



MBO- VAKWEDSTRIJDEN BAKKERIJ

wedstrijdboekje 2019



jeugdvakwedstrijden.nl



Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden
voor de bakkerij

STICHTING JEUGDVAKWEDSTRIJDEN VOOR DE BAKKERIJ

Sinds 1961 organiseert de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij vakwedstrijden voor jonge brood- en banketbakkers. Doel van deze wedstrijden is deelnemers in competitieverband uit te dagen hun vakbekwaamheid te meten met die van anderen. Dit motiveert en stimuleert deze jonge mensen. Deze ideële doelstelling wordt gerealiseerd in samenwerking met het Nederlands beroepsonderwijs, het Sociaal Fonds Bakkersbedrijf, het bedrijfsleven en de media in de bakkerijsector. Het bestuur van deze onafhankelijke, niet commerciële stichting bestaat uit vertegenwoordigers van het bedrijfsleven en vakdocenten uit het (V)MBO die dit werk op basis van vrijwilligheid uitoefenen. De stichting kent een regionale en een landelijke indeling. Vertegenwoordigende landelijke bestuursleden zijn verantwoordelijk voor de organisatie van de regionale vakwedstrijden die bij toerbeurt op verschillende scholen plaatsvinden.

ACTIVITEITEN

De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij houdt zich bezig met de volgende activiteiten:

- Het jaarlijks organiseren van vakwedstrijden voor MBO-leerlingen in zes regio's verdeeld over zeven verschillende klassen, gevolgd door een finalewedstrijd om het Nederlands kampioenschap.
- Participeren op Internationaal niveau in de International Union of Bakers and Confectioners (UIBC). Dit gebeurt door jaarlijks twee leerlingen af te vaardigen die namens Nederland deelnemen aan de Internationale vakwedstrijd.

Secretariaat MBO

Stichting Jeugdvakwedstrijden
voor de bakkerij

Bob Zoethout

Van Echtenmarke 19

8016 DA Zwolle

06 – 51 97 23 42

rzoethout@deltion.nl

INHOUD

- 4 Financiën
- 5 Bestuursleden
- 6 MBO-vakwedstrijd
- 6 Regio-indeling MBO
- 7 Regiowedstrijden MBO
- 8 Opdrachten regiowedstrijden MBO
- 9 Voorwaarden regiowedstrijden MBO
- 10 Overzicht regiowedstrijden MBO
- 11 Sponsors
- 12 Nederlands Kampioenschap MBO
- 14 Wedstrijdreglement Nederlands Kampioenschap MBO
- 15 Opdrachten Nederlands Kampioenschap MBO
- 16 Beoordelingscriteria MBO
- 18 Internationale vakwedstrijd



meer weten?

bezoek jeugdvakwedstrijden.nl

FINANCIËN

De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij heeft ondersteuning nodig om de (Inter)nationale vakwedstrijden te kunnen uitvoeren. De stichting is erg blij dat haar werk en inzet door de bakkerijbranche positief wordt beoordeeld en dat de sector het werk ook steunt. Ze ontvangt dan ook van enkele bakkerijorganisaties financiële steun.

Niet alles is in geld uit te drukken. Ook op andere manieren wordt een bijdrage aan de wedstrijden geleverd. Denk hierbij aan de afhandeling en verwerking van de administratie bij de regiokampioenschappen door medewerkers van AB Mauri. Dit is een vorm van sponsoring waar we grote waarde aan hechten.

Ook de steun en medewerking die wij ieder jaar weer ontvangen van docenten en directies van alle deelnemende scholen waarderen wij zeer. Gezamenlijk lukt het steeds weer de organisatie en de uitvoering vlot te laten verlopen en de wedstrijden tot een succes te maken. In dit verband willen we ook de directie, docenten en collega's van het onderwijs ondersteunend personeel van Rijn IJssel Vakschool Wageningen noemen. Elk jaar vinden wij – de deelnemers, docenten en supporters – daar tijdens de finales een gastvrij onderkomen.



Wij zijn alle personen en organisaties die ons steunen bijzonder dankbaar!



