



## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

**Niedersächsische Jugendmeisterschaften  
im Ausbildungsberuf  
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie  
15. und 16.03.2023 in Osnabrück**

### Ausschreibungsunterlagen

#### **Veranstalter**

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

#### **Austragungsort**

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück



Das Motto der diesjährigen Jugendmeisterschaften lautet:

## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

und wird bei allen Aufgaben der Teilnehmer der Systemgastronomie Berücksichtigung finden.  
**Informieren Sie sich im Vorfeld über Motto bezogene Aktionen im Bereich F & B und Präsentation.**



### Einzeldisziplinen und allgemeines Bewertungsschema

Folgende Einzeldisziplinen sind für die Teilnehmer vorgesehen:

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



### Vom Teilnehmer mitzubringen sind:

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



### Zeitplan 15.03.2023 Mittwoch

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

### Zeitplan 16.03.2023 Donnerstag

<b>09:30 Uhr bis 09:50 Uhr</b>	<b>Teilnehmer Vorbereitung der Präsentation</b>
ab 09:50 Uhr	Präsentation der Konzeptionsaufgabe (Zeit: 15 Min. +/- 3 min.)
ab 11:30 Uhr	Mittagessen
13:00 Uhr	Besprechung mit der Jury <b>(nur die Teilnehmer/innen)</b>
ab 14:15 Uhr	Abprache Ablauf Siegerehrung und Generalprobe für den Einmarsch der Teilnehmer im <b>BSZW</b> ; <b>alle Teilnehmer</b>
15:00 Uhr	<b>Beginn Siegerehrung im BSZW</b>

## **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 2. oder 3. Ausbildungsjahr** befinden oder im Veranstaltungsjahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Eine wiederholte Teilnahme für Auszubildende im 2. Ausbildungsjahr ist im Folgejahr möglich.

**max. das 29. Lebensjahr vollenden, d. h. Jahrgang 1994 und jünger.**

### **4. Auswahl der Teilnehmenden**

Die Auswahl der Teilnehmenden 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 Teilnehmende 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 Teilnehmenden von den Auszubildenden und Ausbildern die Zustimmung für die Teilnahme einzuholen, unter Angabe der Heimatanschrift, Geburtsdatum und Geburtsort, Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsbeginn und -ende. Die Teilnehmenden 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 beglichen. 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 Wettbewerbsteilnehmenden 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 beigelegt 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 Teilnehmende eine Teilnehmerurkunde.

Hannover, im Oktober 2022

**Die Satzung ist Bestandteil der Wettbewerbsausschreibung!**

## Kontakt

### **DEHOGA Niedersachsen**

Manuela Heuser

Yorckstr. 3

30161 Hannover

[heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto:heuser@dehoga-niedersachsen.de)

Telefon: 0511 3370633

Fax: 0511 3370629



## Die Austragungsorte:

### **Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück (B)**

Stüvestraße 35

49076 Osnabrück

Ansprechpartnerin Frau Schürmann

E-Mail: [c.schuermann@bszw.de](mailto:c.schuermann@bszw.de)

