



## **Niedersachsen is(s)t regional**

**40 Jahre Niedersächsische Jugendmeisterschaften  
in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen  
07. und 08. März 2018  
in Oldenburg**

### **Ausschreibungsunterlagen**

#### **Veranstalter**

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

#### **Austragungsort**

Berufsbildende Schulen 3 der Stadt Oldenburg

## Ein Bestandteil des Wettbewerbes ist der Teamgedanke.



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

- ✓ Erstellen eines **Arrangementkonzeptes** unter dem Motto: *(siehe Anlage 1).*

### „Niedersachsen is(s)t regional“

- ✓ 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.**
- ✓ **Planung für das Eindecken** eines runden Tisches (1,60 m Ø) für 6 Personen in Anlehnung an die Empfehlungen der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. und des VSR .  
*(kein Schautisch!).*
- ✓ **Erstellen von 8 Menükarten** mit den entsprechenden korrespondierenden Getränken laut Arrangementkonzept. *(6 Karten für den gedeckten Tisch und 2 Karten für die Bewertungskommission).*
- ✓ Das gesamte Material (Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser etc.) für den gedeckten Tisch inklusive 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 Belege erstattet. Es reicht auch eine Gesamtrechnung über die Schule.

Es kann auf dem Schulparkplatz geparkt werden, hierzu bekommt jede Schule einen Parkchip. Dafür wird ein Pfandgeld in Höhe von € 25,00 beim Check-In der Teams erhoben. Nach Beendigung des Wettkampfes wird gegen Rückgabe des Parkchips das Pfandgeld zurückerstattet.

**Dies geschieht nach der Siegerehrung in der LZO im Rahmen des Abbaus der „Gedeckten Tische“.**





## Einzeldisziplinen

Neben der Teambewertung sind folgende Einzeldisziplinen der Teilnehmer vorgesehen:

### Aufgaben Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau

- ☞ Arbeiten am Hotelempfang inkl. Verkaufsgespräch
- ☞ Arbeiten im Housekeeping
- ☞ Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettbereich)
- ☞ Warenerkennung

### Aufgaben Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau

- ☞ Arbeiten an der Bar
- ☞ Arbeiten im Service (*Restaurant, Bankettbereich*)
- ☞ Arbeiten am Tisch (*Rechaud, Spirituosen, Kelle und Flambierpfanne sind mitzubringen*)
- ☞ Eindecken eines gedeckten Tisches
- ☞ Warenerkennung

### Aufgaben im Ausbildungsberuf Koch/Köchin

- ☞ 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.
- ☞ Warenerkennung
- ☞ 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 3 Oldenburg aufgeführten Lebensmittel und Geräte zur Verfügung (*siehe Anlage 3 und Anlage 4*).

Die bearbeiteten Unterlagen sind bis zum 31.01.2018 24:00 Uhr per E-Mail bei Frau Heuser einzureichen ([heuser@dehoga-niedersachsen.de](mailto: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 3 Oldenburg 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 Pürrierstab (Zauberstab), Moulinette, elektrisches Messer, Handrührgerät oder Nudelmaschine.



**Wichtiger Hinweis!**

**Es kann ausschließlich auf Induktionsherden gekocht werden!**  
**Achtung: Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Auszubildende mit einem Herzschrittmacher aus Sicherheitsgründen nicht am Wettbewerb teilnehmen können**



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 1 für den Präsentationstisch im Außenbereich
- ☞ Rechaud, Spirituosen, Kelle und Flambierpfanne
- ☞ Sämtliches Material für den gedeckten Tisch
- ☞ 8 Menükarten für den gedeckten Tisch
- ☞ Taschenrechner und Schreibutensilien



Schriftliche Unterlagen	per E-Mail einreichen	mitbringen
3-Gang-Menü	x	
Anforderung Küche ( <i>alle Tabellenblätter</i> )	x	<b>zusätzlich eine Kopie am Arbeitsplatz</b>
Arbeitsablaufplan		<i>2-fach (eine Kopie am Arbeitsplatz)</i>
Checkliste „Eigene Küchengeräte“		x
Ausarbeitung „Gedeckter Tisch“		Bei Anmeldung in der Schule abgeben
Arrangementkonzept	X	
Eine Menükarte für den Gedeckten Tisch	X	
<b>Zu spät eingereichte Unterlagen werden mit 0 Punkten bewertet.</b>		

