



Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden
voor de bakkerij

MBO

REGIOWEDSTRIJDEN EN NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP 2024



WEDSTRIJDBOEKJE

[JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL](https://jeugdvakwedstrijden.nl)



ZO IS HET ALLEMĀĀL BEGONNEN

Sinds 1961 organiseert de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij vakwedstrijden voor jonge brood- en banketbakkers. Met als doel: deelnemers in competitieverband uitdagen hun vakbekwaamheid te meten met die van anderen. Dit motiveert én stimuleert de deelnemers om het beste uit zichzelf te halen. Elk jaar kunnen mbo-leerlingen meedoen aan de vakwedstrijden. Dit kan in zes regio's en de wedstrijden zijn verdeeld over acht verschillende klassen. De winnaars van de zes regiowedstrijden mogen meedoen aan de Nederlandse Kampioenschappen in Wageningen.

INHOUDSOPGĀVE



- 04** Informatie over meedoen aan de jeugdvakwedstrijden
- 08** De zes regiowedstrijden: regio's, contactpersonen, wedstrijddata en locaties
- 10** Opdrachten per klasse
- 12** Regiowedstrijden in het kort
- 14** Het Nederlands kampioenschap
- 15** Sponsors



MEER WETEN?

WWW.JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL

BEN JIJ ER

KLAAR VOOR?

DE JEUGDVAK- WEDSTRIJDEN 2024 GAAN VAN START!

Wil jij laten zien wat je kan? Je bent van harte welkom op ons open podium: geen kwalificatie, geen selectie, geen talentenpoule! Wij - en onze juryleden - laten ons graag door jou verrassen.

WANNEER MAG JE MEEDOEN?

- Als je een bakkerij-opleiding volgt op niveau 2, 3 of 4.
- Als je bent geboren na 1 januari 1999.

DIT ZIJN DE ZES REGIO'S

Voor de wedstrijden hebben we Nederland verdeeld in zes regio's: Noord, Oost, Zuidoost, Zuidwest, West en Noordwest. Iedere regio heeft een eigen vertegenwoordiger:

dit is de contactpersoon voor de wedstrijd. Benieuwd binnen welke regio je valt? Kijk op pagina 8.

DE REGIOWEDSTRIJDEN

In de zes regio's organiseren we in de eerste drie maanden van het jaar de regiowedstrijden. De winnaar van elke regio mag meedoen aan het Nederlands kampioenschap op 10 april.



DIT ZIJN DE ACHT KLASSEN

De wedstrijden zijn verdeeld in acht verschillende klassen binnen niveau 2, 3, en 4. Het is ook mogelijk om één niveau hoger in te schrijven dan het leerniveau dat je volgt. Overleg even met je docent en bekijk wat in jouw geval de beste keuze is.

Uitvoerend - niveau 2:

1. broodbakker
2. brood- & banketbakker
3. banketbakker

Zelfstandig werkend - niveau 3

4. broodbakker
5. brood- & banketbakker
6. banketbakker

Niveau 4:

7. patissier
8. boulanger

KOST HET GELD OM MEE

TE DOEN?

Nee! We zijn superblij met al onze sponsoren die deze wedstrijd mogelijk maken.



**LAAT ZIEN WAT
JE KAN EN
SCHRIJF JE IN!**

WIL JE MEEDOEN?

Schrijf je dan **vóór vrijdag 12 januari 2024** in via jeugdvakwedstrijden.nl.



WAT GA JE MAKEN?

Nadat je je hebt ingeschreven, bestudeer je goed de opdrachten. Houd je wel aan de regels, zie daarvoor het reglement op jeugdvakwedstrijden.nl. En dan: oefenen maar! De producten die je wilt inleveren voor de wedstrijd kun je op school of bij je leerbedrijf maken. Deze kom je op de wedstrijddag inleveren bij de school in jouw regio. En dan is het afwachten wat de jury ervan vindt... 's Avonds is iedereen van harte welkom bij de prijsuitreiking!

ZO LEVER JE JOUW PRODUCTEN IN

Je bent zelf verantwoordelijk voor het maken en inleveren van je producten. Vooraf krijg je van de organisatie een wedstrijdnummer en een verklaring. Die verklaring moet je ondertekenen: hiermee beloof je dat alleen jij de producten hebt gemaakt. Je stopt die verklaring in een envelop, waarop je jouw wedstrijdnummer schrijft. De producten en de envelop lever je in bij jouw regio locatie, op de dag en het tijdstip van de wedstrijd. Per product beschrijf je op een kaartje duidelijk wat het is.

NOG VRAGEN?

Heb je een vraag over de wedstrijd of over het wedstrijdreglement?

Neem dan gerust contact met ons op via: jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com. Mailen met de regiovertegenwoordiger kan ook. Je vindt de lijst met regiovertegenwoordigers op pagina 8. Het volledige reglement is te downloaden via jeugdvakwedstrijden.nl



DE ZES REGIOWEDSTRIJDEN

Bekijk hier binnen welke regio jij valt. Je ziet dan meteen waar en wanneer de regiowedstrijd plaatsvindt en wie de contactpersoon is.

