„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende Küche & Service 2019

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.

„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2019

Datum:	Mittwoch, 10. April 2019
Wettbewerbsort:	Landesberufsschule für Hotellerie in Calw Johann-Georg-Dörtenbach-Schule Oberriedter Straße 10, 75365 Calw

1. TEILNAHMEBERECHTIGT

sind Teams aus zwei Auszubildenden aus dem 2. oder 3. Ausbildungsjahr („Köchin/Koch“ und „Restaurantfachmann/-frau“ oder „Hotelfachmann/-frau“), die auch aus zwei verschiedenen Betrieben kommen können.

Der Ausbilder oder der Ausbildungsbetrieb muss Mitglied der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. sein, wobei die Meistervereinigung vier Wildcards für Teams vergibt, deren Ausbilder/Ausbildungsbetrieb nicht zwingend Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom ist.

Die Prämierung wird am gleichen Abend nach dem Wettbewerb in der Schule in Calw stattfinden.

2. ABLAUF – AUFGABEN FÜR DEN/DIE KOCHAUSZUBILDENDE(N)

Erstellen eines 3-gängigen Menüs für 8 Personen, mit vorgegebenen Hauptkomponenten für jeden Gang, wobei der Hauptgang zum Tranchieren vor dem Gast sein wird.

Haupt-Pflichtkomponenten:
Vorspeise (Eismeersaibling), Hauptgang (Lammkarre und -haxe, moderne Stärkebeilage, bunte Beete), Dessert (Rhabarber, Ricotta, Ingwer)

Außerdem muss das Menü eine Farce enthalten. Alle weiteren Zutaten sind selbst mitzubringen. Zur Beschaffung wird ein Warengutschein unseres Partners Metro im Wert von 100 Euro pro Team zur Verfügung gestellt.

Pro Gang müssen 8 identische Teller angerichtet werden (2 für die Jury – 6 für die Gäste), wobei der Hauptgang vom Service am Tisch vorgelegt werden muss.

Jedem Kochauszubildenden steht in der Schulküche eine eigene, ausgestattete Küchenzeile zur Verfügung.
Um Chancengleichheit zu wahren wird das Anrichtegeschirr vom Veranstalter gestellt, es darf nur Kleingeschirr (z.B. Gläschen) mitgebracht werden. Küchenkleingeräte (z.B. Eismaschine, Thermalisierer, Thermomix, Pacojet, u.ä.) dürfen ebenfalls mitgebracht werden. Großgeräte wie Kombidämpfer, Kühlschrank etc. sind nicht gestattet mitzubringen.

3. ABLAUF – AUFGABEN FÜR DEN/DIE RESTAURANTFACH-/HOTELFACH-AUSZUBILDENDE(N)

Erstellen je eines klassischen alkoholischen Cocktails und eines selbst kreierten alkoholfreien Cocktails (pro Cocktail drei Probiergläser mit 0,05 l für die Jury und ein Glas für den Gast inkl. Dekoration). Probiergläser stehen zu Verfügung.

Erstellen einer Rezeptur für die zuzubereitenden Cocktails. Cocktail-Gläser und Zutaten müssen vom Teilnehmer selbst mitgebracht werden. Hierfür kann der Gutschein unseres Partners Metro im Wert von 100 Euro pro Team auch verwendet werden.

Utensilien zum Mixen des Cocktails, sowie für Weinservice und Tranchieren müssen vom Teilnehmer selbst gestellt werden.

Erstellen einer Menüfolge mit dem Menü des Kochauszubildenden und mit einer passenden Weinempfehlung. Fünf selbst gestaltete Menükarten sind am Tag des Wettbewerbs mitzubringen. Wählen Sie einen Wein pro Gang (max. 3 Weine pro Menü) aus einer Weinauswahl von 15 Sorten unseres Partners Metro. Die Menüfolge muss im Vorfeld gefertigt werden. Eine Ausgabe muss mit der Anmeldung geschickt werden.

Eindecken eines Tisches für 2 Personen (Menü des Team-Partners) inkl. Tischdekoration die mitgebracht werden muss. Das Motto lautet: „Meer & Mehr!“ und die Tischgröße ist 100 cm x 80 cm.

Falten der Servietten für 2 Personen (Kreativität und exakte Arbeitsweise werden bewertet). Tischwäsche und Servietten sind weiß und werden zur Verfügung gestellt.

Servieren des Menüs, inkl. Weinservice, sowie Tranchieren und Vorlegen des Hauptganges.

4. WAREN

Die Hauptkomponenten für jeden Gang (Küche), sowie Wein und Wasser (Service) werden gestellt. Die übrigen Lebensmittel/Zutaten, sowie Zutaten und Spirituosen für den Cocktail müssen selbst mitgebracht werden.

