



Niedersächsischer Jugendmeister 2017 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

16. und 17. März 2017
in Göttingen

Ausschreibungsunterlagen

Veranstalter

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e.V.

Austragungsort

Berufsbildende Schulen Ritterplan Göttingen



Ein wesentlicher Bestandteil des Wettbewerbes soll der Teamgedanke sein.

Folgende Teilgebiete werden gemeinsam im Team vor Beginn des Wettbewerbes erarbeitet:

- ① Erstellen eines **Arrangementkonzeptes** unter dem Motto „**Gastronomie 4.0 – Innovative Konzepte für die Zukunft**“ (siehe Anlage 1).
- ② Erstellung einer Gesamtwarenanforderung mit Preiskalkulation für 6 Personen unter Berücksichtigung der Warenkorb-Hauptkomponenten (siehe Anlage 2).

Preislimit pro Person **16,00 €**.

Eine Kopie der Warenanforderung ist am Arbeitsplatz vorzuhalten.

- ③ Planung für das Eindecken eines runden Tisches (1,80 m Ø) für 6 Personen nach den Richtlinien der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. (kein Schautisch!).

Bei Fragen: www.gastronomische-akademie.de
info@gastronomische-akademie.de

Geschäftsstelle: Burgstr. 35
259755 Arnsberg
Tel. 02932 8945355
Fax 02932 931007

Erstellen von 8 Menükarten **oder alternativen Darstellungsformen** mit den entsprechenden korrespondierenden Getränken laut Arrangementkonzept. (6 Karten o. ä. für den gedeckten Tisch und 2 Karten o. ä. für die Bewertungskommission). 

Das gesamte Material (Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser etc.) für den gedeckten Tisch inkl. Dekoration ist vom Team mitzubringen. Es werden nur die Tische zur Verfügung gestellt!

Jedes Team erstellt eine stichwortartige Ausarbeitung, die auf max. 1 Seite DIN A4 schildert, welche Intention bei der Gestaltung des gedeckten Tisches verfolgt wurde (siehe Anlage 8). Diese Ausarbeitung ist mitzubringen und bei der Anmeldung abzugeben.



Jedem Team werden für den Warenkorb und den gedeckten Tisch maximal **40,00 €** nach Vorlage von Belegen erstattet.



Einzeldisziplinen

Neben der Teambewertung sind folgende Einzeldisziplinen der Teilnehmer vorgesehen:

Aufgaben Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau

- ① Arbeiten am Hotelpflicht inkl. Verkaufsgespräch
- ② Arbeiten im Housekeeping
- ③ Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettbereich)
- ④ Warenerkennung

Aufgaben Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau

- ① Arbeiten an der Bar
- ② Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettbereich)
- ③ Arbeiten am Tisch (Rechaud, Spirituosen, Kelle und Flambierpfanne sind mitzubringen)
- ④ Eindecken eines gedeckten Tisches
- ⑤ Warenerkennung

Aufgaben im Ausbildungsberuf Koch/Köchin

- ① Gekocht wird eine 3-gängige Speisenfolge für 6 Personen.
Es werden 4 Menüs serviert (Hauptgang: Plattenservice). Ein Menü ist für die Bewertung und ein weiteres für die Präsentation vorgesehen.
- ② Warenerkennung
- ③ Erstellen des Arbeitsablaufplanes (zeitliche Gliederung im Zeitfenster: halbstündlich) mit Geräteliste (= Einsatz von Geräten, Maschinen etc. - siehe Formblatt)
Eine Kopie der Warenanforderung ist am Arbeitsplatz vorzuhalten.

In der Küche stehen die in der Liste der BBS Göttingen aufgeführten Lebensmittel und Geräte zur Verfügung (siehe [Anlage 3](#) und [Anlage 4](#)).



Die bearbeiteten Unterlagen sind bis zum **12.02.2017 24:00 Uhr** per E-Mail bei Frau Heuser einzureichen (heuser@dehoga-niedersachsen.de). Das Versanddatum im E-Mail-Header zählt als Nachweis.

Zu spät eingereichte Unterlagen werden mit 0 Punkten bewertet.

Alle Materialien für das Menü außer den in der Küche der BBS Göttingen bereitstehenden Lebensmitteln sind mitzubringen, müssen mit der eingereichten Waren- und Mengenanforderung übereinstimmen und müssen am Ende des Wettbewerbs verbraucht sein (siehe auch Bewertung - Rohstoffverarbeitung -).



Vom Team mitzubringen sind:

- Küchenkleingeräte wie Pürierstab (Zauberstab), Moulinette, elektrisches Messer, Handrührgerät oder Nudelmaschine.