Bestuursleden

ROB KRIJNEN VOORZITTER

ROC Da Vinci College
rkrijnen@davinci.nl

JERRY ARTS PENNINGMEESTER

ROC Nijmegen
024 – 890 44 22
j.arts@roc-nijmegen.nl

BOB ZOETHOUT SECRETARIS MBO

Deltion College
06 – 51 97 23 42
rzoethout@deltion.nl

MANNA VAN HENGEL WEDSTRIJDESECRETARIS

Bedrijfsleven
06 – 51 03 44 23
mannavanhengel@gmail.com

ERWIN VAN DEN DOBBELSTEEN

Specialiteitenbakkerij
van den Dobbelsteen
info@bakkerijdobbelsteen.nl

ESTHER VEURMAN

Deltion College
06 – 20 71 25 93
eveurman@deltion.nl

SABINE HEUSINKVELD

Graafschap College
06 – 12 67 20 66
sa.heusinkveld@graafschapcollege.nl

LINDA MULDER

Zadkine
06 – 46 11 60 3
l.mulders@zadkine.nl

ERIK STAPEL

Bakels Senior
erstapel@hotmail.com

DENNIS UIJLINGS

Bedrijfsleven
077 – 850 08 63
dpjuijlings@home.nl

BART VAN DE VEN

ROC van Amsterdam
020 – 579 16 60
b.vdven@rocva.nl

JIMMY VISSENBERG

Bedrijfsleven
06 – 50 27 64 87
jimmyvissenberg@home.nl

MARTIJN VERKERK

NBOV
0182 – 69 30 30
verkerk@nbv.nl

MBO- VAKWEDSTRIJDEN

Regio-indeling MBO

REGIO	DEELNEMENDE ROC'S / REGIO VERTEGENWOORDIGERS	
NOORD	ROC Deltion College, Zwolle	Bob Zoethout
Groningen	ROC Noorderpoort College, Groningen	Esther Veurman
Friesland	ROC Friesland College, Leeuwarden	
Drenthe	ROC Alfa-college, Hoogeveen	
Overijssel		
OOST	ROC Nijmegen, Nijmegen	Jerry Arts
Deel Overijssel	Graafschap College, Doetinchem	Sabine Heusinkveld
Gelderland	ROC van Twente, Almelo	Erwin van den Dobbelaar
	Rijn IJssel Vakschool Wageningen	
ZUIDOOST	Summa College, Eindhoven	Dennis Uijlings
Oostelijk Noord-Brabant	Gilde Opleidingen, Venlo	
Limburg	Arcus College, Heerlen	
ZUIDWEST	ROC West Brabant -	Jimmy Vissenberg
Westelijk Noord-Brabant	Cingel College, Breda	Rob Krijnen
Zeeland	Scalda College, Middelburg	
WEST	Zadkine, Rotterdam	Manna van Hengel
Zuid-Holland	Albeda College, Rotterdam	Linda Mulders
	Da Vinci College, Gorinchem	
	mboRijnland, Gouda	
NOORDWEST	ROC van Amsterdam	Bart van de Ven
Noord-Holland	mboRijnland, Leiden	Erik Stapel
Deel Zuid-Holland	Horizon College, Heerhugowaard	

Regiowedstrijden MBO



De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij heeft Nederland verdeeld in zes regio's. In deze regio's worden in de eerste drie maanden van het jaar vakwedstrijden gehouden in zeven verschillende klassen. Bij deze regiokampioenschappen maken de deelnemers twee verschillende producten. Iedere regio heeft een eigen vertegenwoordiger die gelijk de contactpersoon is voor de wedstrijd.

Leerlingen die een opleiding volgen op niveau 2, 3 en 4 kunnen deelnemen aan de regiowedstrijden. **Wie na 1 januari 1996 is geboren, mag meedoen aan de Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij.** De deelnemers kunnen zichzelf tot en met 11 januari 2019 digitaal aanmelden via jeugdvakwedstrijden.nl.

Deelnemende leerlingen zijn zelf verantwoordelijk voor het inleveren van hun inzendingen aan de wedstrijd. De inzendingen moeten zijn voorzien van een – door het secretariaat van de Stichting Jeugdvakwedstrijden – verstrekt

nummer én de wedstrijdvelop met daarin de getekende verklaring van de leerling.

