicht abgeholt werden, werden diese entsorgt.

6. Organisation

- Veranstalter:
 - Verein Ostschweizer Confiseure, St.Gallen
Tel. 071 222 89 79 E-mail: kondfs@bluewin.ch
- Organisation:
 - Sekretariat SGBC, Stefan Thalmann, Niederhelfenschwil
Tel. 071 152 96 47 E-mail: obc.s.thalmann@thurweb.ch
- Fachkommission :
 - Marcel Brunner, Chefexperte SG, Oberhelfenschwil
Tel. 079 374 45 23 E-mail: info@beckbrunner.ch
 - Martin Inauen, Chefexperte AI/AR, Appenzell
Tel. 078 880 12 22