Alle mitgebrachten Küchenkleingeräte bzw. Equipment sind zu kennzeichnen. Eine Checkliste über mitgebrachte Geräte ist zwecks Kontrolle mitzubringen.
Achtung: keine Geräte über 220 V und keine zusätzlichen Induktions- oder Herdplatten!

- Neutrale Berufskleidung und Ersatz (siehe Anlage 7)
- Das Material für das Menü (siehe Anlage 5)
- Eigenes Geschirr für die Vorspeise
- 1 Menükarte für den Restauranttisch
- Rechaud, Spirituosen, Kelle und Flambierpfanne
- Sämtliches Material für den gedeckten Tisch
- 8 Menükarten oder alternative Darstellungsformen für den gedeckten Tisch
- Taschenrechner und Schreibutensilien



Schriftliche Unterlagen	per E-Mail einreichen	mitbringen
3-Gang-Menü	x	
Anforderung Küche (alle Tabellenblätter)	x	zusätzlich eine Kopie am Arbeitsplatz
Arbeitsablaufplan		2fach (eine Kopie am Arbeitsplatz)
Checkliste „Eigene Küchengeräte“		x
Ausarbeitung „Gedeckter Tisch“		am Empfang abgeben
Veranstaltungskonzept	x	
Zu spät eingereichte Unterlagen werden mit 0 Punkten bewertet.		



Punktbewertung

Gesamtpunktgewichtung

①	Teamarbeit gesamt	15 %
②	Theoretischer Teil	15 %
③	Praktischer Teil	70 %

		100 %



❶ Bewertung der Teamarbeit:

1.1 Abstimmung zwischen Motto, Menü, Getränken und Dekoration *) 50 %

- Fachlicher Aufbau der Menükarte
- Widerspiegelung des Mottos in der Menükarte
- Optik der Menükarte
- Umsetzung des Mottos hinsichtlich der Dekoration und der stichpunktartigen Ausarbeitung



1.2 Veranstaltungskonzept *) 20 %

- Präsentation (optische Aufmachung, Umfang)
- Arrangement (Beachtung der Vorgaben, zielgruppengerecht, Umsetzbarkeit, Vollständigkeit)
- Speisen- und Getränkekonzept (Beachtung der Vorgaben, zielgruppengerecht)
- Preiskalkulation (Beachtung der Vorgaben, nachvollziehbar, realistisch)
- Zeitraum und zeitlicher Ablauf des Arrangements



1.3 Zusammenarbeit an der Ausgabe *) 10 %

- Mise en place (Vollständigkeit)
- Absprachen treffen (zeitl. Abstimmung, Art des Anrichtens)

1.4 Waren- und Mengenkontrolle für das Menü einschließlich Preiskalkulation (ohne MwSt.) *) 10 %

- Mengen, Gewichte und Einheiten
- Preise
- Formalien

! (siehe auch Anlage 6)

1.5 Menübewertung des 3-Gang-Menüs nach GAD-Menüregeln *) 10 %

- Fehler in Bezug auf die kulinarische Abstimmung
- Gestaltungsfehler
- Sprachliche Fehler und Rechtschreibung
- Grobe fachliche Fehler

100 % = 15 % der Gesamtwertung

*) Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Bewertungspunkte werden nach dem Wettbewerb bekannt gegeben.



Einzelwertung

② Hotelfachleute (praktischer Teil):

2.1 Arbeiten am Hotelempfang ^{*)} 50 %

2.1.1 Geschäftsbrief ^{*)}

- DIN 5008
- Rechtschreibung
- Ausdruck
- Fachliche Richtigkeit/Umsetzung der Aufgabe

2.1.2 Rezeption ^{*)}

- Verbale/nonverbale Kommunikation
- Beratung und Verkauf
- Fachliche Kompetenz

2.1.3 Verkaufsgespräch ^{*)}

- Körpersprache
- Sprache/Ausdruck
- Zuhören
- Gesprächsführung
- Inhalt



2.2 Arbeiten im Housekeeping ^{*)} 25 %

2.2.1 Zimmercheck ^{*)}

- Fehlersuche

2.2.2 Materialkunde ^{*)}

- Warenerkennung
- Fragen zum Housekeeping



2.3 Arbeiten im Service ^{*)} 15 %

2.3.1 Mise en place und Eindecken ^{*)}

- Arbeitsweise (fachliche Richtigkeit, Effektivität etc.)
- Hygiene und Sauberkeit
- Wahl und Lage des Bestecks
- Wahl und Stellung der Gläser
- Servietten(form)
- Gesamteindruck

2.3.2 Durchführung des Service ^{*)}

- Verhalten am Gast (persönliche Vorstellung, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit)
- Arbeitsweise (Laufrichtung, Einsetzen, Vorlegen, Ausheben etc.)
- Getränkeservice
- Supplement
- Zusammenarbeit mit Refa



2.4 Warenerkennung ^{*)} 10 %

- Kenntnisse von Produkten/Gegenständen aus Küche und Service

100 % = 70 % der Gesamtwertung

^{*)} Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Bewertungspunkte werden nach dem Wettbewerb bekannt gegeben.