Na afloop van de beoordeling worden de prijswinnaars gebeld en uitgenodigd om hun prijs persoonlijk in ontvangst te komen nemen. De prijsuitreiking is meestal op dezelfde plaats als waar de wedstrijd heeft plaatsgevonden. De titel regiokampioen wordt altijd toegekend. De leerling die regiokampioen wordt, kan pas meedoen aan het Nederlands Kampioenschap als er minimaal 70 punten zijn behaald.

Opdrachten regiowedstrijden MBO

Klasse Uitvoerend broodbakker

- 6 stuks dezelfde gevuld kleinbrood
- 6 stuks dezelfde ongevuld kleinbrood (zacht of krokant)

Klasse Uitvoerend brood- en banketbakker

- 6 stuks dezelfde gevuld kleinbrood
- 6 dezelfde stukswerk op basis van zand- of korstdeeg (max. 100 gram)

Klasse Uitvoerend banketbakker

- 6 dezelfde gebakjes
- 12 dezelfde koekjes op basis van zand- of korstdeeg

Klasse Zelfstandig werkend broodbakker

- 6 stuks grootbrood, 2 modellen
- 3 soorten getoerd gerezen, 10 stuks per soort, gewicht maximaal 85 gram: Ongevuld / Zoet / Hartig. De producten mogen na het bakken worden afgewerkt.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

Klasse Zelfstandig werkend banketbakker

- 3 dezelfde desserttaartjes voor 6 tot 8 personen
- 2 soorten bonbons of 2 soorten friandises: 15 stuks van iedere soort
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

Klasse Zelfstandig werkend brood- en banketbakker

- 1 soort dezelfde ongevuld grootbrood, 3 stuks
- 1 soort dezelfde gevuld grootbrood, 3 stuks
- 9 dezelfde luxe gebakjes (70 – 120 gram)
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

Klasse Pâtissier

- 1 bonbonnière (ongevuld) op basis van de productgroep chocoladewerk
- 3 gelijke marsepein mens- of stripfiguren
- 12 dezelfde luxe koekjes op basis van schuim, amandelwerk of kokos
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

*Indien het standaard format niet wordt ingeleverd, wordt er bij de beoordeling 10 punten in mindering gebracht op het totaal aantal punten.

VOORWAARDEN REGIOWEDSTRIJDEN MBO



- De ondertekende schriftelijke verklaring waarin staat dat de deelnemer de producten zelf heeft gemaakt, dient samen met de inzending, onder eigen naam, te worden afgegeven aan de vertegenwoordigers van de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij.
- De juiste hoeveelheid wedstrijdproducten moeten worden ingeleverd.
- De producten moeten op een dusdanige manier worden aangeboden dat op geen enkele wijze is te zien van wie deze afkomstig zijn. Dus geen caisses, taartranden of rondello's onder de producten met de naam van de school of het bedrijf erop. Op de verpakking mag alleen de naam van de inzender voorkomen. Geen enkele vorm van presentatiemateriaal is toegestaan.
- Daar waar de wet nog andere eisen ten aanzien van het product stelt, zijn deze ook bij de wedstrijden van toepassing.
- Wie na 1 januari 1996 is geboren, mag meedoen aan de Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij.
- Niet voldoen aan bovenstaande voorwaarden leidt tot uitsluiting.
- Om deel te nemen moet de leerling ingeschreven staan bij een bakkerijopleiding op niveau 2, 3 of 4.
- De leerling kan meedoen aan één wedstrijd-klasse.
- Als een leerling zich heeft ingeschreven in een bepaalde klasse dan is het niet meer mogelijk een wijziging door te voeren. Er kan vanaf dat moment dus NIET meer worden gewisseld van klasse.
- De producten moeten afkomstig zijn van het niveau en de klasse waarin de deelnemer zich heeft ingeschreven.
- In elke wedstrijdklasse geldt dat de producten door de deelnemer zelf moeten zijn gemaakt.