Telefon: 05541 32387026



### **Holiday Inn Osnabrück (A)**

Niedersachsenstraße 5

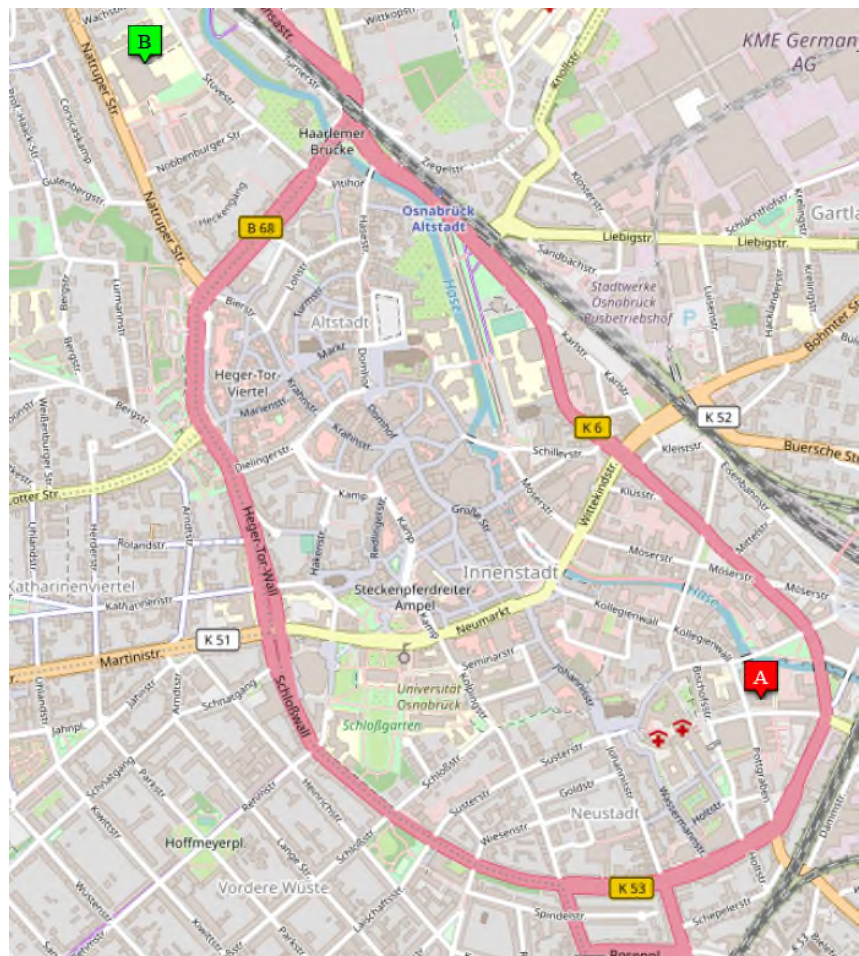
49074 Osnabrück

Kontakt Rezeption:

Telefon: 0541 200 700



📍 Übernachtung





## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

**Niedersächsische Jugendmeisterschaften  
im Ausbildungsberuf  
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie  
15. und 16.03.2023 in Osnabrück**

### Ausschreibungsunterlagen

#### **Veranstalter**

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

#### **Austragungsort**

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück



Das Motto der diesjährigen Jugendmeisterschaften lautet:

## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

und wird bei allen Aufgaben der Teilnehmer der Systemgastronomie Berücksichtigung finden.  
**Informieren Sie sich im Vorfeld über Motto bezogene Aktionen im Bereich F & B und Präsentation.**



### Einzeldisziplinen und allgemeines Bewertungsschema

Folgende Einzeldisziplinen sind für die Teilnehmer vorgesehen:

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



### Vom Teilnehmer mitzubringen sind:

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





### Zeitplan 15.03.2023 Mittwoch

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

### Zeitplan 16.03.2023 Donnerstag

09:30 Uhr bis 09:50 Uhr	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 <b>(nur die Teilnehmer/innen)</b>
ab 14:15 Uhr	Abprache Ablauf Siegerehrung und Generalprobe für den Einmarsch der Teilnehmer im <b>BSZW</b> ; <b>alle Teilnehmer</b>
15:00 Uhr	<b>Beginn Siegerehrung im BSZW</b>

## **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 2. oder 3. Ausbildungsjahr** befinden oder im Veranstaltungsjahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Eine wiederholte Teilnahme für Auszubildende im 2. Ausbildungsjahr ist im Folgejahr möglich.

**max. das 29. Lebensjahr vollenden, d. h. Jahrgang 1994 und jünger.**

### **4. Auswahl der Teilnehmenden**

Die Auswahl der Teilnehmenden 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 Teilnehmende 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 Teilnehmenden von den Auszubildenden und Ausbildern die Zustimmung für die Teilnahme einzuholen, unter Angabe der Heimatanschrift, Geburtsdatum und Geburtsort, Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsbeginn und -ende. Die Teilnehmenden 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 beglichen. 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 Wettbewerbsteilnehmenden 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 beigelegt 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 Teilnehmende eine Teilnehmerurkunde.