Einzelwertung

③ Restaurantfachleute (praktischer Teil):

3.1 Arbeiten im Service ^{*)} 35 %

3.1.1 Speisenservice ^{*)}

- Verhalten am Gast (persönliche Vorstellung, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit)
- Arbeitsweise (Laufrichtung, Einsetzen, Vorlegen, Ausheben etc.)
- Supplement
- Zusammenarbeit mit Hofa

3.1.2 Getränkeservice ^{*)}

- Fachliche Richtigkeit

3.2 Arbeiten am Tisch ^{*)} 20 %

3.2.1 Mise en place ^{*)}

- Herrichten des Gueridon

3.2.2 Arbeitsweise ^{*)}

- Fachliche Richtigkeit
- Zügiges Arbeiten

3.3 Gedeckter Tisch ^{*)} 20 %

3.3.1 Arbeitsweise beim Eindecken ^{*)}

- Fachliche Richtigkeit, Effektivität etc.
- Hygiene und Sauberkeit
- Auflegen der Tischwäsche
- Wahl und Lage des Bestecks
- Wahl und Stellung der Gläser
- Servietten(form)
- Tischdekoration

3.3.2 Gesamteindruck ^{*)}

3.4 Arbeiten an der Bar ^{*)} 15 %

3.4.1 Barutensilien/Rezepturen ^{*)}

- Barutensilien nennen und erklären
- Rezepturen nennen

3.4.2 Herstellung eines Bargetränkes ^{*)}

- Mise en place
- Fachliche Richtigkeit

3.5 Warenerkennung ^{*)} 10 %

- Kenntnisse von Produkten/Gegenständen aus Küche und Service

100 % = 70 % der Gesamtwertung



Der/Die Refa hat dem Koch/der Köchin das Anrichtegereschirr zur Verfügung zu stellen.

*) Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Bewertungspunkte werden nach dem Wettbewerb bekannt gegeben.



Einzelwertung

④ Koch/Köchin (praktischer Teil):

4.1 Arbeitstechnik *) 35 %

- Fachliche Schwierigkeitsgrade, Gartechniken und Garzeiten
- Umsetzung und Beachtung fachlicher Grundregeln
- Ausführung bzw. Exaktheit der Arbeiten
- Anwendung geeigneter Garverfahren
- Korrekte Ansätze von z.B. Saucen und Fonds und deren Qualität

4.2 Geschmack *) 15 %

- Sensorische Eigenschaften: Farbe, Geruch, Geschmack und Textur
- Konsistenz der einzelnen Komponenten
- Harmonie der Komponenten
- Typischer Eigengeschmack der Lebensmittel
- Genusswert

4.3 Sauberkeit und Mülltrennung *) 10 %

- Personalhygiene
- Verwendung von geeigneten Reinigungs-/Desinfektionsmitteln nach der Verarbeitung von kritischen Produkten
- Beachtung von Lebensmittelhygieneverordnung
- Handhabung der Mülltrennung
- Trennung von reinen und unreinen Arbeitsschritten

4.4 Mise en place und Arbeitsablaufplanung *) 10 %

- Transport mitgebrachter Lebensmittel in geeigneten Behältnissen
- Vollständigkeit der Arbeitsschritte, zeitliche und fachliche Gliederung
- Einsatz von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- Koordination der Arbeitsschritte (z.B. kein Leerlauf), Arbeitstempo (Motorik)
- Ökonomischer Einsatz von Energie
- Grundsätzliche Planungsfehler

4.5 Rohstoffverarbeitung *) 10 %

- Menge der mitgebrachten Rohstoffe lt. Warenanforderung
- Qualität der Rohstoffe und deren sinnvolle Verwendung
- Einsatz bzw. Verwendung von Convenienceprodukten

4.6 Präsentation und Anrichteweise *) 10 %

- Kreativität, Kombination und Vollständigkeit des Gerichtes
- Passen die Beilagen, Farbspiel, Gesamterscheinungsbild
- Anrichten nach den Richtlinien der GAD
- Proportionen der Zutaten, d.h. Mengenverhältnisse
- Temperatur der Speisen, Verkaufsfähigkeit

4.7 Warenerkennung *) 10 %

- Kenntnisse von Produkten aus Küche und Service

100 % = 70 % der Gesamtwertung



*) Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Bewertungspunkte werden nach dem Wettbewerb bekannt gegeben.