OVERZICHT REGIOWEDSTRIJDEN MBO

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL

NOORD

Alfa College
Voltastraat 33
7903 BB Hoogeveen
0528 – 28 76 00
Contactpersoon stichting:
Esther Veurman

INLEVEREN PRODUCTEN

5 maart 2019
tussen 11.00 en 12.30 uur

OVERIGE DATA EN TIJDEN

Inschrijven t/m: 11 januari 2019
Wedstrijddatum: 5 maart 2019
Bezichtigen: 6 maart 2019
Prijsuitreiking: 16.00 uur

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL

ZUIDOOST

Arcus College
Valkenburgerweg 148
6419 AW Heerlen
088 – 027 28 70
Contactpersoon stichting:
Dennis Uijljas

INLEVEREN PRODUCTEN

21 februari 2019
tot 12.00 uur

OVERIGE DATA EN TIJDEN

Inschrijven t/m: 11 januari 2019
Wedstrijddatum: 21 februari 2019
Bezichtigen: 19.00 uur
Prijsuitreiking: 19.30 uur

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL

WEST

Da Vinci College
Duurzaamheidsfabriek
Leerparkpromenade 50 (4e etage)
3312 KJ Dordrecht
088 – 657 26 57
Contactpersoon stichting:
Manna van Hengel

INLEVEREN PRODUCTEN

5 maart 2019
tot 12.00 uur

OVERIGE DATA EN TIJDEN

Inschrijven t/m: 11 januari 2019
Wedstrijddatum: 5 maart 2019
Bezichtigen: 19.00 uur
Prijsuitreiking: 19.30 uur

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL

OOST

Graafschap College
Maria Montessoristraat 3
7008 CA Doetinchem
0314 – 35 39 00
Contactpersoon stichting:
Jerry Arts

INLEVEREN PRODUCTEN

27 februari 2019
tot 12.00 uur

OVERIGE DATA EN TIJDEN

Inschrijven t/m: 11 januari 2019
Wedstrijddatum: 27 februari 2019
Bezichtigen: 19.30 uur
Prijsuitreiking: 19.30 uur

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL

ZUIDWEST

Scalda
Podium 15
4337 WV Middelburg
0118 – 55 83 00
Contactpersoon stichting:
Jimmy Vissenberg

INLEVEREN PRODUCTEN

28 februari 2019
tot 13.00 uur

OVERIGE DATA EN TIJDEN

Inschrijven t/m: 11 januari 2019
Wedstrijddatum: 28 februari 2019
Bezichtigen: 19.00 uur
Prijsuitreiking: 19.30 uur

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL

NOORDWEST

ROC Horizon College
Umbriëlaan 2
1702 AJ Heerhugowaard
072 – 547 60 18
Contactpersoon stichting:
Bart van de Ven

INLEVEREN PRODUCTEN

27 februari 2019
tot 12.00 uur

OVERIGE DATA EN TIJDEN

Inschrijven t/m: 11 januari 2019
Wedstrijddatum: 27 februari 2019
Bezichtigen: 18.30 uur
Prijsuitreiking: 19.30 uur

SPONSOREN

Deze sponsoren
maken de activiteiten van de Stichting
Jeugdvakwedstrijden mogelijk:



Weerstandsfonds der Nederlandse Bakkerij

12

JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
BAKKERIJ 2019

NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP MBO



De regiokampioenen van iedere klasse strijden op **9 april 2019** om de titel Nederlands Kampioen. Regiokampioenen doen alleen mee als ze minimaal 70 punten hebben gehaald. Bij dit kampioenschap moeten de deelnemers binnen vijf uur in competitie met andere deelnemers de producten maken. De wedstrijd wordt gehouden op het ROC Rijn IJssel in Wageningen.

De jury wordt samengesteld uit externe juryleden. Werkgevers die in de jury plaatsnemen, zullen nooit een klasse beoordelen waaraan hun eigen personeel en/of stagiaire deelneemt.



Naast een sjerp, medaille, oorkonde en de eer kunnen sommige kampioenen een mooi vervolg verwachten:

- Degene die tijdens dit kampioenschap het hoogste aantal punten scoort, ontvangt de **AB Mauri Award**.

- Deelnemers in de klasse zelfstandig werkend broodbakker en zelfstandig werkend brood- en banketbakker die goed presteren kunnen worden uitgenodigd om mee te doen aan de selectiewedstrijd voor de Internationale vakwedstrijd Boulangerie, waaraan leerlingen uit diverse landen deelnemen. Meer details op pagina 18.