Hannover, im Oktober 2022

**Die Satzung ist Bestandteil der Wettbewerbsausschreibung!**

## Kontakt

### **DEHOGA Niedersachsen**

Manuela Heuser

Yorckstr. 3

30161 Hannover

[heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto:heuser@dehoga-niedersachsen.de)

Telefon: 0511 3370633

Fax: 0511 3370629



## Die Austragungsorte:

### **Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück (B)**

Stüvestraße 35

49076 Osnabrück

Ansprechpartnerin Frau Schürmann

E-Mail: [c.schuermann@bszw.de](mailto:c.schuermann@bszw.de)

Telefon: 05541 32387026



### **Holiday Inn Osnabrück (A)**

Niedersachsenstraße 5

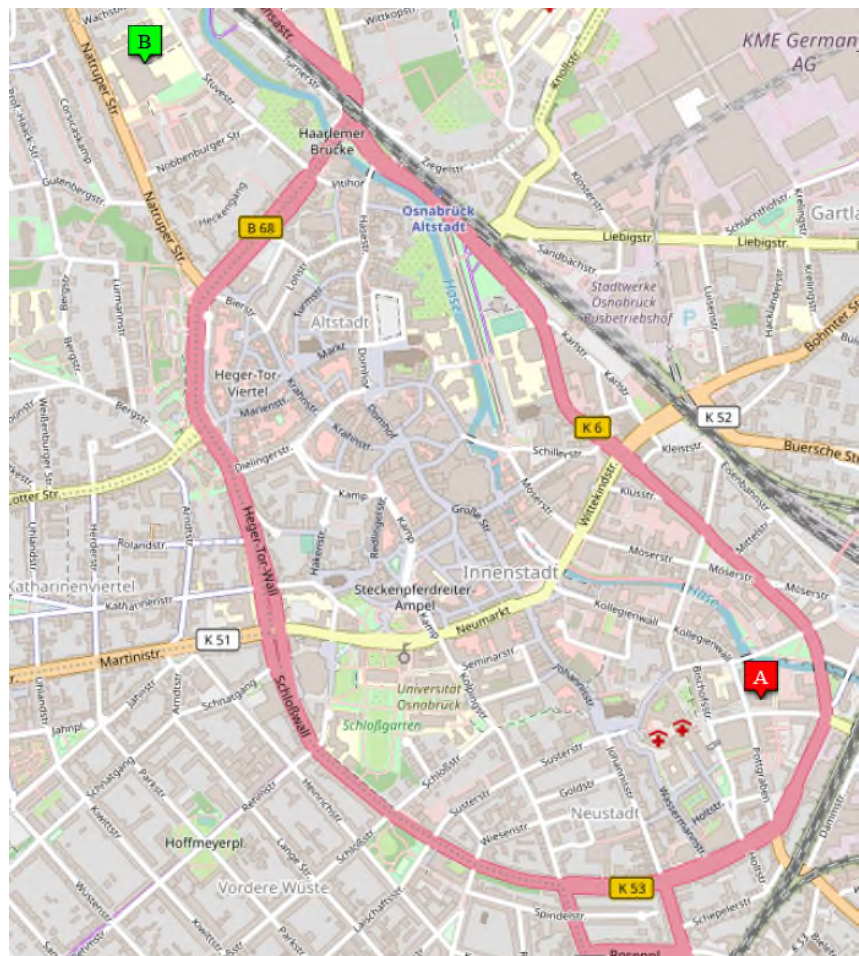
49074 Osnabrück

Kontakt Rezeption:

Telefon: 0541 200 700



📍 Übernachtung





## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

**Niedersächsische Jugendmeisterschaften  
im Ausbildungsberuf  
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie  
15. und 16.03.2023 in Osnabrück**

### Ausschreibungsunterlagen

#### **Veranstalter**

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

#### **Austragungsort**

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück



Das Motto der diesjährigen Jugendmeisterschaften lautet:

## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

und wird bei allen Aufgaben der Teilnehmer der Systemgastronomie Berücksichtigung finden.  
**Informieren Sie sich im Vorfeld über Motto bezogene Aktionen im Bereich F & B und Präsentation.**



### Einzeldisziplinen und allgemeines Bewertungsschema

Folgende Einzeldisziplinen sind für die Teilnehmer vorgesehen:

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



### Vom Teilnehmer mitzubringen sind:

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



### Zeitplan 15.03.2023 Mittwoch

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

### Zeitplan 16.03.2023 Donnerstag

<b>09:30 Uhr bis 09:50 Uhr</b>	<b>Teilnehmer Vorbereitung der Präsentation</b>
ab 09:50 Uhr	Präsentation der Konzeptionsaufgabe (Zeit: 15 Min. +/- 3 min.)
ab 11:30 Uhr	Mittagessen
13:00 Uhr	Besprechung mit der Jury <b>(nur die Teilnehmer/innen)</b>
ab 14:15 Uhr	Abprache Ablauf Siegerehrung und Generalprobe für den Einmarsch der Teilnehmer im <b>BSZW</b> ; <b>alle Teilnehmer</b>
15:00 Uhr	<b>Beginn Siegerehrung im BSZW</b>

## **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 2. oder 3. Ausbildungsjahr** befinden oder im Veranstaltungsjahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Eine wiederholte Teilnahme für Auszubildende im 2. Ausbildungsjahr ist im Folgejahr möglich.

**max. das 29. Lebensjahr vollenden, d. h. Jahrgang 1994 und jünger.**

### **4. Auswahl der Teilnehmenden**

Die Auswahl der Teilnehmenden 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 Teilnehmende 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 Teilnehmenden von den Auszubildenden und Ausbildern die Zustimmung für die Teilnahme einzuholen, unter Angabe der Heimatanschrift, Geburtsdatum und Geburtsort, Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsbeginn und -ende. Die Teilnehmenden 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 beglichen. 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 Wettbewerbsteilnehmenden 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 beigelegt 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 Teilnehmende eine Teilnehmerurkunde.

Hannover, im Oktober 2022

**Die Satzung ist Bestandteil der Wettbewerbsausschreibung!**

## Kontakt

### **DEHOGA Niedersachsen**

Manuela Heuser

Yorckstr. 3

30161 Hannover

[heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto:heuser@dehoga-niedersachsen.de)

Telefon: 0511 3370633

Fax: 0511 3370629



## Die Austragungsorte:

### **Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück (B)**

Stüvestraße 35

49076 Osnabrück

Ansprechpartnerin Frau Schürmann

E-Mail: [c.schuermann@bszw.de](mailto:c.schuermann@bszw.de)