Zeitpläne

1. Tag

Zeit	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/-frau	Hotelfachmann/-frau
bis 09:00 Uhr	Anreise und Anmeldung zum Wettbewerb		
09:30 Uhr	Begrüßung, Einteilung der Teilnehmer/innen (per Losverfahren) in <u>zwei Gruppen</u> (!) Gruppe 1: Teams mit den ungeraden Nummern (1-3-5 usw.) Gruppe 2: Teams mit den geraden Nummern (2-4-6 usw.)		
10:00 Uhr	Vorstellung der Jurymitglieder anschließend theoretischer Wettbewerbsteil (max. 45 Min.) danach direkt zur Warenerkennung		
11:00 Uhr	Kücheneinweisung	Einweisung in das Restaurant und weitere Räumlichkeiten	
11:30 Uhr	Gruppe 1 Mise en Place/Warenkontrolle		Gruppen 1+2 Brief schreiben (max. 60 Min.)
12:00 Uhr	Gruppe 1 Kochbeginn	Gruppen 1+2 Gedeckter Tisch (im Hotel Freizeit In)	
12:30 Uhr			
13:00 Uhr			Gruppe 2 Arbeiten am Empfang inkl. Verkaufsgespräch
13:30 Uhr		Abnahme der gedeckten Tische (Gruppen 1+2)	
14:00 Uhr			
14:30 Uhr			
15:00 Uhr			
15:30 Uhr	Gruppe 1 Serviceabsprache mit Refa/Hofa	Gruppe 1 - Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache	
16:00 Uhr	Platzierung der Gäste Gruppe 1 Koch – Refa – Hofa Servicebeginn um 16:15 Uhr		
16:30 Uhr			
17:00 Uhr			
17:30 Uhr	Reinigung, Aufräumen und Vorbereitung für den nächsten Tag (Küche und Restaurant)		
18:00 Uhr			
18:30 Uhr			
19:00 Uhr			
19:30 Uhr	Begrüßungsveranstaltung Orient Lounge des Hotels Einlass: 19:30 Uhr – Beginn der Veranstaltung: 20:00 Uhr		



2. Tag

Zeit	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/-frau	Hotelfachmann/-frau
06:30 Uhr	Gruppe 2 Mise en Place/Warenkontrolle		
07:00 Uhr	Gruppe 2 Kochbeginn		Gruppe 1 Housekeeping
07:30 Uhr		Gruppe 2 Arbeiten an der Bar	
08:00 Uhr			Gruppe 2 Housekeeping
08:30 Uhr			Gruppe 1 Arbeiten am Empfang inkl. Verkaufsgespräch
09:00 Uhr		Gruppe 1 Arbeiten an der Bar	
09:30 Uhr			Gruppe 2 Eindecken
10:00 Uhr			Tischabnahme Gruppe 2
10:30 Uhr		Gruppe 2 Serviceabsprache mit Refa/Hofa	Gruppe 2 - Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache
11:00 Uhr	Platzierung und Begrüßung der Gäste Gruppe 2 Koch – Refa – Hofa Servicebeginn um 11:15 Uhr		
11:30 Uhr			
12:00 Uhr			
12:30 Uhr	Reinigung und Aufräumen (Küche und Restaurant)		
13:00 Uhr			
13:30 Uhr	Besprechung mit der Jury <i>(nur die Teilnehmer/innen)</i>	Besprechung mit der Jury <i>(nur die Teilnehmer/innen)</i>	Besprechung mit der Jury <i>(nur die Teilnehmer/innen)</i>
14:00 Uhr	Fahrt zum Hotel		
14:30 Uhr			
ab 15:00 Uhr	<p align="center">Besichtigung der gedeckten Tische mit anschließender Siegerehrung im Hotel Freizeit In Beginn: 15:30 Uhr</p>		



- Pünktliches Beenden der Wettkampfarbeiten
- Aufräumen der Wettkampfstätten
- Rückgabe des Materials
- Einordnen der Geräte und Überprüfen auf Vollständigkeit



Anlage 1

Arrangementkonzept

Sie sind Angestellte/r des Hauses und arbeiten im Veranstaltungsbereich. Das Hotel plant für die zweite Jahreshälfte 2017 Veranstaltungen unter dem Motto „**Gastronomie 4.0 – Innovative Konzepte für die Zukunft**“. Die Gäste können die Veranstaltung in Verbindung mit mindestens zwei Übernachtungen buchen.

