



Stichting  
Jeugd-  
vakwedstrijden  
voor de bakkerij

# MBO

## REGIOWEDSTRIJDEN EN NEDERLANDS KAMPLOENSCHAP 2024



Beoordelingseisen

[JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL](http://JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL)

## Voorwoord

De regiowedstrijden en het Nederlands kampioenschap kent vanaf jaar vernieuwde klassen en hun bijbehorende beoordelingseisen. Deze zijn in dit document te vinden.

Let hierbij op dat vanaf dit jaar een wijziging is doorgevoerd, waarbij ingeleverde producten die niet voldoen aan de opdracht niet meer beoordeeld zullen worden. In het juryrapport is te lezen waarom het product niet voldeed aan de opdracht.

Het niet inleveren van het wedstrijdboekje bij de klassen Pâtissier en Boulanger levert een diskwalificatie op.

Per product zijn er vernieuwde beoordelingseisen die aansluiten bij de opdracht. Tevens worden alle producten in een klasse nu afzondering van elkaar beoordeeld. Uiteindelijk zal het juryrapport een gemiddeld eindcijfer opleveren.

Kijk bij het bereiden van een wedstrijdproduct goed naar de beoordelingseisen per product!

Veel plezier!

## Inhoud

Voorwoord .....	1
Niveau 2.....	3
Uitvoerend broodbakker .....	3
Uitvoerend brood- en banketbakker.....	3
Uitvoerend banketbakker.....	4
Niveau 3.....	5
Zelfstandig werkend broodbakker .....	5
Zelfstandig werkend brood- en banketbakker .....	6
Zelfstandig werkend banketbakker .....	7
Niveau 4.....	8
Pâtissier .....	8
Boulangier .....	9

## Niveau 2

### **Uitvoerend broodbakker**

8 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Vulling

Creativiteit/originaliteit

8 stuks ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of manieren van afwerking (maximaal 60 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Creativiteit/originaliteit

### **Uitvoerend brood- en banketbakker**

8 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Vulling

Creativiteit/originaliteit

8 stuks gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking)

Model/gelijkheid

Bakaard

Structuur

Kleur

Vulling

Smaak

Afwerking

Creativiteit/originaliteit

## **Uitvoerend banketbakker**

8 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken.

Model/gelijkheid  
Bakaard  
Structuren  
Opbouw  
Smaakcombinatie  
Afwerking/decoratie  
Creativiteit/originaliteit

8 stuks ongevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram)

Model/gelijkheid  
Bakaard  
Structuur  
Kleur  
Smaak  
Afwerking  
Creativiteit/originaliteit

## Niveau 3

### **Zelfstandig werkend broodbakker**

4 stuks grootbrood (450-900 gram), waarvan 2 modellen

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Creativiteit/originaliteit

Getoerd-gerezen deeg: 10 croissants ongevuld (65-75 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Eeteigenschappen

Getoerd-gerezen deeg: 10 stuks gevuld\* met meegebakken vulling (80-90 gram) Vorm naar eigen inzicht

Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Eeteigenschappen

Vulling

Creativiteit/originaliteit

Luxe gerezen deeg: 10 koffiebroodjes (65-75 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Vulling

Creativiteit/originaliteit

## **Zelfstandig werkend brood- en banketbakker**

**3 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide vulling hartig (450-900 gram)**

Gelijkheid/model/afwerking  
Structuur  
Volume  
Korst/kleur  
Aroma/smaak  
Malsheid/eeteigenschappen  
Vulling  
Creativiteit/originaliteit

**3 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide vulling zoet (450-900 gram)**

Gelijkheid/model/afwerking  
Structuur  
Volume  
Korst/kleur  
Aroma/smaak  
Malsheid/eeteigenschappen  
Vulling  
Creativiteit/originaliteit

**6 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken**

Model/gelijkheid  
Bakaard  
Structuren  
Opbouw  
Smaakcombinatie  
Afwerking/decoratie  
Creativiteit/originaliteit

## **Zelfstandig werkend banketbakker**

2 identieke (dessert)taarten voor 6 tot 8 personen bestaande uit minimaal 4 verschillende structuren en smaken

- Model/gelijkheid
- Bakaard
- Structuren
- Opbouw
- Smaakcombinatie
- Afwerking/decoratie
- Creativiteit/originaliteit

Vormbonbons; 15 identieke bonbons met minimaal 2 verschillende vullingen

- Mouleren
- Structuur van de vullingen
- Opbouw
- Smaakcombinatie
- Afwerking/decoratie
- Verwerking chocolade
- Creativiteit/originaliteit



## Niveau 4

### **Patissier**

2 soorten friandises van iedere soort 10 stuks (geen bonbons)

Model/gelijkheid  
Bakaard  
Structuren  
Opbouw  
Smaakcombinatie  
Afwerking/decoratie  
Creativiteit/originaliteit

10 stuks chocolade bars met minimaal 2 verschillende vullingen (maximaal 100 gram per stuk)

Model/gelijkheid  
Structuren  
Opbouw  
Smaakcombinatie  
Afwerking/decoratie  
Verwerking chocolade  
Creativiteit/originaliteit

2 identieke desserttaarten voor 6 tot 8 personen bestaande uit minimaal 4 verschillende structuren en smaken, voorzien van een decoratie van chocolade.

Model/gelijkheid  
Bakaard  
Structuren  
Opbouw  
Smaakcombinatie  
Afwerking/decoratie  
Creativiteit/originaliteit

Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen thema met daarbij de receptuur

## Boulangier

6 stuks desembroden (450-900 gram), 2 modellen. De vulling bestaat uit maximaal 20% (inclusief zaden) van het gewicht van het meel of de bloem. Maximaal mag er 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem worden gebruikt.

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Creativiteit/originaliteit

6 stuks desem baguette (300-350 gram) maximaal mag er 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem worden gebruikt.

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Getoerd-gerezen deeg: 10 croissants ongevuld (65-75 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Eeteigenschappen

Getoerd-gerezen deeg: 10 stuks gevuld\* met meegebakken vulling (80-90 gram)

Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Vulling

Creativiteit/originaliteit

Briochedeeg: 10 stuks brioche ongevuld (65-75 gram)

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Creativiteit/originaliteit

Briochedeeg: 10 stuks gevuld\* met meegebakken vulling (80-90 gram)

Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken

Gelijkheid/model/afwerking

Structuur

Volume

Korst/kleur

Aroma/smaak

Malsheid/eeteigenschappen

Vulling

Creativiteit/originaliteit

Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen producten met daarbij de receptuur