

# *Belgisch Kampioenschap Bakkerij*

Organisatie: Richemontclub België

Reglement pre-selectie Belgisch kampioenschap bakkerij 2019

## Algemene richtlijnen

1. Deelnemer moet de Belgische nationaliteit bezitten.
2. Deelnemers moeten minstens 21 jaar zijn de dag van de pre-selectie.
3. Deelnemer moet de dag v/d preselectie zijn identiteitskaart voorleggen.
4. Elke deelnemer mag aan meerdere categorieën deelnemen maar kan maar voor één deel geselecteerd worden.
5. Er zijn 3 categorieën: brood,viennoiserie,sierstuk.
6. Administratiekost per deelnemer is 70 euro per categorie.Deze moet gestort worden op het rekeningnummer BE45 0688 9145 5689 met vermelding van pre-selectie Belgisch kampioenschap 2019,naam en voornaam.
7. Elke deelnemer brengt zijn producten binnen, 2 oktober om 10u ,op de stand tijdens de beurs "broadway 2018" in kortrijk.
8. Elke deelnemer is in volledige bakkerskledij tijdens de pre-selectie.
9. Elke deelnemer heeft het inschrijvingsformulier volledig ingevuld en binnen de aangegeven tijd binnen gestuurd.
10. Elke ingeschreven deelnemer (formulier en administratiekost in orde)krijgt toegang tot de facebook pagina "Belgisch kampioenschap Bakkerij 2019"waar hij vragen kan stellen ivm de wedstrijd.
11. Geselecteerde kandidaten voor de finale worden 2 oktober na de jurering onmiddellijk bekend gemaakt.
12. Per categorie gaan er 4 deelnemers door naar de finale.
13. De finale vind plaats op de beurs "BIBAC 2019" op 24 en 25 september.
14. Tijdens de finale is er in elke categorie 1 winnaar.
15. Thema van de wedstrijd is het sprookje : "Belle en het Beest"
16. Alle producten in elke categorie moeten gelinkt zijn aan het thema.

# Opdrachten pre-selectie Belgisch kampioenschap 2016

## Categorie brood

### Krokante broodjes

2 soorten

30 stuks /soort

Identiek zijn in smaak, uitzicht en afwerking.

Afgebakken tussen 40 en 60 g wegen.

### Frans brood

12 stuks

Afgebakken 300 g

Min 60 cm lengte en 7 insnijdingen

Gelijk van lengte en uitzicht

### Fantasiebroden

Werken met desem, en of voordegen is een groot aandachtspunt.

2 soorten zonder vulling

1 soort met vulling (eigen keuze, noten, chocolade, fruitvullingen, kruiden, enz.)

4 stuks per soort

Afgebakken gewicht 450 g

### Traditioneel brood

2 soorten broden typisch Belgisch. (gallet, klassiek suikerbrood, kramiek, enz.....)

gelijk van vorm en gewicht (tussen 400 en 800 g)

## Categorie viennoiserie

### Gerezen bladerdeegproducten

4 soorten

12 stuks/soort

Elke soort moet identiek zijn in smaak, afwerking en uitzicht.

1 soort zonder vulling

1 soort met vulling meegebakken

1 soort met vulling toegevoegd na het bakken

1 soort zijn croissants

gewicht 60-80 gr

### Zachte luxe producten

2 soorten

15 stuks/soort

Elke soort moet identiek zijn in smaak,afwerking en uitzicht.

1 soort met vulling

1 soort zonder vulling

gewicht 50-70 g

### Hartig gebak

1 groot gebak van 20 cm doorsnede

10 kleine stukgebak van 9 cm doorsnede

Smaak,samenstelling en presentatie zijn volledig vrij.

## Categorie sierstuk

- Thema: Belle en het beest
- Sierstuk moet op een sokkel staan van 1 meter op 1 meter en moet minimum 1 meter hoog zijn en max 1,50 meter.
- Minstens 30% gistdeeg gebruiken
- Natuurlijke kleuren gebruiken
- Alle grondstoffen moeten eetbaar zijn
- Het samenstellen gebeurt op de beurs,hiervoor krijgt de kandidaat 2 u tijd
- Lijmpistool is niet toegelaten
- De kandidaat brengt zijn eigen materiaal (potten,vuur,enz)mee.
- Electriciteit wordt voorzien,alook water.