

MBO-VAKWEDSTRIJDEN BAKKERIJ 2022

WEDSTRIJDBOEKJE



JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL

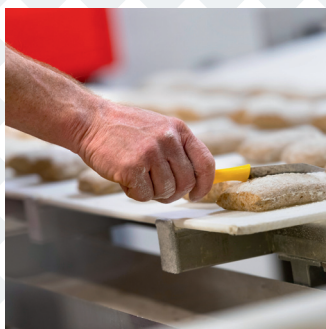


Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden
voor de bakkerij

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 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.

De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij houdt zich bezig met het jaarlijks organiseren van vakwedstrijden voor MBO-leerlingen in zes regio's verdeeld over acht verschillende klassen, gevolgd door een finalewedstrijd om het Nederlands kampioenschap.

SECRETARIAAT
MBO STICHTING JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
VOOR DE BAKKERIJ

BOB ZOETHOUT

VAN ECHTENMARKE 19

8016 DA ZWOLLE

06 – 51 97 23 42

RZOETHOUT@DELTAION.NL

4 Van de voorzitter

6 Financiën

7 Bestuursleden

MBO-vakwedstrijden

8 Regio-indeling

9 Regiowedstrijden

10 Opdrachten
regiowedstrijden

10 Voorwaarden
regiowedstrijden

12 Overzicht
regiowedstrijden

13 Sponsoren

14 Nederlands
Kampioenschap

15 Wedstrijdreglement
Nederlands
Kampioenschap

16 Opdrachten
Kampioenendag

19 Beoordelingscriteria

INHOUD

MEER WETEN? BEZOEK
WWW.JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL

VAN DE VOORZITTER



BESTE DEELNEMER OF BEGELEIDER,

Anderhalf jaar geleden werd het organiseren van de Jeugdvakwedstrijden abrupt afgekapd door een virus wat de hele wereld in een wurggreep kreeg. We zijn met zijn allen door donkere tijden gegaan maar inmiddels lijkt het einde toch echt in zicht.

In deze donkere tijd hebben we niet stilgezeten. De leden van de stichting hebben deze tijd aangegrepen om nog eens goed te kijken naar de wedstrijden en ze een update gegeven. Ik wil via deze weg alle leden bedanken voor hun inzet in deze ongewone tijd.

Onze update heeft erin geresulteerd dat wij inmiddels acht klassen hebben. Naast klasse Pâtissier hebben wij nu ook de klasse Boulanger in het leven geroepen. Ook hebben wij de wedstrijd opdrachten aangepast om de deelnemer meer uitdaging te geven. Wij zijn benieuwd of jullie dit ook zo gaan ervaren.

Inmiddels zijn er al verschillende vakwedstrijden in ons mooie vakgebied waaraan je mee kan doen. Wat onderscheidt de Jeugdvakwedstrijden zich van al deze andere mooie wedstrijden?

Wij zijn er speciaal voor de jeugd! Jonge vakmensen die graag hun kunde willen laten zien aan de professionals uit de regio. Wij zijn een open podium, iedereen die een bakkerij opleiding volgt en niet ouder is dan 25 mag meedoen. Geen kwalificatie, geen selectie, geen talentenpoule! Vind je het leuk om te laten zien wat je kan? Ga je gang! Wij en onze juryleden laten ons graag verrassen.

Uiteraard kan er per regio, per klasse maar één de beste zijn. En die personen dagen we graag uit om hun skills nogmaals te tonen aan het landelijke publiek tijdens de kampioenen dag half april.

De Jeugdvakwedstrijden zijn opgericht om jonge bakkerij professionals aan te moedigen om te excelleren in dit mooie vak zodat we samen het Nederlandse brood- en banketlandschap naar een steeds hoger niveau tillen.

Doe daarom mee en wees niet bang om fouten te maken en hiervan te leren. Onze jury en onze leden zijn er om jou te helpen groeien in het vak en het beste uit jezelf te halen.