Ihr Haus verfügt über insgesamt 80 Doppelzimmer, 10 Business-Suiten, 1 Restaurant, einen großen Saal (für ca. 140 Personen) und eine Hotelbar.

Die Geschäftsleitung beauftragt Sie mit der Aufgabe, ein entsprechendes Veranstaltungskonzept zu erstellen. Berücksichtigen Sie bei der Erstellung die weiteren **Zielvorgaben**:

Termin-/Ablaufplanung: Wählen Sie den gewünschten Zeitraum und die Veranstaltungstermine aus und legen Sie den zeitlichen Ablauf fest.

Umfang des Arrangements: Das Übernachtungspaket soll mindestens 2 Übernachtungen sowie weitere Leistungen Ihrer Wahl umfassen.

Speisen und Getränke: Erstellen Sie im Rahmen dieses Arrangements einen Vorschlag für eine 5-gängige Speisenfolge (**ohne Sorbet!**). Berücksichtigen Sie dabei auch die korrespondierenden Getränke: 2 Getränke vor dem Essen (eigene Kreationen, Rezeptur im Konzept), 2 Weine, ein Getränk zum Dessert und eine Digéstifauswahl.

Das Menü ist zwingender Bestandteil des Konzeptes. Es darf sich hierbei **nicht** um eine Erweiterung des 3-Gang-Wettbewerbsmenüs handeln.

Dieses 5-Gang-Menü ist auf dem gedeckten Tisch für 6 Personen einzudecken (siehe Punkt ③ auf Seite 2).

Preiskalkulation: Legen Sie unter Berücksichtigung der Arrangementleistungen einen Preis pro Person im Doppelzimmer fest. Führen Sie die Kosten für alle Einzelleistungen auf.

Präsentation: Halten Sie Ihr Konzept schriftlich fest. Der Umfang beträgt maximal 3 Seiten DIN A4 (Schriftgröße 12 Pt.) + 1 Deckblatt und enthält **keine weiteren Anlagen**. Die Ausarbeitung ist als **PDF-Dokument** mit den übrigen Unterlagen per E-Mail bis zum **12.02.2017 24:00 Uhr** einzureichen.

! Wir weisen an dieser Stelle ausdrücklich darauf hin, dass es sich hierbei um ein reines Veranstaltungskonzept **zur Vorlage bei der Geschäftsleitung** handelt und keine zusätzlichen Unterlagen wie Mailings, Flyer, Gästefinfos o. ä. erarbeitet werden sollen.



Anlage 2

Vorgaben für Küche & Service

Menükomponenten	Vorgaben	Service	Anmerkungen
Vorspeise	<ul style="list-style-type: none"> • Ziegenfrischkäse • Kirschtomate • Bärlauch 	<ul style="list-style-type: none"> • eigenes Anrichtegereschirr muss mitgebracht werden 	
Hauptgang	<ul style="list-style-type: none"> • Stubenküken • Beilagen freie Auswahl 	<ul style="list-style-type: none"> • Plattenservice (Englischer Service) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachservice erforderlich (Französischer Service)
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Erdbeeren • Rhabarber • Crêpes 		<ul style="list-style-type: none"> • Refa flambiert am Tisch



Es muss eine Menükarte für den Restauranttisch erstellt werden.

Dieses Menü hat nichts mit dem Motto zu tun und muss unabhängig davon zusammengestellt werden!



Anlage 3

Grundmaterialen, die die BBS Göttingen bereitstellen

Gewürze:	Pfeffer weiß/schwarz Paprika edelsüß Pimentkörner Nelken Lorbeerblätter Wacholderbeeren Muskatnüsse Kümmel Zimt u.a. (die üblichen Gewürze) – keine Kräuter	Brühen:	Geflügelbrühe Gemüsebrühe
Zutaten:	Stärke Mehl Zucker Puderzucker Panierbrot Hartweizengrieß Blatt-Gelatine Tomatenmark Senf H-Milch (3,5 %) Sahne Butter Margarine Läuterzucker Verschiedene Essigsorten und Öle Kochweine (rot und weiß)		



Das Grundmaterial ist auf der Warenanforderung entsprechend anzukreuzen!



Anlage 4

Geräte, die die BBS Göttingen je Küche^{*)} bereitstellen

- 2 Combi Dämpfer
- 1 Mikrowelle
- 1 Räucherofen
- 1 Friteuse
- 1 Salamander
- 1 Eiswürfelmaschine
- 1 Paco Jet
- 1 Turbokühler
- 1 Vakuumiergerät
- 1 Aufschnittmaschine
- 1 Speiseeismaschine
- 1 Nudelmaschine
- 1 Thermomix
- Backöfen ohne Heißluft usw.

