



Niedersachsen is(s)t regional

**Niedersächsische Jugendmeisterschaften im
Ausbildungsberuf
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
07. und 08. März 2018 in Oldenburg**

Ausschreibungsunterlagen

Veranstalter

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

Austragungsort

Berufsbildende Schulen 3 der Stadt Oldenburg



Das Motto der diesjährigen Jugendmeisterschaften **„Niedersachsen is(s)t regional“** wird auch in diesem Jahr bei den zu bearbeitenden Aufgaben der Teilnehmer der Systemgastronomie Berücksichtigung finden. Zur Vorbereitung auf den Wettbewerb empfehlen wir, sich über die Stadt und Region Oldenburgs zu informieren.



Einzeldisziplinen und allgemeines Bewertungsschema

Folgende Einzeldisziplinen sind für die Teilnehmer vorgesehen:

Aufgabe		Anteil an der Gesamtbewertung
1. Rollenspiel		10 %
2. Schriftlicher Teil	40 Fragen	30 %
3. Konzeptionsaufgabe	100 Punkte	30 %
4. Präsentationsaufgabe	100 Punkte	30 %
Gesamtbewertung		100 %



Vom Teilnehmer mitzubringen sind:

- Neutrale Berufskleidung (ohne Hausabzeichen oder Namensangabe)
- weiße Bluse/weißes Hemd
- dunkler Rock/dunkle Hose
- Taschenrechner und Schreibutensilien



Zeitplan 07.03.2018

Zeit	Fachmann/-frau für Systemgastronomie
07:30 – 08:15 Uhr	Anreise und Anmeldung zum Wettbewerb
08:30 – 09:15 Uhr	Begrüßung der Teilnehmer/innen
09:30 Uhr	Vorstellung der Jurymitglieder anschließend schriftliche Konzeptionsaufgabe (max. 120 Min.)
11:30 – 12:30 Uhr	Mittagspause
12:30 – 13:30 Uhr	Theoretischer Wettbewerbsteil
ab 14:00 – 16:30 Uhr	Vorbereiten der Präsentation (bis max. 17:00 Uhr) parallel dazu Rollenspiele
19:30 Uhr	Begrüßungsveranstaltung CCH Oldenburg Einlass: 19:30 Uhr – Beginn der Veranstaltung: 20:00 Uhr

Zeitplan 08.03.2018

09:30 Uhr bis 09:50 Uhr	1. Teilnehmer Vorbereitung der Präsentation
ab 09:50 Uhr	Präsentation der Konzeptionsaufgabe (Zeit: 15 Min. +/- 3 min.)
ab 11:30 Uhr	Mittagessen
13:00 Uhr	Besprechung mit der Jury (nur die Teilnehmer/innen)
14:00 Uhr	Fahrt zum Hotel
ab 14:00 Uhr	Besichtigung der gedeckten Tische in der Landessparkasse zu Oldenburg mit anschließender Siegerehrung im CCH Oldenburg Beginn: 15:30 Uhr

Satzung für die Durchführung eines Auszubildendenwettbewerbes „Niedersächsische Jugendmeisterschaften im Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie“

1. Zweck

Der Wettbewerb soll dazu beitragen, das Ansehen der Systemgastronomie sowie des Ausbildungsberufes Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie in der Öffentlichkeit zu fördern, Ausbildungspotenziale und Entwicklungsmöglichkeiten in der Systemgastronomie zu präsentieren und für die Branche zu motivieren.

Der Wettbewerb ist eingebunden in den Wettbewerb „Niedersächsischer Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen“ und dient auch dazu, die Vorentscheidung für die Auswahl der Teilnahme an einem eventuellen Bundeswettkampf zu treffen.

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

Teilnehmer sind Auszubildende des niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes im Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, die sich im dritten Ausbildungsjahr befinden oder im Veranstaltungsjahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Alle Teilnehmer dürfen im Veranstaltungsjahr

max. das 29. Lebensjahr vollenden, d. h. Jahrgang 1989 und jünger.