De beoordeling gebeurt onafhankelijk door middel van anonieme beoordelaars. De jury ziet enkel een wedstrijdnummer en geen namen van deelnemers of bedrijven en zo zal het ook naar buiten worden gebracht. Enkel jij weet je wedstrijdnummer en waar je eventueel geëindigd bent. Het is dan ook aan jou of je dit wil delen met derden.

Ik wil nog één laatste tip geven. Deze wedstrijd is voor de jeugd! Maar dat betekent niet dat oudere brood- en banketprofessionals of liefhebbers niet met je mee mogen denken. Laat je inspireren door je leermeester, docent, collega's, vader, moeder, buurman of buurvrouw. Het maakt niet uit wie! Gebruik hun kennis, je hoeft het wiel niet helemaal zelf uit te vinden!

Schrijf je in en maak er iets moois, maar vooral een mooie tijd van! Ik hoop jullie creaties snel te kunnen bewonderen.

SCHRIJF JE IN EN MAAK ER IETS MOOIS,

MAAR VOORAL EEN MOOIE TIJD VAN!

IK HOOP JULLIE CREATIES

SNEL TE KUNNEN BEWONDEREN!

financiën



De Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij heeft ondersteuning nodig om de vakwedstrijden te kunnen uitvoeren. De stichting is erg blij met de financiële steun vanuit de bakkerijbranche. 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 ook 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
06 – 28 49 85 66
rkrijnen@davinci.nl

LINDA MULDER

Penningmeester
Zadkine
06 – 46 11 60 37
l.mulders@zadkine.nl

BOB ZOETHOUT

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

MANNA VAN HENGEL

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

ESTHER VEURMAN

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

JIMMY VISSENBERG

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

SABINE HEUSINKVELD

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

ETIENNE BEKK

Summa College
06-43158975
beet@summacollege.nl

EDWIN FREESSEN

ROC van Amsterdam
06 – 44 26 62 71
e.freesen@rocva.nl

DORIEN CLAASSENS-VERBEEK

ROC Nijmegen
0639848963
d.verbeek@roc-nijmegen.nl

ANS ABE

Scalda
06-31963173
aaben@scalda.nl

STEFAN VAN LIESHOUT

Gilde opleiding Venlo
06-18900643
s.vlieshout@rocgilde.nl

MICHAEL VAN TOL

NBOV
0182-693030
vantol@nbouv.nl

REGIO	DEELNEMENDE ROC'S	VERTEGENWOORDIGERS
NOORD		
Groningen	ROC Noorderpoort College, Groningen	Bob Zoethout
Friesland	ROC Friesland College, Leeuwarden	Esther Veurman
Drenthe	ROC Alfa-college, Hogeveen	
Overijssel	ROC Deltion College, Zwolle	
OOST		
Deel Overijssel	ROC van Twente, Almelo	Sabine Heusinkveld
Gelderland	Graafschap College, Doetinchem	Dorien Claassens-Verbeek
	Rijn IJssel Vakschool Wageningen	
	ROC Nijmegen, Nijmegen	
ZUIDOOST		
Oostelijk Noord-Brabant	Summa College, Eindhoven	Etienne Bekx
Limburg	Vista College, Heerlen	Stefan van Lieshout
	Gilde Opleidingen, Venlo	
ZUIDWEST		
Westelijk Noord-Brabant	Cingel College, Breda	Jimmy Vissenberg
Zeeland	Scalda College, Middelburg	Ans Aben
WEST		
Zuid-Holland	Albeda College, Rotterdam	Linda Mulders
	Da Vinci College, Gorinchem	Manna van Hengel
	MBO Rijnland	
	Zadkine, Rotterdam	
NOORDWEST		
Noord-Holland	ROC van Amsterdam	Edwin Freesen
	Horizon College, Heerhugowaard	

Mocht je vragen hebben over de wedstrijd of over het wedstrijdreglement dan kan je contact opnemen via: jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com

REGIOWEDSTRIJDEN



**WIE NA 1 JANUARI 1997 IS
GEBOREN, MAG MEEDOEN AAN
DE JEUGDVAKWEDSTRIJDEN VOOR
DE BAKKERIJ.**

De deelnemers kunnen zichzelf tot en met 7 januari 2022 digitaal aanmelden via www.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 wedstrijdenvolp 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.

