

Wedstrijdreglementen

Gouden Gard Boulangerie 2023



Vervaardig in een eigen gekozen thema: ...

1 Showstuk

- 1.1 Het showstuk wordt meegenomen vanuit je bedrijf en deze wordt in elkaar gezet op de wedstrijd op locatie
- 1.2 Een showstuk, wat bestaat uit eetbare onderdelen
- 1.3 Het gebruik van oneetbare onderdelen, ook voor ondersteunende doeleinden, is niet toegestaan. Een oneetbare sokkel mag gebruikt worden voor presentatie, echter zal deze niet in de beoordeling van het showstuk worden meegenomen. Onderscheid tussen sokkel en showstuk dient duidelijk te zijn
- 1.4 Het showstuk mag geheel of in onderdelen worden meegenomen
- 1.5 Hulp bij de opbouw van het showstuk is niet toegestaan
- 1.6 Hulp bij het transport van onderdelen of het gehele showstuk is uitsluitend toegestaan door een door de juryvoorzitter aangewezen persoon
- 1.7 Opslag van het showstuk en/of onderdelen daarvan is mogelijk vanaf de dag voor de wedstrijd. Hierover zal gecommuniceerd worden tijdens pre-meeting

2 Desembrood

- 2.1 8 desembroden met een gebakken gewicht tussen de 450 en 500 gram.
- 2.2 Van de 8 desembroden moeten er 2 variaties gemaakt worden. 4 bol model en 4 vrije keuze
- 2.3 De 4 vrije keuze zijn helemaal vrij van decoratie en vorm
- 2.4 De bol model zal geproefd worden door de smaakjury de overige zijn voor de presentatie (kunnen wel nagewogen en gemeten worden en worden beoordeeld op originaliteit
- 2.5 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 2.6 De zuurdesem starter mag meegenomen worden maar moet voor gebruik ter controle aan de jury worden aangeboden

3 Getoerd gerezen (croissants)

- 3.1 10 gebogen croissants moeten een gebakken gewicht tussen de 70-80 gram hebben
- 3.2 De croissants mogen niet gekleurd zijn
- 3.3 Deeg mag tijdens de voorbereidingsdag gezet worden, en tijdens de wedstrijd gebruikt worden

4 Getoerd gerezen (gevuld)

- 4.1 10 stuks getoerd gerezen gevuld met een gebakken gewicht tussen de 80-90 gram
- 4.2 De producten die gemaakt worden vrij in vorm, model en vulling.
- 4.3 De vulling dient mee gebakken te zijn
- 4.4 Afwerken/decoratie mag maar mag niet meer als 10% van het gebakken gewicht bevatten
- 4.5 Alles moet volledig eetbaar zijn

5 Brioche gevlochten

- 5.1 10 stuks brioche met een gebakken gewicht van 80-90 gram
- 5.2 De brioche moet gevlochten zijn
- 5.3 De brioche mag in een niet in een vorm gebakken zijn
- 5.4 De broodjes mogen niet worden afgewerkt na het bakken
- 5.5 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 5.6 Het deeg mag tijdens de voorbereidingsdag gezet worden

6 Brioche gevuld

- 6.1 Brioche gevuld moet een gebakken gewicht hebben tussen de 85-95 gram
- 6.2 De vulling moet meegebakken worden
- 6.3 Afwerken/decoratie mag maar niet meer als 10% van het gebakken gewicht bevatten
- 6.4 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 6.5 De producten die gemaakt worden vrij in vorm, model en vulling.
- 6.6 Het deeg mag tijdens de voorbereidingsdag gezet worden

7 Omschrijving, receptuur en werkwijze

- 4.1 Omschrijving per productgroep in minimaal 100 en maximaal 200 woorden
- 4.2 De volledige receptuur van elk product die in of op de producten gebruikt worden moeten worden ingevuld op het toegestuurde format na inschrijving
- 4.3 Omschrijving en receptuur dient digitaal als Word-document A4 formaat te worden aangeleverd, uiterlijk 1 september 2023
- 4.4 De receptuur van desembrood moet gemaakt zijn vanuit een eigen desemcultuur deze ook beschrijven in je receptuur/werkwijze en mag max 0,5% bloggist bevatten
- 4.5 De receptuur van getoerd gerezen moet gemaakt worden uit roomboter. Alles wat gepresenteerd wordt dient vermeld te staan in de receptuur en werkwijze
- 4.6 De receptuur van brioche moet minimaal 40% roomboter bevatten