## Einzelwertung

### Koch/Köchin (praktischer Teil):

<b>4.1 Arbeitstechnik *)</b>		<b>35 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachliche Schwierigkeitsgrade, Gartechniken und Garzeiten</li> <li>- Umsetzung und Beachtung fachlicher Grundregeln</li> <li>- Ausführung bzw. Exaktheit der Arbeiten</li> <li>- Anwendung geeigneter Garverfahren</li> <li>- Korrekte Ansätze von z.B. Saucen und Fonds und deren Qualität</li> </ul>		
<b>4.2 Geschmack *)</b>		<b>15 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensorische Eigenschaften: Farbe, Geruch, Geschmack und Textur</li> <li>- Konsistenz der einzelnen Komponenten</li> <li>- Harmonie der Komponenten</li> <li>- Typischer Eigengeschmack der Lebensmittel</li> <li>- Genusswert</li> </ul>		
<b>4.3 Sauberkeit und Mülltrennung *)</b>		<b>10 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personalhygiene</li> <li>- Verwendung von geeigneten Reinigungs-/Desinfektionsmitteln nach der Verarbeitung von kritischen Produkten</li> <li>- Beachtung von Lebensmittelhygieneverordnung</li> <li>- Handhabung der Mülltrennung</li> <li>- Trennung von reinen und unreinen Arbeitsschritten</li> </ul>		
<b>4.4 Mise en place und Arbeitsablaufplanung *)</b>		<b>10 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transport mitgebrachter Lebensmittel in geeigneten Behältnissen</li> <li>- Vollständigkeit der Arbeitsschritte, zeitliche und fachliche Gliederung</li> <li>- Einsatz von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</li> <li>- Koordination der Arbeitsschritte (z.B. kein Leerlauf), Arbeitstempo (Motorik)</li> <li>- Ökonomischer Einsatz von Energie</li> <li>- Grundsätzliche Planungsfehler</li> </ul>		
<b>4.5 Rohstoffverarbeitung *)</b>		<b>10 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menge der mitgebrachten Rohstoffe lt. Warenanforderung</li> <li>- Qualität der Rohstoffe und deren sinnvolle Verwendung</li> <li>- Einsatz bzw. Verwendung von Convenienceprodukten</li> </ul>		
<b>4.6 Präsentation und Anrichteweise *)</b>		<b>10 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kreativität, Kombination und Vollständigkeit des Gerichtes</li> <li>- Passen die Beilagen, Farbspiel, Gesamterscheinungsbild</li> <li>- Anrichten nach den Richtlinien der GAD</li> <li>- Proportionen der Zutaten, d.h. Mengenverhältnisse</li> <li>- Temperatur der Speisen, Verkaufsfähigkeit</li> </ul>		
<b>4.7 Warenerkennung *)</b>		<b>10 %</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenntnisse von Produkten aus Küche und Service aus dem beruflichen Alltag</li> </ul>	<hr style="width: 50%; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> <p><b>100 % das entspricht 70 % der Gesamtwertung</b></p>	

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

## Einzelwertung

### Restaurantfachleute (praktischer Teil):

3.1 Arbeiten im Service *)		35 %	
3.1.1 Speisenservice *)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verhalten am Gast (persönliche Vorstellung, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit)</li> <li>- Arbeitsweise (Laufrichtung, Einsetzen, Vorlegen, Ausheben etc.)</li> <li>- Supplement</li> <li>- Zusammenarbeit mit Hofa</li> </ul>		
3.1.2 Getränkeservice *)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachliche Richtigkeit</li> </ul>		
3.2 Arbeiten am Tisch *)		20 %	
3.2.1 Mise en place *)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herrichten des Gueridons</li> </ul>		
3.2.2 Arbeitsweise *)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachliche Richtigkeit</li> <li>- Zügiges Arbeiten</li> </ul>		
3.3 Gedeckter Tisch *)		20 %	
3.3.1 Arbeitsweise beim Eindecken *)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachliche Richtigkeit, Effektivität etc.</li> <li>- Hygiene und Sauberkeit</li> <li>- Auflegen der Tischwäsche</li> <li>- Wahl und Lage des Bestecks</li> <li>- Wahl und Stellung der Gläser</li> <li>- Servietten(form)</li> <li>- Tischdekoration</li> </ul>		
3.3.2 Gesamteindruck *)			
3.4 Arbeiten an der Bar		15 %	
3.4.1 Barutensilien/Rezepturkenntnis *)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barutensilien nennen und erklären</li> <li>- Rezepturen nennen</li> </ul>		
3.4.2 Herstellen eines Bargetränks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place</li> <li>- Fachliche Richtigkeit</li> </ul>		
3.5 Warenerkennung *)		10 %	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenntnisse von Produkten/Gegenständen aus dem beruflichen Alltag</li> </ul>		
		100 % das entspricht 70 % der Gesamtwertung	