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 regio-wedstrijden. Voor zelfstandig werkend banketbakkers is het mogelijk om aan de klasse patissier mee te doen.

OPDRACHTEN REGIOWEDSTRIJDEN

KLASSE:

UITVOEREND BROODBAKKER

- 8 Gevuld zacht kleinbrood (max. 80 gram).
- 8 Ongevuld zacht of krokant kleinbrood waarvan 2 modellen of afwerkingen (max. 50 gram).

KLASSE:

UITVOEREND BROOD- EN BAKKETBAKKER

- 8 stuks gevuld zacht kleinbrood (max. 80 gram).
- 8 stuks gevuld stukswerk van zanddeeg of korstdeeg (max. 100 gram).

KLASSE:

UITVOEREND BAKKETBAKKER

- 6 Stuks gebakjes.
- 8 Stuks stukswerk (max. 100 gram).

KLASSE:

ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER

- 4 Stuks grootbrood 450-800 gram waarvan 2 modellen.
- 3 Soorten luxe gerezen degen, 6 per soort (verschillende vullingen, eindgewicht maximaal 85 gram).

- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE:

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKETBAKKER

- 2 Stuks luxe taartjes 6 tot 8 personen.
- Bonbons, 2 soorten variatie in smaak/vorm/afwerking: 15 st. per soort.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE:

ZELFSTANDIG WERKEND BROOD- EN BAKKETBAKKER

- 3 Stuks dezelfde gevuld grootbrood, vulling hartig (450-900 gram).
- 3 Stuks dezelfde gevuld grootbrood. Vulling zoet (450-900 gram)
- 5 Luxe gebakjes op basis van zanddeeg of beslag.

- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE:

PATISSIER

- 2 Soorten friandises, van ieder soort 10 stuks
- Candybar 1 soort, aantal 10 stuks max. 100 gram per stuk (denk aan een notenreep/soort Twix, Mars etc.).
- Chocoladewerk/showstuk: een etagère/plateau waar de gemaakte spullen (deels ligt aan de hoeveelheid) op geëtaleerd moeten worden dit moet bestaan uit verschillende niveaus.
- Alles voor de etagère/plateaus/showtafel moet op de wedstrijddag gemaakt worden. Kleine informatiekaartjes bij ieder product ter verduidelijking wat iets is.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE

BOULANGER

- 4 Stuks desem (groot) 400-800 gram, 2 modellen.
- 4 Stuks desem (klein) baguette 350-400 gram.
- 10 Stuks viennoiserie ongevuld (65-75 gram).
- 10 Stuks viennoiserie gevuld (75-85 gram).

AANDACHTSPUNTEN

- Product 1: desemproduct groot maximaal 20% vulling incl. zaden van het meel/bloem gewicht (maximaal 0,5% verse gist van het meel/bloemgewicht).

- Product 2: Baguette tradition (maximaal 0,5% verse gist van het meel/bloemgewicht).
- Product 3: Viennoiserie ongevuld: croissant.
- Product 4: Viennoiserie gevuld: vulling meebakken. Afwerking mag.
- De degen worden op de wedstrijddag gemaakt, maar je mag eventueel een kookstuk, poolish, liquid levain of stiff levain meenemen.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

*Indien het standaard format niet wordt ingeleverd, wordt er bij de beoordeling 10 punten in mindering gebracht op het totaal aantal punten. Indeling en producten per klasse voor regio en NK SJV 2021/2022.