REGIO NOORD

Groningen, Friesland, Drenthe en Overijssel

Deze ROC's doen mee:

- ROC Noorderpoort College, Groningen
- ROC Friesland College, Leeuwarden
- ROC Alfa-college, Hoogeveen
- ROC Deltion College, Zwolle

Wedstrijdlocatie:

Alfa-college, Voltastraat 33, Hoogeveen

Wedstrijddatum & tijden:

Wedstrijddatum: 28 februari 2024

Inleveren producten: 10.30 uur tot 12.00 uur

Bezichtigen: 19:00 uur

Prijsuitreiking: 19:30 uur

Contactpersonen:

- Esther Veurman, eveurman@deltion.nl
- Bob Zoethout, rzoethout@deltion.nl

REGIO OOST

Deel Overijssel en Gelderland

Deze ROC's doen mee:

- ROC van Twente, Almelo
- Graafschap College, Doetinchem
- Rijn IJssel Vakschool Wageningen
- ROC Nijmegen, Nijmegen

Wedstrijdlocatie:

Graafschap College,
Maria Montessoristraat 3, Doetinchem

Wedstrijddatum & tijden:

Wedstrijddatum: 6 maart 2024

Inleveren producten: 10.30 uur tot 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

Contactpersonen:

- Sabine Heusinkveld
sa.heusinkveld@graafschapcollege.nl
- Dorien Claassens-Verbeek
d.verbeek@roc-nijmegen.nl

REGIO ZUIDOOST

Oostelijk Noord-Brabant en Limburg

Deze ROC's doen mee:

- Summa College, Eindhoven
- Vista College, Heerlen
- Gilde Opleidingen, Venlo

Wedstrijdlocatie:

Gilde Opleidingen,
Laaghuisingel 4, Venlo

Wedstrijddatum & tijden:

Wedstrijddatum: 28 februari 2024

Inleveren producten: 10.30 uur tot 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

Contactpersonen:

- Stefan van Lieshout
stefan_van_lieshout@hotmail.com
- Ellen van de Geer (Gilde Opleidingen)

REGIO NOORDWEST

Deze ROC's doen mee:

ROC van Amsterdam
Horizon College, Heerhugowaard

Wedstrijdlocatie:

ROC van Amsterdam,
Elandsstraat 175, Amsterdam

Wedstrijddatum & tijden:

Wedstrijddatum: 7 maart 2024

Inleveren producten: 10.30 uur tot 12.00 uur

Bezichtigen: 18.30 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

Contactpersoon:

- Miguel de Droog -
m.dedroog1@horizoncollege.nl

REGIO ZUIDWEST

Westelijk Noord-Brabant en Zeeland

Deze ROC's doen mee:

- Curio, Breda
- Scalda College, Middelburg

Wedstrijdlocatie:

Curio, Terheijdenseweg 350, Breda

Wedstrijddatum & tijden:

Wedstrijddatum: 27 februari 2024

Inleveren producten: 10.30 uur tot 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

Contactpersonen:

- Jimmy Vissenberg,
jimmyvissenberg@home.nl
- Ans Aben

REGIO WEST

Zuid-Holland

Deze ROC's doen mee:

- Albeda College, Vlaardingenvlaardingen
- Da Vinci College, Gorinchem
- MBO Rijnland, Gouda & Leiden
- Zadkine, Rotterdam

Wedstrijdlocatie:

MBO Rijnland,
Groen van Prinsterersingel 52, Gouda

Wedstrijddatum & tijden:

Wedstrijddatum: 5 maart 2024

Inleveren producten: 10.30 uur tot 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

Contactpersonen:

- Linda Mulders, l.mulders@zadkine.nl
- Manna van Hengel

OPDRACHTEN PER KLASSE



**PRODUCTEN PER KLASSE
VOOR DE REGIOWEDSTRIJDEN
SJV 2023/2024**

NIVEAU 2

KLASSE: UITVOEREND BROODBAKKER

- 8 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)
- 8 stuks ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of manieren van afwerking (maximaal 60 gram)

KLASSE: UITVOEREND BROOD- EN BANKETBAKKER

- 8 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)
- 8 stuks gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking)

KLASSE: UITVOEREND BANKETBAKKER

- 8 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken.
- 8 stuks ongevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram)

NIVEAU 3

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER

- 4 stuks grootbrood (450-900 gram), waarvan 2 modellen
- Getoerd-gerezen deeg: 10 croissants ongevuld (65-75 gram)
- Getoerd-gerezen deeg: 10 stuks gevuld* met meegebakken vulling (80-90 gram) Vorm naar eigen inzicht
- Luxe gerezen deeg: 10 koffiebroodjes (65-75 gram)

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROOD- EN BANKETBAKKER

- 3 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide vulling hartig (450-900 gram)
- 3 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide vulling zoet (450-900 gram)
- 6 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BANKETBAKKER