6 Presentatie

- 6.1 presentatie van onderdelen 1 t/m 5 vallen binnen een oppervlakte van 99 centimeter breed en 68 centimeter diep. Uitstekende presentatie buiten deze oppervlakte is niet toegestaan. Hoogte waarin gepresenteerd kan worden is maximaal 115 cm. De verenging zorgt voor de etalage hokjes het is ook om je eigen achterwand hierin te plaatsen dit zal worden toegelicht tijdens de pre-meeting
- 6.2 De deelnemer dient zelf te zorgen voor verdere etalagemateriaal
- 6.3 Ondersteunende onderdelen buiten de etalage zoals lampen, hekjes etc. is niet toegestaan

7 Inleveren eetbare producten jury

- 7.1 Voor elke deelnemer staan plateaus klaar om de producten te plaatsen. Deze worden op de aangegeven tijd opgehaald
- 7.2 De desembroden moeten 14.00u worden ingeleverd
- 7.3 De getoerd gerezen producten moeten om 14.30u worden ingeleverd
- 7.4 De briocheproducten moeten om 15.00u worden ingeleverd
- 7.5 Elke 5 minuten later na inlevertijd worden 5 punten aftrek gegeven

8 Inlevering uitwerking thema

- 8.1** Omschrijf in minstens 100 woorden welk thema je hebt gekozen en waarom je hiervoor hebt gekozen, geef per product ook een motivatie en een omschrijving.
- 8.2** In de uitwerking dient je naam beschreven te staan.
- 8.3** De uitwerking moet ingeleverd zijn voor 1 september 2023

9 Hygiëne

- 9.1** De vervaardiging en uitvoering van onderdelen 1 t/m 6 met achtneming van de hedendaagse regels voor hygiëne en veiligheid en een verantwoorde omgang met machines, materialen en grondstoffen

10 Tijdschema

Er zal een voorbereiding zijn de dag ervoor op maandag 9 oktober 2023

- 14.00u- Aanwezig bij Miele
- 15.00u- Start voorbereiding en inrichten werkplek
- 19.00u- Einde voorbereiding en schoon opleveren werkplek

De wedstrijd wordt gehouden op dinsdag 10 oktober 2023 te Vianen

- 07.15u - Aanwezig en aanmelding in de wedstrijdlocatie
- 07.30u - Welkom en instructie door de voorzitter en wedstrijdleider
- 07.45u - Inrichting van de werkplek
- 08.00u - Controle van meegebrachte spullen door de praktijkjury
- 08.15u - Laatste instructies en vragenronde door de juryvoorzitter
- 08.30u - Start wedstrijd, deel 1
- 12.30u - Lunchpauze (verplicht)
- 13.00u - Einde lunchpauze, start deel 2
- 14.00u - Inleveren Desembroden
- 14.30u- Inleveren Getoerd gerezen producten (croissant en getoerd gerezen gevuld)
- 15.00u - Inleveren brioche producten (gevlochten brioche en gevulde brioche)
- 15.00u - Einde deel 2, start presentatie
- 15.45u - Einde presentatie en daarmee de wedstrijd

Totaal beschikbare tijd wedstrijd: 6 uur en 45 minuten

Waarvan praktijk: 6 uur

Waarvan presentatie: 45 minuten

11 Deelname

- 11.1** Een deelnemer van de wedstrijd om de Gouden Gard dient aan de volgende voorwaarde te voldoen: Het volgen van een bakkerij-of horecaopleiding op niveau 3 of 4 of het beschikken over een diploma van eerdergenoemde opleiding welke niet ouder is dan 24 maanden. Er wordt hiervoor gerekend met terugwerkende kracht vanaf de sluitingsdatum van inschrijving, 30 juni 2023. In het geval van een afwijkend profiel, bijvoorbeeld door een buitenlandse opleiding, beslist de juryvoorzitter over de doorgang
- 11.2** Een deelnemer van de wedstrijd om de Gouden Gard voldoet bij aanmelding voor de wedstrijd eenmalig een borg van € 150,00 voor 1 juli 2023 op rekeningnummer NL48INGB000014000 t.n.v. Gouden Gard. Na deelname op 10 oktober 2023 zal dit binnen 5 dagen worden teruggestort

12 Aanmeldingen en beslismoment

- 12.1** De deelnemers kunnen het volledig ingevulde en ondertekende aanmeldingsformulier vanaf 11 oktober 2022 sturen naar de Vereniging Gouden Gard via info@goudengard.nl
- 12.2** Op 30 juni 2023 sluit de inschrijving voor de wedstrijd
- 12.3** De wedstrijd vindt doorgang bij een aanmelding van vijf deelnemers. De beslissing hierover wordt op 1 juli 2023 genomen De ingeschreven deelnemers krijgen hier automatisch bericht over.