Mocht je vragen hebben over de wedstrijdproducten of over het wedstrijdreglement dan kan je contact opnemen via: jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com

VOORWAARDEN REGIOWEDSTRIJDEN

- Om deel te nemen moet de leerling ingeschreven staan bij een bakkerijopleiding op niveau 2, 3 of 4.
- Voor zelfstandig werkend banketbakkers is het mogelijk om aan de klasse patissier mee te doen.
- Voor zelfstandig werkend broodbakkers is het mogelijk om aan de klasse Boulanger mee te doen
- De leerling kan meedoen aan één wedstrijdklasse.
- 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.
- 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 1997 is geboren, mag meedoen aan de Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij.
- Niet voldoen aan bovenstaande voorwaarden leidt tot uitsluiting.

OVERZICHT REGIOWEDSTRIJDEN

REGIO EN ADRES WEDSTRIJDZAAL:	INLEVEREN PRODUCTEN:	OVERIGE DATA EN TIJDEN:
NOORD		
Deltion College Mozartlaan 15, Zwolle Contactpersoon stichting: Esther Veurman	15 Februari tussen 11.00 en 12.30 uur	Inschrijven tot en met: 7 januari 2022 WEDSTRIJDDATUM: 15 FEBRUARI 2022 Bezichtigen: 19.00 uur Prijsuitreiking: 19.30 uur
OOST		
Rijn IJssel Marijkeweg 5, Wageningen Contactpersoon stichting: Sabine Heusinkveld	15 Maart tussen 10.30 en 12.00	Inschrijven tot en met: 7 januari 2022 WEDSTRIJDDATUM: 15 MAART 2022 Bezichtigen: 19.00 uur Prijsuitreiking: 19.30 uur
ZUIDOOST		
Summa College Sterrenlaan 10, Eindhoven Contactpersoon stichting: Etienne Bekx	3 februari tussen 10.30 en 12.00 uur	Inschrijven tot en met: 24 DECEMBER 2021 WEDSTRIJDDATUM: 3 FEBRUARI 2022 Bezichtigen: 19.00 uur Prijsuitreiking: 19.30 uur
ZUIDWEST		
Curio Breda Frankenthalerstraat 15, Breda Contactpersoon stichting: Jimmy Vissenberg	22 februari tot 13.00 uur	Inschrijven tot en met: 7 januari 2022 WEDSTRIJDDATUM: 22 FEBRUARI 2022 Bezichtigen: 19.00 uur Prijsuitreiking: 19.30 uur
WEST		
Zadkine Benthemplein 15, Rotterdam Contactpersoon stichting: Linda Mulders	16 maart tot 12.00 uur	Inschrijven tot en met: 7 januari 2022 WEDSTRIJDDATUM: 16 MAART 2022 Bezichtigen: 19.00 uur Prijsuitreiking: 19.30 uur
NOORDWEST		
ROC Amsterdam Elandsstraat 175, Amsterdam Contactpersoon stichting: Edwin Freesen	17 februari tot 12.00 uur	Inschrijven tot en met: 7 januari 2022 WEDSTRIJDDATUM: 17 FEBRUARI 2022 Bezichtigen: 18.30 uur Prijsuitreiking: 19.30 uur



DEZE SPONSOREN
MAKEN DE ACTIVITEITEN
VAN DE STICHTING
JEUGDVAKWEDSTRIJDEN
MOGELIJK:

SPONSOREN

nbov

AB | MAURI

 **bakeplus**
bakery & food solutions

 **Sonneveld**

Spronk
BAKKERIJMACHINES

DeVaGro 
Bedrijfskleding

**team
boulangerie**

 **Stichting Sociaal Fonds**
bakkersbedrijf

rijnijssel
Vakschool Wageningen

 **Dossche Mills**



NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP

De regiokampioenen van iedere klasse strijden op 20 april 2022 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 klassen zelfstandig werkend banketbakker en patissier kunnen in het najaar van 2022 meedoen aan de wedstrijd om de **Gouden Gard**.
- Deelnemers in de klasse uitvoerend banketbakker kunnen in het najaar van 2022 meedoen aan de wedstrijd om de **Talentenprijs**.

