



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

Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende
Küche & Service 2023



**Meister
Vereinigung**
Gastronom e.V.

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

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2023

Datum: Dienstag, 25. April 2023

Wettbewerbsort: Landesberufsschule für Hotellerie in Calw
Johann-Georg-Dörtenbach-Schule
Oberriedter Straße 10, 75365 Calw

1. TEILNAHMEBERECHTIGT

sind Einzelpersonen, oder Teams aus zwei Auszubildenden (auch aus zwei verschiedenen Betrieben), aus dem 2. oder 3. Ausbildungsjahr („Köchin/Koch“, „Hotelfachfrau/Hotelfachmann“, „Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“).

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 23.03.2023

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 Tranchieren vor dem Gast sein wird.

Pflichtkomponenten:

Vorspeise 800g Forellenfilet, Sushireis (Rundkornreis) – **Zwischengang** Vegetarisch (Spargel) – **Hauptgang** Kaninchenrücken (am Knochen) und Keule, Rhabarber, Mangold, moderne Stärkebeilage – **Dessert** Mandelmilch, Apfel.

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 Kaninchenrücken muss im Ganzen gegart und vom Service am Tisch für einen Gast tranchiert werden.



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

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2023

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

Um Chancengleichheit zu wahren wird das Anrichtegeschirr vom Veranstalter gestellt. Kleingeschirr (z.B. Gläschen) darf, ebenso wie Küchenkleingeräte (z.B. Eismaschine, Thermalisierer, Thermomix, Pacojet, u.ä.), mitgebracht werden. Eigene Großgeräte wie Kombidämpfer, Kühlschrank etc. sind nicht gestattet.

Es dürfen ausschließlich Lebensmittel von unserem Partner Metro mitgebracht werden. Vorbereitete Lebensmittel, Fonds oder ähnliches sind nicht erlaubt.

4. ABLAUF – AUFGABEN FÜR DIE/DEN HOTELFACHFRAU-/HOTEL- FACHMANN- UND DIE/DEN FACHFRAU/ FACHMANN FÜR RESTAURANTS UND VERAN- STALTUNGSGASTRONOMIE- AUSZUBILDENDE(N)

Zehnminütige Warenerkennung aus den gastronomischen Bereichen Service und Küche.

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.

Zusammenstellen 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 Tranchieren 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. Drei selbst gestaltete Menükarten sind am Tag des Wettbewerbs mitzubringen. Die Weinauswahl wird Ihnen von unserem Partner Metro gestellt. 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 „Meine Region – meine Natur“ 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. Schneidebrett und Tranchierbesteck 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 (Warenerkennung, Einrichten der Servicestation, Tisch eindecken, dekorieren, Cocktails zubereiten: 30 min pro Person für die Cocktails)

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 2023

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
diebesten10@meistervereinigung.de

Ansprechpartnerin Service

Nicole Domon
Hotel Schwanen
Schwanenstraße 1
73257 Köngen
07024 97250
diebesten10@meistervereinigung.de



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

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2023

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

Formular bitte mailen oder per Post
an Alexander Munz.
diebesten10@meistervereinigung.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 23.03.2023.

Formular bitte mailen oder per Post an Alexander Munz. diebesten10@meistervereinigung.de

Die Datenschutzerklärung finden Sie auf <https://meistervereinigung.de/datenschutz/>

Ich habe die Datenschutzerklärung zur Kenntnis genommen und bin damit einverstanden (Pflichtfeld)

Ich bin einverstanden, dass am Veranstaltungstag Fotos gemacht werden, welche die Meistervereinigung Gastronom e.V. zu Ihren Werbezwecken engtlos nutzen darf.

DATUM, ORT

UNTERSCHRIFT AUSBILDER

UNTERSCHRIFT TEILNEHMER



**Meister
Vereinigung**
Gastronom e.V.

WWW.MEISTERVEREINIGUNG.DE