Anrichtegeschirr:

- Restaurant-Platten(Cromargan)
- Legumiers (Cromargan)
- Saucieren (Cromargan)
- Cocotten
- Tafelteller
- Suppenteller und -tassen
- Mittelteller
- Brotteller

Sonstiges:

- Alufolie
- Klarsichtfolie
- Bridierband

In ausreichender Menge sind vorhanden:

- Töpfe, Stielkasserollen, Sauteusen, Sautoirs, Pfannen, Schüsseln, Spitzsiebe, Kellen usw.

^{*)} Es wird in zwei Küchen gekocht.



Alle mitgebrachten Küchen-Kleingeräte bzw. das Equipment sind in jedem Fall zu kennzeichnen!



Anlage 5

Hinweise für mitgebrachte Lebensmittel

Folgende Rohstoffe, Zutaten und Speisen dürfen zum praktischen Wettbewerbsteil bereits bearbeitet sein bzw. vorbereitet mitgebracht werden:

- | | | |
|------------------------|-------------|-------------------|
| - Zwiebeln, Schalotten | gepellt | nicht zerkleinert |
| - Gemüse | geputzt | nicht zerkleinert |
| - Kartoffeln | geschält | nicht zerkleinert |
| - Knochen | zerkleinert | |

- Grundteige dürfen vorbereitet sein, müssen aber nach Aufforderung hergestellt werden.
- Grundrezepte dürfen abgewogen sein.
- Saucen- und Suppenextrakte und dergleichen (glace de viande) sind nicht gestattet.
- Grundzutaten: Öle, Essige, spezielle Gewürzmischungen



Die Bewertungskommission prüft vor Beginn des Wettbewerbs Ihre mitgebrachten und unvorbereiteten Lebensmittel!

Grund: Chancengleichheit für alle Teilnehmer.



Hinweise zur Bewertung der Warenanforderung

Für die gesamte Waren- und Mengenkontrolle werden 100 % zu Grunde gelegt. Pro Position wird nur einmal eine Fehlerwertung vorgenommen. Sollten allerdings mehr als 2/3 der Waren- und Mengenkontrolle mit falschen Einkaufspreisen versehen sein, so bedeutet dieser schwerwiegende Fehler hier als Ergebnis 0 %.

	Kriterien	Abzug
Vollständigkeit, Mengen, Gewichte und Einheiten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fehlen von bedeutsamen Zutaten 2. Deutlich falsche Dosierung von Zutaten 3. Wechsel der Einheit bei einer Zutat (kg → Stück) 4. Falsche Einheit (kg/l/Stück) 5. Falsche Berechnung 	10%
Preise	<ol style="list-style-type: none"> 6. Angabe unrealistischer Preise 7. Fehlen von Preisen 	
Formalien	<ol style="list-style-type: none"> 8. Keine Gliederung der Komponenten (Übersichtlichkeit) 9. Rechtschreibfehler 10. Ungenaue Produktbezeichnung 11. Verwendung falscher Produkte laut Warenkorb 	5%



Hinweise für die Wettkampfkleidung

❶ Koch/Köchin

- Neutrale Berufskleidung mit weißer Kochjacke, hoher Kochmütze, weißer Schürze und Touchon (ohne Hausabzeichen oder Namensangabe)
- Arbeitsschuhe gemäß BGN
- Keine schwarzen Knöpfe, keine bunten Halstücher oder Vorstecker

❷ Restaurantfachleute

- Neutrale Berufskleidung (ohne Hausabzeichen oder Namensangabe)
- Drei Handservietten (weiß, ohne Hausabzeichen oder Namensangabe)

❸ Hotelfachleute

- Neutrale Berufskleidung (ohne Hausabzeichen oder Namensangabe)
- Drei Handservietten (weiß, ohne Hausabzeichen oder Namensangabe)
- Weißer Kittel (ohne Hausabzeichen oder Namensangabe) für die Arbeiten auf der Etage



Anlage 8

Hinweise für die Ausarbeitung „Gedeckter Tisch“

Die geforderte Ausarbeitung ist als Hilfe für die Bewertung durch die Jury gedacht und nicht für potentielle Gäste bzw. Besucher. Bitte orientieren Sie daher bezüglich Inhalt, Form und Layout an folgender Vorlage:

Gestaltungskonzept für den „Gedeckten Tisch“ zum Motto ...

Grundlegende Gedanken zur Umsetzung des Themas

...

Dekorationselemente

Hintergrund (*warum so und nicht anders*)

Blumengesteck

Farbe: gelb

passend zu ... / als Kontrast zum ...

...

Umfang: max. eine Seite DIN A4!