4. Auswahl der Teilnehmer

Die Auswahl der Teilnehmer treffen die niedersächsischen gastgewerblichen Berufsbildenden Schulen für ihren Bereich in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben.

Wenn die Benennung wegen der großen Zahl der Auszubildenden nicht möglich ist, kann der zu benennende Teilnehmer 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 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 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 benannten Teilnehmers benennt die entsendende Berufsbildende Schule einen Ersatzteilnehmer; bei kurzfristiger Verhinderung benennt die für den Veranstaltungsort örtlich zuständige gastgewerbliche Berufsbildende Schule einen Ersatzteilnehmer. Im Zweifel liegt die Entscheidung beim Träger, welche Schule den Ersatzteilnehmer benennen kann.

5. Kosten

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

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, so dass es möglich ist, Einzelsieger zu ermitteln. Die Bewertung erfolgt nach einem festgelegten Punktesystem. Sieger ist, wer die höchste Punktzahl erringt. Bei Punktgleichheit entscheidet die höhere Punktzahl aus der Konzeptions- und Präsentationsaufgabe.

9. Bewertungskommission

Für die Bewertung wird eine Bewertungskommission gebildet, die vom Träger benannt wird. Der Vorsitzende der Bewertungskommission wird von der Bewertungskommission gewählt.

Jedes Mitglied der Bewertungskommission bewertet unabhängig.

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

10. Grundsatz

Die Wettbewerbsteilnehmer bleiben anonym. Sie erhalten für die Teilnahme eine Kenn-Nummer. Analog des Wettbewerbes „Niedersächsischer Jugendmeister“ wird vor Beginn des Wettkampfes eine namentliche Liste der Teilnehmer mit Kenn-Nummern angefertigt. Diese Liste darf nur in einfacher Ausfertigung erstellt werden und verbleibt beim Träger.

11. Prüfungsarbeiten

Der Wettbewerb umfasst einen theoretischen und einen fachpraktischen Wettbewerbsteil. Die Aufgabengebiete, das Punktschema und die Bewertung werden einvernehmlich von den Trägern festgelegt.

12. Aufgabenstellung

Für die Aufgabenstellung ist der Träger zuständig.

13. Fachpraktischer und theoretischer Wettbewerbsteil

Der theoretische Teil beinhaltet Aufgaben aus dem Bereich Fachrechnen sowie allgemeine fachtheoretische Aufgaben.

Der fachpraktische Teil besteht aus einer Konzeptions- und Präsentationsaufgabe und einer individuellen Zusatzaufgabe.

14. Auswertung

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

Die Einzelbewertungen müssen von den betreffenden Prüfern signiert und dem Auswertungsformular beigefügt werden.

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

15. Auszeichnungen

Urkunden und Auszeichnungen beschafft der Träger. Der jeweils 1., 2. und 3.-platzierte erhält einen Preis. Ausbildungsbetrieb und Berufsbildende Schulen der Erst- bis Drittplatzierten erhalten eine Urkunde. Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer eine Teilnehmerurkunde.

Hannover, im September 2017

Die Satzung ist Bestandteil der Wettbewerbsausschreibung!

Kontakt

DEHOGA Niedersachsen

Manuela Heuser

Yorckstr. 3

30161 Hannover

heuser@dehoga-niedersachsen.de

Telefon: 0511 3370633

Fax: 0511 3370629



Die Austragungsorte:

Berufsbildende Schulen 3 der Stadt Oldenburg

Maastrichter Str. 27

26123 Oldenburg

Ansprechpartnerin Frau Fuchs

E-Mail: Fuchs@bbs3-ol.de

Telefon Sekretariat: 0441 983610



City Club Hotel Oldenburg

Hotel CCH

Europaplatz 4 – 6

26123 Oldenburg

Kontakt Rezeption:

Telefon: 0441 80 80



- ☞ Übernachtung
- ☞ Begrüßungsabend
- ☞ Siegerehrung

