

Ergeht an alle  
 TeilnehmerInnen  
 des Landeslehrlingswettbewerbes 2014  
 im Lehrberuf Konditor/In (letztes Lehrjahr)  
 und die entsprechenden Lehrbetriebe

Innung der Lebensmittelgewerbe  
 Die Konditoren  
 Wichnergasse 9 | A-6800 Feldkirch  
 T 05522 | 305-233 und 238  
 F 05522 | 305-110  
[Wohlgenannt.Josef@wkv.at](mailto:Wohlgenannt.Josef@wkv.at)  
<http://www.wko.at/vlbg>  
 Feldkirch, 19.02.2014

## EINLADUNG

### Landeslehrlingswettbewerb der Konditoren 2014

Liebe Teilnehmer/Innen am Landeslehrlingswettbewerb!

Die Innung der Lebensmittelgewerbe - Die Konditoren - freut sich über deine Anmeldung zum dies-jährigen Landeslehrlingswettbewerb der Konditoren im 3./letzten Lehrjahr (letztes Lehrjahr bei Doppellehre). Der Wettbewerb wird in einer Gruppe wie folgt durchgeführt:

#### Praktischer Prüfungsteil:

**Prüfungsort:** Landesberufsschule Feldkirch | Rebberggasse 32 | 6800 Feldkirch

**Termin:** Donnerstag | 20. März 2014

<b>Zeitplan:</b>	7.00 Uhr	Einlass Bäckeranlieferung Zuteilung der Tische (Startnummern) 1.-2. UE stundenplanmäßiger Unterricht
	09.30 - 09.45 Uhr	Pause
	09.45 - 10.00 Uhr	Vorbereitung und Begrüßung durch Armin Schallert

<b>Backstube:</b>	10.00 - 15.15 Uhr	Praktischer Teil mit Arrangieren auf den zugeteilten Platz in der Schulstraße im Erdgeschoss der Berufsschule
-------------------	-------------------	---

	15.15 - 17.15 Uhr	Aufräumen der Arbeitsplätze Bewertung durch die Prüfungskommission
	17.30 - 17.45 Uhr	Besprechung der Arbeiten mit der Prüfungskommission in C1 - UG2
	17.45 Uhr	Einlass der Besucher
	18.00 Uhr	Siegerehrung in der Aula
	17.45 - 19.30 Uhr	Besichtigung der Arbeiten für Meister, Ausbilder, Angehörige, Freunde

- ✓ **Achtung!** - Abräumen der Wettbewerbsarbeiten erst ab 19.30 Uhr gestattet!
- ✓ Jeder Teilnehmer hat eigenes Werkzeug (Messer usw.) mitzubringen.



- ✓ Alle Wettbewerbsteilnehmer müssen **Berufsbekleidung** tragen (Konditorhose, Jacke, Mütze). Zusätzlich bitte eine **zweite Berufsbekleidung für die Siegerehrung** mitbringen.
- ✓ Die **Arbeiten werden von 17.45 bis 19.30 Uhr zur Besichtigung** in der **Landesberufsschule Feldkirch** ausgestellt. Die Lehrbetriebe der Wettbewerbsteilnehmer werden in einem separaten Rundschreiben zu dieser Besichtigung eingeladen. Herzlich eingeladen sind auch die Angehörigen und Freunde der teilnehmenden Lehrlinge.
- ✓ Im Übrigen gelten die allgemeinen Wettbewerbsbedingungen der Sparte Gewerbe und Handwerk.

Herzlichen Dank.