- 2 identieke (dessert)taarten voor 6 tot 8 personen bestaande uit minimaal 4 verschillende structuren en smaken
- Vormbonbons; 15 identieke bonbons met minimaal 2 verschillende vullingen

NIVEAU 4

KLASSE: PATISSIER

- 2 soorten friandises van iedere soort 10 stuks (geen bonbons)
- 10 stuks chocolade bars met minimaal 2 verschillende vullingen (maximaal 100 gram per stuk)
- 2 identieke desserttaarten voor 6 tot 8 personen bestaande uit minimaal 4 verschillende structuren en smaken, voorzien van een decoratie van chocolade.
- Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen thema met daarbij de receptuur

* Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken

TIP:

VERGEET NIET BIJ Elk INGELEVERD PRODUCT EEN KAARTJE TOE TE VOEGEN, WAAROP STAAT WAT HET PRODUCT IS.

KLASSE: BOULANGER

- 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.
- 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.
- Getoerd-gerezen deeg: 10 croissants ongevuld (65-75 gram)
- Getoerd-gerezen deeg: 10 stuks gevuld* met meegebakken vulling (80-90 gram)
- Briochedeeg: 10 stuks brioche ongevuld (65-75 gram)
- Briochedeeg: 10 stuks gevuld* met meegebakken vulling (80-90 gram)
- Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen producten met daarbij de receptuur

HEB JE VRAGEN OVER DE

WEDSTRIJDPRODUCTEN OF OVER

HET WEDSTRIJDREGLEMENT?

NEEM DAN GERUST CONTACT OP VIA:

JEUGDVAKWEDSTRIJDENBAKKERIJ@GMAIL.COM

DE REGIO- WEDSTRIJDEN IN HET KORT

WIL JE MEEDOEN?

DAN IS DIT HET STAPPENPLAN:

1. Bekijk onder welke regio je valt.
2. Schrijf je in (vóór vrijdag 12 januari) via jeugdvakwedstrijden.nl.
3. Brainstorm over wat je wilt gaan maken, overleg met je docent en denk aan het reglement
4. Begin met oefenen!
5. Op de wedstrijddag lever je jouw producten in. Per regio is er een aparte wedstrijddag.
6. Achter gesloten deuren beoordeelt een jury je producten.
7. De winnaars krijgen dezelfde middag bericht. 's Avonds is de prijsuitreiking: hou die dus vrij in je agenda! Je mag familie en vrienden meenemen naar deze prijsuitreiking.
8. Heb je gewonnen en voldoende punten behaald? Gefeliciteerd! Je mag meedoen aan de landelijke wedstrijd en strijden om het Nederlands kampioenschap.



DE BEOORDELING

Een onafhankelijke en anonieme jury beoordeelt jouw producten. De jury ziet alleen wedstrijdnummers en dus geen namen van deelnemers of bedrijven. Alleen jij weet je wedstrijdnummer en waar je eventueel geëindigd bent. Het is dan ook aan jou of je dit wilt delen met anderen.

Na afloop van de beoordeling krijgen de prijswinnaars een uitnodiging voor het ophalen van hun prijs. De prijsuitreiking is meestal op de wedstrijdlocatie. De titel regiokampioen wordt altijd toegekend. De leerling die regiokampioen wordt, kan alleen meedoen aan het Nederlands kampioenschap als diegene genoeg punten heeft behaald.

Lees zodra je start het reglement goed door. Je vindt ze op jeugdvakwedstrijden.nl

**LEES ZODRA JE START HET
REGLEMENT GOED DOOR.**



JE VINDT ZE OP [JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL](https://jeugdvakwedstrijden.nl)

NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP (NK):

**STRIJD JIJ MEE OM
DE LANDELIJKE TITEL?**

Ben jij de regiokampioen geworden? Gefeliciteerd! Je kunt gaan oefenen om de opdracht in 5 uur te realiseren in Wageningen op 10 april 2024! Houdt je inbox in de gaten, want je krijgt binnenkort een officiële uitnodiging om te gaan deelnemen aan het Nederlands kampioenschap!



De jury bestaat uit vakmensen uit de praktijk. Werkgevers die in de jury plaatsnemen, zullen nooit een klasse beoordelen waar hun eigen medewerkers of stagiair(e)s aan deelnemen.

De dag start om 8.00 uur. De wedstrijdleiding controleert je grondstoffen en jij krijgt de tijd om je om te kleden. Let op de kledingvoorschriften in het reglement! Vervolgens krijg je een instructie en heb je van 9.30 tot 14.30 uur de tijd om al je producten te maken.

Na een gezamenlijk diner sluiten we de dag af met het bekendmaken van de winnaars en de prijsuitreiking.

SPONSOREN

Deze sponsors maken de activiteiten van de Stichting Jeugdvakwedstrijden mogelijk:





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

SECRETARIAAT MBO STICHTING
Jeugdvakwedstrijden voor
de bakkerij
Bob Zoethout
Mozartlaan 15
8031 AA Zwolle
rzoethout@deltion.nl