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

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

## Einzelwertung

### Hotelfachleute (praktischer Teil):

2.1 Arbeiten am Hotelempfang *)		50 %	
2.1.1	Geschäftsbrief *) - gemäß der üblichen DIN-Normen - 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 - Fachliche Richtigkeit		
2.2 Arbeiten im Housekeeping *)		25 %	
2.2.1	Zimmercheck *) - Fehlersuche - 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 dem beruflichen Alltag		
		100 % das entspricht 70 % der Gesamtwertung	

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

## Punktbewertung

Gesamtpunktgewichtung:

	Teamarbeit gesamt:	15 %
	Theoretischer Teil	15 %
	Praktischer Teil	70 %
		100 %



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 Arrangementkonzept \*) 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 %  
(siehe auch Anlage 6)

- Mengen, Gewichte und Einheiten
- Preise
- Formalien

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

- Fachliche Fehler
- Gestaltungsfehler
- Sprachliche Fehler (*Ausdruck*) und Rechtschreibung

100 %  
das entspricht 15 %  
der Gesamtwertung

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

## Zeitplan für den ersten Tag – 07.03.2018

	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/-frau	Hotelfachmann/-frau		
<b>07:30 - 08:15</b>	<b>Anreise und Anmeldung für alle Teilnehmer</b>				
<b>08:30 - 09:15</b>	Begrüßung/Einteilung der Teilnehmer/innen per Losverfahren in 2 Gruppen; Gruppe 1: Teams mit ungerader Losnummer 1;3;5 usw. Gruppe 2: Teams mit gerader Losnummer 2;4;6 usw.				
<b>09:30 - 10:30</b>	Vorstellung der Jurymitglieder; anschließend Theorie (max. 45 Min.) in den dafür vorgesehenen Wettbewerbsräumen. Danach direkt zur Warenerkennung; alle Teilnehmer/-innen				
<b>10:30 - 11:00</b>	Kücheneinweisung	Einweisung in das Restaurant und andere Räumlichkeiten			
<b>11:00</b>	<b>Gruppe 1</b> Mise en place, Warenkontrolle			<b>Gruppe 1 + 2</b>	
<b>11:30</b>	<b>Gruppe 1</b> Kochbeginn 11:30 bis 15:00	<b>Gruppe 1 + 2</b>		Brief schreiben max. 60 Min. 11:00 - 12:00	
<b>12:00</b>		Gedeckter Tisch in der LZO 11:30 - 12:30			
<b>12:30</b>					
<b>13:00</b>		<b>Gruppe 1 + 2</b> Abnahme der Gedeckten Tische durch Jury 13:00 - 15:00		<b>Gruppe 2</b> Arbeiten am Empfang inkl. Verkaufsgespräch 13:00 - 15:00	
<b>14:00</b>					<b>Gruppe 1</b> Eindecken 14:00 - 14:30
<b>14:30</b>					<b>Gruppe 1</b> Tischabnahme durch Jury 14:30 - 15:00
<b>15:00</b>	<b>Gruppe 1</b> Serviceabsprache mit Refa und Hofa 15:00 - 15:30	<b>Gruppe 1</b> Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 15:00 - 15:30		<b>Gruppe 1</b> Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 15:00 - 15:30	
<b>15:30</b>	Platzierung der Gäste				
<b>15:45</b>	<b>Gruppe 1</b> Koch/Refa/Hofa – Servicebeginn 15:45 bis ca. 16:45				
<b>17:00</b>	ab 17:00 Reinigung, Aufräumen und Vorbereitung für den nächsten Tag (Küche und Restaurant)				
<b>19:30 - 23:00</b>	Begrüßungsveranstaltung im CCH Oldenburg; Einlass: 19:30 - Beginn der Veranstaltung 20:00				

## Zeitplan für den zweiten Tag – 08.03.2018

	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/-frau	Hotelfachmann/-frau
06:30	<b>Gruppe 2</b> Mise en place, Warenkontrolle 06:30 - 07:00		<b>Gruppe 1</b> Housekeeping <b>Treffpunkt Rezeption CCH</b> 6:30 – 7:30
07:00	<b>Gruppe 2</b> Kochbeginn 07:00 - 10:30		<b>Gruppe 2</b> Housekeeping <b>Treffpunkt Rezeption CCH</b> 07:30 - 08:30
07:30		<b>Gruppe 2</b> Arbeiten an der Bar 07:30 - 09:00	
08:30			<b>Gruppe 1</b> Arbeiten am Empfang inkl. Verkaufsgespräch 08:30 - 10:30
09:00		<b>Gruppe 1</b> Arbeiten an der Bar 09:00 - 10:30	
09:30	<b>Gruppe 2</b> Tischabnahme 10:00 - 10:30		
10:00			
10:30	<b>Gruppe 2</b> Serviceabsprache mit Refa/Hofa 10:30 - 11:00	<b>Gruppe 2</b> Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 10:30 - 11:00	<b>Gruppe 2</b> Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 10:30 - 11:00
11:00	Platzierung der Gäste		
11:15	<b>Gruppe 2</b> Koch/Refa/Hofa – Servicebeginn 11:15 – ca. 12:15		
12:30	ab 12:30 Reinigung, Aufräumen (Küche und Restaurant)		
13:30	Besprechung mit der Jury (nur die Teilnehmer/-innen) 13:30 - 14:00	Besprechung mit der Jury (nur die Teilnehmer/-innen) 13:30 - 14:00	Besprechung mit der Jury (nur die Teilnehmer/-innen) 13:30 - 14:00
14:00	Rückfahrt zum CCH Oldenburg (alle), Besichtigung der Gedeckten Tisch in der Landessparkasse zu Oldenburg ab 14:00		
14:45	Absprache Ablauf Siegerehrung und Generalprobe für den Einmarsch der Teilnehmer im CCH; <b>alle Teilnehmer</b>		
15:30	<b>Beginn Siegerehrung im CCH</b>		
18:00	Ende der Veranstaltung		

