



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

Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende  
Küche & Service 2022



**Meister  
Vereinigung**  
Gastronom e.V.

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

## NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2022

**Datum:** Dienstag, 22. März 2022  
**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.

Die Ausbilder oder der Ausbildungsbetrieb müssen 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 sein muss.

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

### 2. ANMELDUNG

**Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 20.02.2022**

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 diesen Veranstaltungen gefertigt und im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit veröffentlicht werden dürfen.

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

Erstellen eines 4-gängigen Menüs für 8 Personen, mit vorgegebenen Hauptkomponenten für jeden Gang, wobei der Hauptgang zum Filetieren vor dem Gast sein wird.

Haupt-Pflichtkomponenten:  
Vorspeise (2 Stück Perlhuhn, schwarze und gelbe Kichererbsen), Vegetarischer Gang (Schwarzwurzel), Hauptgang (4 Stück Wolfsbarsch 300 – 400g, 8 Rotgarnelen „Gambas“, 4 Artischocken, moderne Stärkebeilage), Dessert (Zartbitterschokolade, Mango)

Außerdem muss das Menü einen Aufstrich fürs Brot und 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 Teller angerichtet werden (2 für die Jury – 6 für die Gäste). Ein Fisch muss im Ganzen gegart und vom Service am Tisch für einen Gast filetiert werden.



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

## NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2022

Jedem Kochauszubildenden steht in der Schulküche eine eigene, ausgestattete Küchenzeile zur Verfügung.

Um Chancengleichheit zu wahren wird das Anrichtegereschirr 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. Eigene Großgeräte wie Kombidämpfer, Kühlschrank etc. sind nicht gestattet.

#### 4. 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 auch der Team-Gutschein unseres Partners Metro im Wert von 100 Euro verwendet werden.

Utensilien zum mixen des Cocktails, sowie für Weinservice und Filetieren müssen vom Teilnehmer selbst gestellt werden. Die Rezepturen der beiden Cocktails sind am Wettbewerbstag mitzubringen.

Erstellen einer Menüfolge mit dem Menü des Kochauszubildenden und mit einer passenden Weinempfehlung. Sechs selbst gestaltete Menükarten sind am Tag des Wettbewerbs mitzubringen. Wählen Sie drei Weine zum Menü aus einer Weinauswahl 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, passend zur EXPO: „Die Welt zu Gast in Dubai“ 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 Filetieren und Vorlegen des Hauptganges. Schneidebrett und Filetierbesteck sind dabei mitzubringen.

#### 5. WAREN

Die Hauptkomponenten für jeden Gang, Brot (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.

#### 6. TAGESABLAUF

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

- 10.00 Uhr Begrüßung und Verlosung der Arbeitsplätze
  - 10.15 Uhr Einweisung vor Ort / Ausladen der Ware
  - 10.45 Uhr Beginn des Wettbewerbs Küche (Kochen und Zubereitung des Menüs)
  - 10.45 Uhr Beginn des Wettbewerbs Service (Einrichten der Servicestation, Tisch eindecken, dekorieren, Cocktails zubereiten: 30 min pro Person für die Cocktails, kurzer Wissenstest Fachtheorie)
  - 14.30 Uhr Pause für den Service
  - 15.00 Uhr Guéridon im Speisesaal vorbereiten
  - 15.00 Uhr Aufbau des Aperitifs durch den Service
  - 15.30 Uhr Eintreffen der Gäste / Aperitif-Service
  - 16.15 Uhr Menübeginn / Service und Küche
- Im Anschluss Benotung und Preisverleihung

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

## NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2022

### 7. 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!)

### 8. BEWERTUNG

Es wird in 3 Kategorien gewertet.

Ausgezeichnet werden die beste Köchin/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 ebenfalls in die Bewertung mit ein.

#### @ SERVICE

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

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

Uwe Staiger  
1.Vorsitzender

Alexander Munz, Nicole Domon  
Wettbewerbsorganisation

#### **Ansprechpartner Küche**

Alexander Munz  
Einhorn Restaurant & Hotel  
Hauptstraße 55  
71570 Oppenweiler  
07191 340280  
munz-alexander@outlook.de

#### **Ansprechpartnerin 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 2022

Einhorn Restaurant & Hotel  
Herr Alexander Munz  
Hauptstr. 55  
71570 Oppenweiler

Formular bitte mailen oder per Post  
an Alexander Munz.  
munz-alexander@outlook.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 20.02.2022.

Formular bitte mailen oder per Post an Alexander Munz. [munz-alexander@outlook.de](mailto:munz-alexander@outlook.de)

DATUM, ORT

UNTERSCHRIFT AUSBILDER

UNTERSCHRIFT TEILNEHMER



**Meister  
Vereinigung**  
Gastronom e.V.

[WWW.MEISTERVEREINIGUNG.DE](http://WWW.MEISTERVEREINIGUNG.DE)