Satzung für die Durchführung eines Auszubildendenwettbewerbes der niedersächsischen Hotellerie und Gastronomie „Niedersächsischer Jugendmeister“

1. Zweck

Um die Berufsausbildung zu fördern und einen Eindruck von dem Leistungsstand des Berufsnachwuchses zu gewinnen, wird alljährlich ab 1978 ein Landesberufswettbewerb durchgeführt. Er ist zugleich die Vorentscheidung für die Auswahl der Teilnehmer/innen an einem eventuellen Bundeswettkampf.

Der Landesberufswettkampf soll aber auch dazu dienen, eine Werbung für das Hotel- und Gaststättengewerbe zu sein und Öffentlichkeitsarbeit im standespolitischen Sinne zu leisten.

2. Träger

Träger des Wettbewerbes ist der DEHOGA-Landesverband Niedersachsen e.V.

Austragungsort und Zeitpunkt des Berufswettkampfes werden alljährlich vom Träger beschlossen. Der Wettbewerb soll im Frühjahr eines jeden Jahres stattfinden.

3. Teilnehmer/innen

Teilnahmeberechtigt sind Auszubildende des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes in den Ausbildungsberufen „Koch/Köchin“, „Restaurantfachmann/-frau“ und „Hotelfachmann/-frau“, die sich im dritten Ausbildungsjahr befinden oder im Veranstaltungsjahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Alle Teilnehmer/innen dürfen im Veranstaltungsjahr maximal

das 25. Lebensjahr vollenden, d.h. Jahrgang 1992 und jünger.

4. Auswahl der Teilnehmer/innen

Die Auswahl der Teilnehmer/innen treffen die niedersächsischen gastgewerblichen Berufsbildenden Schulen für ihren Bereich in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben; sie benennen je eine/n Teilnehmer/in für den Ausbildungsberuf „Koch/Köchin“, „Restaurantfachmann/-frau“ und „Hotelfachmann/-frau“.

Wenn die Benennung wegen der großen Zahl der Auszubildenden nicht möglich ist, kann der/die zu benennende Teilnehmer/in auch durch einen internen Wettbewerb ermittelt werden. Der interne Wettbewerb hat nach den Richtlinien des Trägers zu erfolgen.

Die Leiter der gastgewerblichen Berufsbildenden Schulen haben nach erfolgter Auswahl der Teilnehmer/innen von den Auszubildenden und Ausbildern die Zustimmung für die Teilnahme einzuholen, unter Angabe der Heimatanschrift, Geburtsdatum und Geburtsort, Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsbeginn und -ende. Die Teilnehmer/innen sind vom Träger über Ausbildungsort, Austragungszeit, Anreise und vorgeschriebene Kleidung sowie über das von den Auszubildenden benötigte selbst mitzubringende Handwerkszeug zu benachrichtigen.

Bei Verhinderung eines/einer benannten Teilnehmers/Teilnehmerin benennt die entsendende Berufsbildende Schule eine/n Ersatzteilnehmer/in; bei kurzfristiger Verhinderung benennt die für den Veranstaltungsort örtlich zuständige gastgewerbliche Berufsbildende Schule eine/n Ersatzteilnehmer/in. Im Zweifel liegt die Entscheidung beim Träger, welche Schule den/die Ersatzteilnehmer/in benennen kann.

Für die Durchführung des Berufswettkampfes ist vom Träger ein Programm mit Durchführungsrichtlinien zu erstellen. Diese Richtlinien müssen enthalten:

1. Austragungsort und genaue Bezeichnung der Prüfungsräumlichkeiten
2. Treffpunkt der Auszubildenden bei der Anreise
3. Zeitplan über den Ablauf des Wettkampfes

Die drei Teilnehmer/innen einer Berufsbildenden Schule bilden eine Mannschaft.

5. Kosten

Die Kosten für die Durchführung des Landesberufswettkampfes „Niedersächsischer Jugendmeister“ werden aus Mitteln des Trägers beglichen. Das Niedersächsische Kultusministerium leistet einen Zuschuss im Rahmen der zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel.

Fahrtkosten 2. Klasse oder Kilometergeld von 0,30 EUR maximal für 1 PKW pro Schule für die Teilnehmer/innen trägt der Träger, sofern nicht die Teilnehmer oder der Betrieb die Kosten übernehmen.

6. Leitung

Die Leitung des Landesberufswettkampfes obliegt dem Träger.

7. Gäste

Einladungen der Gäste, Presse, Rundfunk und Fernsehen zum Berufswettkampf übernimmt der Träger.