Die Ware muss unvorbereitet, in Rohzustand, hygienisch einwandfrei und den HACCP Richtlinien entsprechen. Die Ware bzw. Zutaten dürfen im Vorfeld abgewogen werden.

5. TAGESABLAUF

(Früheste Ankunft in der Schule ist ab 9.30 Uhr möglich!)

11.00 Uhr	Begrüßung und Verlosung der Arbeitsplätze
11.30 Uhr	Einweisung vor Ort / Ausladen der Ware
12.00 Uhr	Beginn des Wettbewerbs Küche (Kochen und Zubereitung des Menüs)
12.00 Uhr	Beginn des Wettbewerbs Service (Einrichten der Servicestation, Tisch eindecken, dekorieren Cocktails zubereiten (30 min pro Person für die Cocktails)
17.00 Uhr	Pause für den Service und erste Notenfindung der Prüfungskommission
18.00 Uhr	Aufbau des Aperitifs durch den Service
18.30 Uhr	Eintreffen der Gäste / Aperitif-Service
19.00 Uhr	Menübeginn / Service und Küche

6. KLEIDERORDNUNG DER TEILNEHMER

Die Teilnehmer müssen den Wettbewerb in vollständiger Berufskleidung absolvieren.

Service – in der betriebsüblichen Servicekleidung.

Küche – in betriebsüblicher Küchenkleidung (Kopfbedeckung wird ausdrücklich verlangt!)

„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2019

7. BEWERTUNG

Es wird in 3 Kategorien gewertet.
Ausgezeichnet werden der beste Koch, die beste Servicekraft und das beste Team.

@ KÜCHE

Der Wettbewerb endet mit der Abnahme der gereinigten Küche. Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz fließen in die Bewertung mit ein.

@ SERVICE

Der Wettbewerb endet, wenn die Gäste das Restaurant verlassen. Ordnung, korrektes Auftreten, fachliches Servieren fließen in die Bewertung mit ein.

8. ANMELDESCHLUSS & SONSTIGES

Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 17.03.2019

Zur Anmeldung muss dem Veranstalter das Menü (in Form einer Menüfolge), die ausgearbeiteten Cocktails mit Rezeptur und der Anmeldebogen mit allen persönlichen Daten eingesandt werden. Die vollständig eingereichten Unterlagen dienen der Vorauswahl und endgültigen Zulassung zum Wettbewerb.
Mit ihrer Unterschrift bestätigen die Teilnehmer, dass Fotos und Videos ihrer Person im Rahmen der Teilnahme an dieser Veranstaltungen gefertigt und im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit veröffentlicht werden dürfen.

Die Jury besteht aus Mitgliedern der MVG, Lehrern der Berufsschule, sowie Kollegen aus befreundeten Verbänden. Der gesamte Wettbewerb wird professionell moderiert und medial begleitet. Alle Teilnehmer sind Gewinner und bekommen ein Geschenk. Die 1. Plätze erhalten wieder hochkarätige Sachpreise.

Uwe Staiger
1.Vorsitzender

Alexander Munz, Nicole Domon
Wettbewerbsorganisation

Ansprechpartner Küche

Alexander Munz – Landgasthof Waldhorn
Hohnweilerstraße 10
71549 Auenwald

07191/312312
info@waldhorn-daefern.de

Ansprechpartner Service

Nicole Domon – Hotel Schwanen
Schwanenstraße 1
73257 Köngen

07024/97250
info@schwanen-koengen.de

„DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2019

Landgasthof Waldhorn
Herr Alexander Munz
Hohnweilerstraße 10
71549 Auenwald

Formular bitte mailen oder faxen an Alexander Munz!

Fax: 07191/312313
info@waldhorn-daefern.de

ANMELDUNG

NAME DES BETRIEBS

ANSCHRIFT DES BETRIEBS

NAME DES AUSBILDERS

TELEFON

E-MAIL

NAME UND BERUF DER AUSZUBILDENDEN

Wettewerbsort:Johann-Georg-Dörtenbach-Schule, Oberriedter Straße 10, 75365 Calw

Die Anmeldung ist verbindlich. Die Ausschreibungskriterien werden in vollem Umfang akzeptiert.
Anmeldeschluss ist der 17. März 2019.

Formular bitte mailen, faxen oder per Post an Alexander Munz. Fax 07191 312313 · info@waldhorn-daefern.de

DATUM, ORT

UNTERSCHRIFT AUSBILDER

UNTERSCHRIFT TEILNEHMER

Meister
Vereinigung
Gastronom e.V.

WWW.MEISTERVEREINIGUNG.DE