13

JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
BAKKERIJ 2019



- Deelnemers in de klassen zelfstandig werkend banketbakker en patissier kunnen in het najaar van 2019 meedoen aan de wedstrijd om **de Gouden Gard**.

- Deelnemers in de klasse uitvoerend banketbakker kunnen in het najaar van 2019 meedoen aan de wedstrijd om **de Talentenprijs**.

- Elke regiokampioen die minimaal 70 punten heeft behaald, krijgt een persoonlijke uitnodiging van de secretaris van de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij om mee te doen aan de finalewedstrijd.
- De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij zorgt dat alle basisingrediënten voor de te maken producten aanwezig zijn.
- De wedstrijddeelnemer mag alleen grondstoffen meenemen. Deze worden door de wedstrijdsecretaris gecontroleerd.
- Het meenemen van eigen gereedschappen e.d. wordt niet op prijs gesteld. Dit om verlies of diefstal te voorkomen.
- De producten en alle productonderdelen moeten op de wedstriiddag worden gemaakt.
- De juiste hoeveelheid wedstrijdproducten moeten worden ingeleverd.
- De deelnemer dient op de wedstrijd te verschijnen in bus of t-shirt, bakkersbroek en sloof.
- Reiskosten van en naar de wedstrijdplaats van de deelnemer, docenten en ouders zijn voor eigen rekening.
- De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij is per wedstriiddag W.A. verzekerd en dekt alleen zaken die met de wedstrijd te maken hebben.
- De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij is niet aansprakelijk voor verlies en/of diefstal van persoonlijke bezittingen.
- Het gebruiken van mobiele telefoon, tablet of andere mobiele apparaten is tijdens de wedstrijd niet toegestaan.
- Elke deelnemer ontvangt een oorkonde en medaille.
- Iedere deelnemer wordt geacht het reglement te kennen, zich aan de voorschriften van de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij en de wedstrijdsecretaris te houden en de beslissing van de jury te respecteren.
- In die gevallen waarin het reglement niet voorzien, beslissen de wedstrijdsecretaris en de voorzitter.

Wedstrijdreglement Nederlands Kampioenschap MBO



Opdrachten Nederlands Kampioenschap MBO

Klasse Uitvoerend broodbakker

- 12 stuks dezelfde gevuld kleinbrood
- 12 stuks dezelfde ongevuld kleinbrood (zacht of krokant)

Klasse Uitvoerend brood- en baketbakker

- 12 stuks dezelfde gevuld kleinbrood
- 12 dezelfde stukswerk op basis van zand- of korstdeeg (max. 100 gram)

Klasse Uitvoerend baketbakker

- 12 dezelfde gebakjes
- 24 dezelfde koekjes op basis van zand- of korstdeeg

Klasse Zelfstandig werkend broodbakker

- 6 stuks grootbrood, 2 modellen
- 3 soorten getoerd gerezen, 10 stuks per soort, gewicht maximaal 85 gram: ongevuld / zoet / hartig. De producten mogen na het bakken worden afgewerkt.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

Klasse Zelfstandig werkend baketbakker

- 3 dezelfde desserttaartjes voor 6 tot 8 personen
- 2 soorten bonbons of 2 soorten friandises: 15 stuks van iedere soort
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

Klasse Zelfstandig werkend brood- en baketbakker

- 1 soort dezelfde ongevuld grootbrood, 3 stuks
- 1 soort dezelfde gevuld grootbrood, 3 stuks
- 9 dezelfde luxe gebakjes (70 – 120 gram)
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

Klasse Pâtissier

- 1 bonbonnière (ongevuld) op basis van de productgroep chocoladewerk
- 3 gelijke marsepein mens- of stripfiguren
- 12 dezelfde luxe koekjes op basis van schuim, amandelwerk of kokos
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl*

*Indien het standaard format niet wordt ingeleverd, wordt er bij de beoordeling 10 punten in mindering gebracht op het totaal aantal punten.