8. Bewertung

Die Aufgaben sind individuell zu stellen, sodass es möglich ist, Einzelsieger/innen zu ermitteln. Die Bewertung erfolgt nach einem festgelegten Punktesystem. Sieger/in ist, wer die höchste Punktzahl erringt. Bei Punktgleichheit entscheidet die höhere Punktzahl in den praktischen Leistungen.

9. Bewertungskommission

Für die Bewertung wird pro Ausbildungsberuf eine Bewertungskommission gebildet, die vom Träger benannt wird.

Der/Die Vorsitzende der Bewertungskommission wird von der Bewertungskommission gewählt.

Jedes Mitglied der Bewertungskommission bewertet unabhängig.

Die Teilnehmer/innen der Bewertungskommission erhalten zum Ersatz ihrer Auslagen ein Tagegeld gemäß den Bestimmungen des Bundesreisekostengesetzes.

10. Grundsatz

Die Wettbewerbsteilnehmer/innen bleiben anonym. Sie erhalten vor Beginn des Wettkampfes im Losverfahren für die Teilnahme eine Kenn-Nummer, die in eine namentliche Liste eingetragen wird.

11. Prüfungsarbeiten

Die Meisterschaften erstrecken sich auf einen praktischen und einen theoretischen Wettbewerbsteil. Die Aufgabengebiete, das Punktschema und die Bewertung werden einvernehmlich von den Trägern festgelegt.

12. Aufgabenstellung

Für die Aufgabenstellung ist der Träger zuständig.

13. Theoretischer und praktischer Wettbewerbsteil

Der theoretische Teil umfasst eine schriftliche Arbeit mit Fachfragen und Fachrechenaufgaben, des Weiteren Aufgaben, die im Team erarbeitet werden. (Ein Taschenrechner kann benutzt werden.)

Der praktische Wettbewerbsteil kann für die 3 Ausbildungsberufe betragen:

Koch/Köchin	- gekocht wird eine mehrgängige Speisenfolge für 6 Personen nach vorgegebenen Warenkorb-Hauptkomponenten
Restaurantfachmann/-frau	- Arbeiten im Bankettbereich (Planung, Vorbereitung, Serviceablauf) - Arbeiten im Restaurant - Arbeiten am Büffet/Bar
Hotelfachmann/-frau	- Arbeiten auf der Etage - Arbeiten an der Rezeption - Arbeiten im Restaurant/Bankettbereich - Arbeiten am Büffet

14. Auswertung

Aus den Einzelwertungen der Mitglieder der Bewertungskommission wird auf geeigneten Formularen die Durchschnittsbewertung errechnet, um den Einzelsieger/die Einzelsiegerin zu ermitteln.

Die Einzelbewertungen müssen von den betreffenden Jurymitgliedern signiert und dem Auswertungsformular beigelegt werden.

Für die Richtigkeit des Auswertungsformulars zeichnet der/die Vorsitzende der Kommission verantwortlich. Die Bewertungsunterlagen sind nach Abschluss des Wettkampfes dem Träger auszuhändigen.

15. Auszeichnungen

a) Urkunden und Auszeichnungen beschafft der Träger. Zur Verteilung gelangen in jedem Ausbildungsberuf an den jeweils Erst-, Zweit- und Drittplatzierten je ein Preis. Ausbildungsbetrieb und Berufsbildende Schulen der Erst- bis Drittplatzierten erhalten eine Urkunde.

Jede/r Teilnehmer/in erhält eine Teilnehmerurkunde.

b) Die Berufsbildende Schule, deren drei Teilnehmer/innen die höchste Punktzahl unter allen beteiligten Berufsbildenden Schulen erreichen, erhält vom Träger einen Schulpokal. Die Teilnehmer/innen der zweit- und drittplatzierten Teams sowie deren Betrieb und die entsendende Schule erhalten jeweils eine Urkunde.

c) Der/Die punktbeste Teilnehmer/in im praktischen Teil erhält einen Sonderpreis.

Hannover, im September 2016

Die Satzung ist Bestandteil der Wettbewerbsausschreibung!



Kontakt

DEHOGA Niedersachsen

Manuela Heuser

Yorckstr. 3

30161 Hannover

Telefon: 0511 3370633

Fax: 0511 3370629

heuser@dehoga-niedersachsen.de



Die Austragungsorte

Berufsbildende Schulen Ritterplan

Frau Kühne (Abteilungsleiterin Ernährung Gastronomie)

Ritterplan 6

37073 Göttingen

Telefon: 0551 49509-33

Begrüßungsabend

Arbeiten auf der Etage

Schautisch

Siegerehrung

Übernachtung

Hotel Freizeit In

Dransfelder Straße 3

37079 Göttingen

Telefon: 0551 9001-0