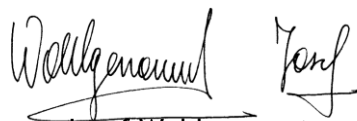
**Die Innung der Lebensmittelgewerbe - Die Konditoren  
wünscht viel Erfolg beim Wettbewerb!**

Freundliche Grüße

**WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG  
INNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE - DIE KONDITOREN**



Bernd Fenkart  
Innungsmeister-Stv.  
Berufsgruppenobmann



Josef Wohlgenannt  
Geschäftsführer

**WIR DANKEN DER LANDESBERUFSSCHULE FELDKIRCH FÜR DAS ENTGEGENKOMMEN  
UND DIE DURCHFÜHRUNG DES WETTBEWERBES.**

Kopie ergeht an:

\* den Lehrbetrieb

\* **Mitglieder der Wettbewerbskommission:**

Vorsitz - LIM-Stv. Armin Schallert

Beisitz - BGO-Stv. Martin Senn - Schruns

Beisitz - Peter Ellensohn - Götzis

Beisitz - Udo Waltner - Hard

Anwärterin - Yvonne Heidegger - Hohenems

mit der Bitte ab 13.45 Uhr in der Landesberufsschule Feldkirch anwesend zu sein - s. Infoblatt Prüfer (für Prüfer anbei)

\* Landesberufsschule Feldkirch | Dir. Mag. Werner Allgäuer

\* Landesberufsschule Feldkirch | Fachlehrerschaft Konditoren

Wir bitten die Fachlehrerschaft der Landesberufsschule darum, die organisatorischen Tätigkeiten wie mit Herrn LIM Bernd Fenkart besprochen zu übernehmen - vielen herzlichen Dank!

**Wir bitten die Mitglieder der Wettbewerbskommission  
um 13.45 Uhr in der Berufsschule anwesend zu sein!**

Wettbewerbsaufgaben | Zusatzinformationen - s. Seite 3  
Richtlinien Landeslehrlingswettbewerbe der Sparte Gewerbe und Handwerk (als Beilage)



## Wettbewerbsaufgaben

Konditor/In (Zuckerbäcker/In):

### PRAKTISCHER PRÜFUNGSTEIL:

- 1. Herstellen einer Aufschnitttorte**  
Aufschnitttorte, Ø 26 cm, 14-teilig eingeteilt, 2 Stück davon herausschneiden und auf Dessertteller anrichten. Der Tortenboden und die Füllcreme sind mitzubringen, der Dekor muss am Wettbewerbsort angefertigt werden (Sahne und Buttercreme möglich; Achtung: die Torten stehen ca. 4 Stunden ungekühlt im Schauraum!).
  - 2. Modellieren von Marzipanfiguren**  
Modellieren von 2 Marzipanfiguren je 2 Stück derselben Sorte (ca. 50 bis 80 g pro Stück). Der Marzipan ist mitzubringen (darf bereits gefärbt und abgewogen sein).
  - 3. Glasieren und Garnieren von Petits fours Körper**  
Glasieren und Garnieren der mitgebrachten Petits fours Körper (5 Sorten á 4 Stk.). Maximale Größe = 3 x 3 x 3 cm. Es dürfen nur 2 Sorten mit Fondant glasiert werden. Der Dekor ist am Wettbewerbsort anzufertigen.
  - 4. Herstellen einer Festtags-Fasson-Torte mit Beschriftung**  
Thema und Dekor nach freier Wahl. Der Tortenboden (max. Ø 30 cm) und die Füllcreme (Sahne und Buttercreme möglich; Achtung: die Torten stehen ca. 4 Stunden ungekühlt im Schauraum!) sind mitzubringen. Der Dekor muss am Wettbewerbsort angefertigt werden. Die Torten müssen am Wettbewerbsort gefüllt, eingedeckt oder glasiert und direkt beschriftet werden.
  - 5. Tunken von Pralinenkörper**  
Tunken von 4 Sorten á 3 Stk. Pralinenkörper (Pralinenkörper werden bereitgestellt) und dekorativer Ausfertigung. Weiteres benötigtes Dekormaterial und die Kuvertüre sind selbst mitzubringen.
- ✓ **Arbeitszeit: 5 Stunden**
- ✓ **Die Platten für das Arrangieren und Dekorieren muss jeder Teilnehmer selbst mitbringen!**

### THEORETISCHER PRÜFUNGSTEIL:

14 Tage vor dem praktischen Prüfungsteil des Landeslehrlingswettbewerbes findet in der Landesberufsschule Feldkirch im Rahmen des Fachkundeunterrichts die schriftliche fachtheoretische Prüfung statt.