- 12.4** Voor de Gouden Gard wedstrijd geldt een maximumaantal van 16 deelnemers, toewijzing geschiedt in de volgorde van aanmelding

13 Gedragsregels deelname, uitvoering en opdrachten

- 13.1** In geval van discussie voor of tijdens de wedstrijd is de beslissing van de juryvoorzitter geldig
- 13.2** Het meebrengen van onderdelen is uitsluitend toegestaan in de opdracht aangegeven punten en bij een ondertekende verklaring. Alles daarbuiten is niet toegestaan
- 13.3** In geen van de in de opdracht aangegeven onderdelen is hulp toegestaan, op uitzondering van 1.5
- 13.4** De deelnemers dragen zelf zorg voor het vervoeren naar de wedstrijdlocatie
- 13.5** De deelnemers dienen zelf zorg te dragen voor deugdelijke vakkleding, op uitzondering van een buis, welke verzorgd zal worden door de organisatie
- 13.6** De deelnemers dienen tenminste 15 minuten voor aanvang aanwezig te zijn (07.00u)
- 13.7** Voor elke minuut te laat, waar dan ook in het tijdschema, wordt puntenaftrek gerekend. Bij een totaal van 30 minuten te laat, dit kan ook een opsomming zijn van diverse momenten, volgt diskwalificatie
- 13.8** Grondstoffen (geen samengestelde grondstoffen of verbeteraars of mixen) mogen zelf (afgewogen) worden meegenomen, mits onbewerkt en ongemengd. Wat betreft het gebruik van halffabricaten zal niet toegestaan zijn

14 Jurering

- 14.1** Alle onderdelen binnen de wedstrijd zullen worden beoordeeld door een vakjury, samengesteld uit vertegenwoordigers van het onderwijs en het bedrijfsleven, met uitzondering van de Social Media-prijs
- 14.2** De Social Media-prijs is een online-stemming voor het mooiste showstuk/ presentatie. Hierin worden de sociale kanalen (Twitter, Facebook en Instagram) van de Gouden Gard gebruikt. Hierin geldt elke unieke like voor een punt
- 14.3** De smaakjury beoordeelt de onderdelen 2, 3, 4 en 5 uitsluitend op smaak en uiterlijk, evenals de presentatie, zonder kennis van de gang van zaken in het praktijklokaal. Hier wordt uitsluitend gewerkt met deelnemernummers
- 14.4** De praktijkjury beoordeelt de gang van zaken gedurende de praktijkwedstrijd evenals de presentatie
- 14.5** De uitslag van de wedstrijd is unaniem en hierover kan niet worden gediscussieerd of gecorrespondeerd

15 Avondprogramma en prijsuitreiking

- 15.1** Vanaf 18.30u zal de wedstrijdlocatie open zijn voor externe bezoekers
- 15.2** Om 19.30u wordt de uitslag bekendgemaakt en worden de Bronzen, Zilveren en Gouden Gard uitgereikt
- 15.3** Elke deelnemer ontvangt een medaille en oorkonde voor deelname aan de wedstrijd
- 15.4** De extra prijs (Social Media) staat geheel los van de uitslag van de Gouden Gard

16 Annulering

- 16.1** Annulering, zonder verlies van de borg, kan uiterlijk tot 30 juni 2023
- 16.2** Annulering zonder geldige redenen na het verstrijken van deze datum wordt de borg ingehouden
- 16.3** Onder geldige reden wordt o.a. verstaan overmacht situatie, zoals ziekte (met doktersverklaring), dit wordt beoordeeld door voorzitter van de vereniging en de wedstrijdleader

17 Slotbepalingen

- 17.1** Deelnemers zullen voor, tijdens en na de wedstrijd met naam genoemd worden, eveneens zullen er foto's en video's worden gemaakt. Met de inschrijving geeft de deelnemer toestemming om dit te gebruiken voor publicaties
- 17.2** In elk geval waarin deze wedstrijdvoorwaarden niet voorzien, beslist de voorzitter van de vereniging, in samenspraak met het bestuur. Tijdens de praktijkwedstrijd zal de voorzitter van de jury de bepalende factor zijn

- 17.3** Met inschrijving van de wedstrijd verklaart de deelnemer kennis te hebben genomen van de opdrachten en reglementen en zich te onderwerpen aan de beslissing van de jury
- 17.4** De presentaties dienen tot 22.00u onaangeroerd te blijven staan voor bezoekers en pers. Daarna mag alles worden ingepakt en opgeruimd
- 17.5** Elke deelnemer dient zich te houden aan deze wedstrijdvoorwaarden. Na overschrijding kan diskwalificatie volgen. Er kan op geen enkele wijze aanspraak worden gemaakt op breuk, vermissing, etc. Deelname is voor eigen risico. Voor verdere inhoudelijke zaken kunt u contact opnemen met de vereniging: info@goudengard.nl