BEOORDELINGSCRITERIA

MBO

Per onderdeel zijn 10 punten te behalen. Per product kunnen 5 x 10 = 50 punten worden gescoord. Per inzending zijn maximaal 100 punten te behalen.

GETOERD GEREZEN

1. Volume - Structuur - Malsheid
2. Korst
3. Aroma - Smaak
4. Model - Afwerking
5. Originaliteit - Creativiteit

KORSTDEEG PRODUCTEN

1. Bakaard - Structuur - Eeteigenschap
2. Vulling
3. Smaak - Kleur - Aroma
4. Model - Gelijkheid
5. Originaliteit - Creativiteit

TAARTEN EN GEBAK

1. Structuur - Bakaard - Smaak - Smaakcombinatie
2. Vulling
3. Afwerking - Kleur
4. Model - Gelijkheid
5. Originaliteit - Creativiteit

CHOCOLADE EN SIERWERK

1. Model - Gelijkheid
2. Glans - Kleur
3. Afwerking
4. Innovatief
5. Originaliteit - Creativiteit

ONGEVULD OF GEVULD BROOD

1. Volume - Structuur - Malsheid
2. Korst
3. Smaak - Vulling - Aroma
4. Model - Afwerking
5. Originaliteit - Creativiteit

ZANDEEG PRODUCTEN

1. Bakaard - Structuur - Eeteigenschap
2. Vulling
3. Smaak - Kleur - Aroma
4. Model - Gelijkheid
5. Originaliteit - Creativiteit

BONBONS EN FRIANDISES

1. Afwerking - Kleur - Chocolate
2. Vulling - Structuur
3. Smaak - Smaakcombinatie
4. Model - Gelijkheid
5. Originaliteit - Creativiteit

LUXE KOEKJES

1. Bakaard - Structuur
2. Smaak - Aroma
3. Model - Gelijkheid
4. Afwerking - Kleur
5. Originaliteit - Creativiteit



18

JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
BAKKERIJ 2019



19

JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
BAKKERIJ 2019



INTERNATIONALE VAKWEDSTRIJD

Naast de regiowedstrijden met als afsluiting de wedstrijd om het Nederlands Kampioenschap is er ook een Internationale vakwedstrijd. Jaarlijks doen daaraan verschillende landen mee. Nederland vaardigt twee kandidaten af. Deze wedstrijd valt onder de verantwoordelijkheid van de International Union of Bakers and

Confectioners (UIBC). Voor de eerstvolgende editie van de Internationale wedstrijd in 2019 zijn de Nederlandse kandidaten al geselecteerd. In de loop van 2019 vindt er waarschijnlijk een nieuwe selectiewedstrijd plaats. Zodra hier meer over bekend is, worden potentiële kandidaten hierover geïnformeerd.

De twee deelnemers die Nederland gaan vertegenwoordigen, krijgen een intensieve trainingsstage aangeboden. Uiteindelijk wordt van hen verwacht dat zij binnen zes uur in totaal zeven verschillende opdrachten maken: twee verschillende vormen brood, één brood uit de mysterybox, vier soorten kleinbrood, vier soorten brioche, vier soorten getoerd gerezen, sandwiches en een showstuk van brood volgens een vastgesteld thema.

BOULANGERIETEAM

De stichting werkt bij de selectieprocedure, de trainingen en de wedstrijd zelf nauw samen met het BoulangerieTeam. De leden van het BoulangerieTeam beschikken over jarenlange wedstrijdervaring en passen de nieuwste trends en technieken toe. Deze opgedane ervaring en kennis, brengen zij over op de jonge kandidaten die hier hun voordeel mee doen. Dit alles met als doel zo hoog mogelijk te eindigen tijdens deze prestigieuze Internationale vakwedstrijd.

Dit is een uitgave van:
**STICHTING
JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
VOOR DE BAKKERIJ**

Vormgeving en druk:
**VRHL CONTENT EN CREATIE,
ALPHEN AAN DEN RIJN**

Samenstelling en tekst:
NBOV, GOUDA



**Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden**
voor de bakkerij

MBO- VAKWEDSTRIJDEN BAKKERIJ

wedstrijdboekje **2019**



jeugdvakwedstrijden.nl



Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden
voor de bakkerij