Telefon: 05541 32387026



### **Holiday Inn Osnabrück (A)**

Niedersachsenstraße 5

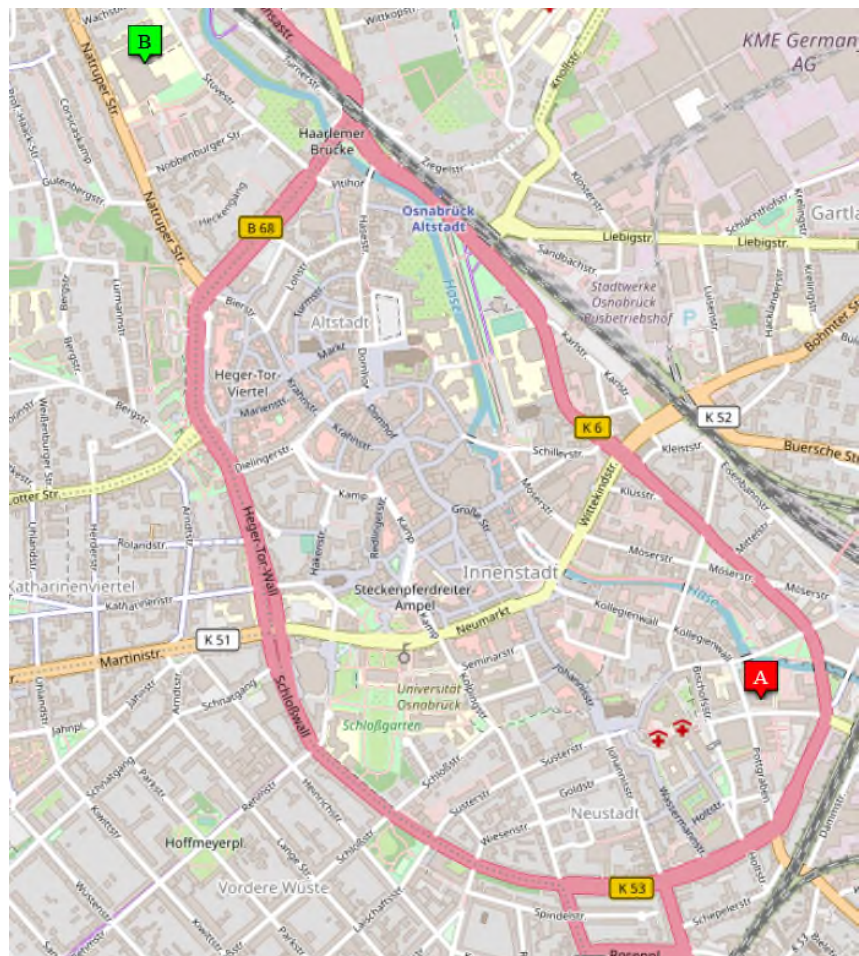
49074 Osnabrück

Kontakt Rezeption:

Telefon: 0541 200 700



📍 Übernachtung





## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

**Niedersächsische Jugendmeisterschaften  
im Ausbildungsberuf  
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie  
15. und 16.03.2023 in Osnabrück**

### Ausschreibungsunterlagen

#### **Veranstalter**

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

#### **Austragungsort**

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück



Das Motto der diesjährigen Jugendmeisterschaften lautet:

## „Buntes Frühlingstreiben auf dem Bauernmarkt“

und wird bei allen Aufgaben der Teilnehmer der Systemgastronomie Berücksichtigung finden.  
**Informieren Sie sich im Vorfeld über Motto bezogene Aktionen im Bereich F & B und Präsentation.**



### Einzeldisziplinen und allgemeines Bewertungsschema

Folgende Einzeldisziplinen sind für die Teilnehmer vorgesehen:

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



### Vom Teilnehmer mitzubringen sind:

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



### Zeitplan 15.03.2023 Mittwoch

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

### Zeitplan 16.03.2023 Donnerstag

09:30 Uhr bis 09:50 Uhr	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 <b>(nur die Teilnehmer/innen)</b>
ab 14:15 Uhr	Abprache Ablauf Siegerehrung und Generalprobe für den Einmarsch der Teilnehmer im <b>BSZW</b> ; <b>alle Teilnehmer</b>
15:00 Uhr	<b>Beginn Siegerehrung im BSZW</b>

## **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 2. oder 3. Ausbildungsjahr** befinden oder im Veranstaltungsjahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Eine wiederholte Teilnahme für Auszubildende im 2. Ausbildungsjahr ist im Folgejahr möglich.

**max. das 29. Lebensjahr vollenden, d. h. Jahrgang 1994 und jünger.**

### **4. Auswahl der Teilnehmenden**

Die Auswahl der Teilnehmenden 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 Teilnehmende 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 Teilnehmenden von den Auszubildenden und Ausbildern die Zustimmung für die Teilnahme einzuholen, unter Angabe der Heimatanschrift, Geburtsdatum und Geburtsort, Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsbeginn und -ende. Die Teilnehmenden 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 beglichen. 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 Wettbewerbsteilnehmenden 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 beigelegt 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 Teilnehmende eine Teilnehmerurkunde.

Hannover, im Oktober 2022

**Die Satzung ist Bestandteil der Wettbewerbsausschreibung!**

## Kontakt

### DEHOGA Niedersachsen

Manuela Heuser

Yorckstr. 3

30161 Hannover

[heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto:heuser@dehoga-niedersachsen.de)

Telefon: 0511 3370633

Fax: 0511 3370629



## Die Austragungsorte:

### Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück (B)

Stüvestraße 35

49076 Osnabrück

Ansprechpartnerin Frau Schürmann

E-Mail: [c.schuermann@bszw.de](mailto:c.schuermann@bszw.de)

Telefon: 05541 32387026



### Holiday Inn Osnabrück (A)

Niedersachsenstraße 5

49074 Osnabrück

Kontakt Rezeption:

Telefon: 0541 200 700



☞ Übernachtung