WEDSTRIJDREGLEMENT NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP

- 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 wedstrijddag 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 wedstrijddag 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 aandenken.
- 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 voorziet, beslissen de wedstrijdsecretaris en de voorzitter.

OPDRACHTEN KAMPIOENENDAG

KLASSE: UITVOEREND BROODBAKKER

- 16 Gevuld zacht kleinbrood (maximaal 80 gram)
- 16 Ongevuld zacht of krokant kleinbrood waarvan 2 modellen of afwerkingen (maximaal 50 gram)

KLASSE: UITVOEREND BROOD- EN BANKETBAKKER

- 16 Stuks Gevuld zacht kleinbrood (max. 80 gram)
- 16 Stuks gevuld stukwerk van zanddeeg of korstdeeg (max. 100 gram)

KLASSE: UITVOEREND BANKETBAKKER

- 12 Stuks gebakjes
- 16 Stuks stukwerk (max. 100 gram)

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER

- 8 Stuks grootbrood 450-800 gram waarvan 2 modellen
- 3 Soort luxe gerezen degen, 12 stuks per soort (verschillende vullingen, eindgewicht max. 85 gram)
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor

moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BANKETBAKKER

- 2 Stuks luxe taartjes 6 tot 8 personen
- Bonbons, 2 soorten variatie in smaak/vorm/afwerking: 30 stuks per soort
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROOD- EN BANKETBAKKER

- 6 Stuks dezelfde gevuld grootbrood, vulling hartig (450-900 gram)
- 6 Stuks dezelfde gevuld grootbrood. Vulling zoet (450-900 gram)
- 10 Luxe gebakjes op basis van zanddeeg of beslag.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor

moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*

KLASSE: PATISSIER

- 2 soorten friandises, van ieder soort 10 stuks
- Candybar 1 soort, aantal 10 stuks max. 100 gram per stuk (denk aan een notenreep/soort Twix, Mars etc.)
- Chocolade werk/showstuk: een etagère/plateau waar de gemaakte spullen (deels ligt aan de hoeveelheid) op geëtaleerd moeten worden dit moet bestaan uit verschillende niveaus
- Alles voor de etagère/plateaus/showtafel moet op de wedstrijddag gemaakt worden
- Kleine informatiekaartjes bij ieder product ter verduidelijking wat iets is.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*



TIP: LAAT JE INSPIREREN DOOR ANDEREN
JE HOEFT NIET ZELF HET WIEL UIT TE VINDEN!

KLASSE: BOULANGER

- 8 stuks desem (groot) 400-800 gram 2 modellen
- 8 stuks desem (klein) baguette 350-400 gram
- 10 stuks Viennoiserie ongevuld (65-75 gram)
- 10 stuks Viennoiserie gevuld (75-85 gram)

AANDACHTSPUNTEN

- Product 1: Desem product groot maximaal 20% vulling incl. zaden van het meel/bloem gewicht (maximaal 0,5% verse gist van het meel/bloemgewicht)

- Product 2: Baguette tradition. (maximaal 0,5% verse gist van het meel/bloemgewicht)
- Product 3: Viennoiserie ongevuld: croissant
- Product 4: Viennoiserie gevuld: vulling meebakken. Afwerking mag.
- De degen worden op de wedstrijddag gemaakt, maar je mag eventueel een kookstuk, poolish, liquid levain of stiff levain meenemen.
- Recept uitwerken van één van de bovenstaande producten, hiervoor moet verplicht gebruik worden gemaakt van een standaard format dat is te downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl*



*Indien het standaard format niet wordt ingeleverd, wordt er bij de beoordeling 10 punten in mindering gebracht op het totaal aantal punten. Indeling en producten per klasse voor regio en NK SJV 2021/2022.

Mocht je vragen hebben over de wedstrijdproducten of over het wedstrijdreglement dan kan je contact opnemen via: jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com



BEOORDELINGSCRITERIA

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/VIENNOISERIE

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

ZANDDEEGPRODUCTEN

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

BONBONS EN FRIANDISES

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

LUKE KOEKJES

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



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