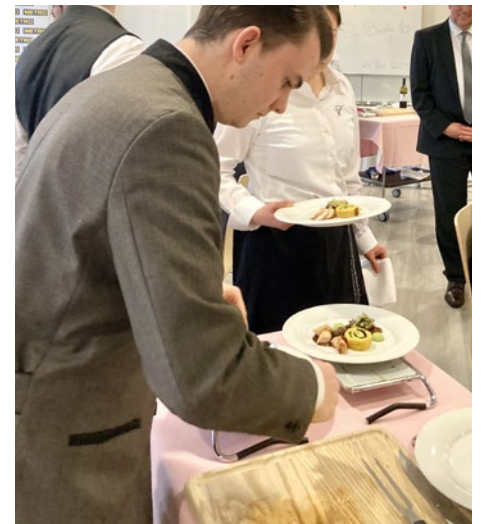




## „DIE BESTEN 10 DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.“

Nachwuchs-Teamwettbewerb für Auszubildende  
Küche & Service 2024



**Meister  
Vereinigung**  
Gastronom e.V.

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

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2024

**Datum:** Dienstag, 23. April 2024  
**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.

Jeder Teilnehmer darf eine Person seiner Wahl zum Essen mitbringen und muss dies bei Anmeldung mitteilen.

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

## 2. ANMELDUNG

**Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 01.03.2024**

Zur Anmeldung muss der vollständig ausgefüllte Anmeldebogen mit allen persönlichen Daten, das Menü (in Form einer Menüfolge) und die ausgearbeiteten Cocktails eingesandt werden. Dies dient der Vorauswahl und endgültigen Zulassung zum Wettbewerb.

Dem Veranstalter muss **bis zum 1. März 2024** die genaue Rezeptur inklusive Zubereitungsanleitung des Menüs und der Cocktails vorliegen.

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

Erstellen eines 4-gängigen Menüs für 8 Personen, mit vorgegebenen Hauptkomponenten für jeden Gang, wobei ein Hauptgang zum Tranchieren vor dem Gast sein wird. Die Übrigen müssen komplett angerichtet werden.

Pflichtkomponenten:

**Vorspeise** 10 Jakobsmuscheln in der Schale, Erbse, Radieschen

**Zwischengang** 400 g Seidentofu, Fingermöhre

**Hauptgang** 4 Stubenküken im Ganzen, Pastinake, Birne, kreative Stärkebeilage

**Dessert** Zitrone, Ricotta.

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

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



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

## NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2024

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 VERANSTALTUNGS- GASTRONOMIE- 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.

Erstellen einer passenden Weinempfehlung zur Menüfolge des Kochauszubildenden. Die Weinauswahl wird Ihnen von unserem Partner Metro gestellt und nach der Anmeldung mitgeteilt. Drei selbst gestaltete Menükarten sind am Tag des Wettbewerbs mitzubringen.

Eindecken eines Tisches für 2 Personen (Menü des Team-Partners) inkl. Tischdekoration die mitgebracht werden muss. Das Motto lautet „Frühling liegt in der Luft“ 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

10.15 Uhr Einweisung vor Ort / Ausladen der Ware und Kontrolle durch die Jury

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

### 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!)

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

## NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2024

### 8. BEWERTUNG

Es wird in 3 Kategorien gewertet.

Ausgezeichnet werden die beste Köchin/der beste Koch, die beste Servicekraft und das beste Team.

Alle Teilnehmer sind Gewinner und bekommen hochwertige Preise.

Die ersten Plätze der Einzelwettbewerbe erhalten besondere gastronomische Erlebnisse mit exklusivem Abendessen und Übernachtung z.B. im Hotel Bareiss, im Hotel Berlins KroneLamm, im Burghotel Staufeneck und im Hotel Traube Tonbach.

Die besten Teams können sich auf außergewöhnliche Abendessen im Restaurant Oettinger und bei Widmann's Ableben freuen.

### @ 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.

Uwe Staiger  
1. Vorsitzender

Nicole Domon, Alexander Munz  
Wettbewerbsorganisation

#### Ansprechpartnerin Service

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

#### Ansprechpartner Küche

Alexander Munz  
Einhorn Restaurant & Hotel  
Hauptstraße 55  
71570 Oppenweiler  
07191 340280  
diebesten10@meistervereinigung.de



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

NACHWUCHS-TEAMWETTBEWERB FÜR AUSZUBILDENDE KÜCHE & SERVICE 2024

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,  
BEGLEITPERSON

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

Die Anmeldung ist verbindlich. Die Ausschreibungskriterien werden in vollem Umfang akzeptiert.  
Anmeldeschluss ist der 01.03.2024.

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 Aufnahmen gemacht werden, welche die Meistervereinigung Gastronom e.V. und Partnerfirmen zu Werbezwecken entgeltlos nutzen dürfen. (Pflichtfeld)

Ich bin damit einverstanden, dass die Meistervereinigung Gastronom e.V. und Partnerfirmen meine Rezepturen zu ihren Werbezwecken entgeltlos nutzen dürfen. (Pflichtfeld)

DATUM, ORT

UNTERSCHRIFT AUSBILDER

UNTERSCHRIFT TEILNEHMER



**Meister  
Vereinigung**  
Gastronom e.V.

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