Bitte beachten Sie, dass Sie alle ausgeliehenen Materialien der BBS Oldenburg zurückgeben.  
Überprüfen Sie auch vor der Rückfahrt Ihre mitgebrachten Arbeitsmittel auf Vollständigkeit!



## Anlage 1

### Wochendarrangement-Konzept



Sie sind Mitarbeiter/-in des Hauses und sind im Veranstaltungsbereich beschäftigt. Das Hotel plant für die zweite Jahreshälfte 2018 eine Veranstaltung unter dem Motto „**Niedersachsen is(s)t regional**“. Ihre potentiellen Gäste können die Veranstaltung in Verbindung mit zwei Übernachtungen buchen.

Ihr Haus verfügt über insgesamt 70 Doppelzimmer, 8 Suiten, 1 Restaurant, einen großen Veranstaltungssaal (für ca. 150 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 das Datum für das von Ihnen gewählte Wochenendarrangement (von Freitag bis Sonntag) aus und legen Sie den zeitlichen Ablauf fest.

#### Umfang des Arrangements:

Das Übernachtungspaket soll 2 Übernachtungen umfassen.

Planen Sie für Freitagabend ein rustikales Abendessen mit maximal 2 Gängen ein.

Entwickeln Sie für Samstag mindestens 2 attraktive Programmpunkte sowie das festliche Abendessen.

#### 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 (*eine eigene Kreation mit Rezeptur und ein Standardmischgetränk*), 3 deutsche Weine, davon 1 Wein zum Dessert und 2 Digestifs.

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 (Splitting).

#### Präsentation:

Halten Sie Ihr Konzept schriftlich fest. Der Umfang beträgt maximal 4 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 **31.01.2018 24:00 Uhr** einzureichen.

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



## Anlage 2

### Vorgaben für Küche und Service

Menükomponenten	Vorgaben	Service	Anmerkungen
<b>Vorspeise:</b>	☞ Forelle, kalt oder warm zubereitet, muss vor Ort filetiert werden	☞ <b>eigenes Anrichtegeschirr muss mitgebracht werden!</b>	
<b>Hauptgang:</b>	☞ Maispoularde, vor Ort auslösen ☞ Beilagen freie Auswahl	☞ Plattenservice -Englischer Service-	☞ Nachservice erforderlich -Französischer Service-
<b>Dessert:</b>	☞ Feigen ☞ Mohn		☞ Refa flambiert am Tisch ☞ <b>Rechaud, Spirituosen, Kelle und Pfanne müssen selbst mitgebracht werden!</b>

 Es muss eine Menükarte für das Bankettmenü für den Restauranttisch und eine für den Ausstellungstisch erstellt werden!

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

---

**Anlage 3**  
**Grundmaterial, das die BBS Oldenburg bereitstellt**

**Gewürze:**

Pfeffer weiß/schwarz  
Paprika edelsüß  
Pimentkörner  
Nelken  
Lorbeerblätter  
Wacholderbeeren  
Muskatnüsse  
Kümmel  
Zimt  
u.a. (die üblichen Gewürze) – keine Kräuter

**Zutaten:**

Stärke  
Mehl  
Zucker  
Puderzucker  
Panierbrot  
Hartweizengries  
Blatt-Gelatine  
Tomatenmark  
Senf  
H-Milch (3,5 %)  
Sahne  
Butter  
Margarine  
Läuterzucker  
Verschiedene Essigsorten und Öle

**Spirituosen:**

die üblichen Spirituosen  
Kochweine (rot und weiß)

**Grundbrühen:**

Fischbrühe  
Geflügelbrühe  
Gemüsebrühe



Das Grundmaterial ist auf der Warenanforderung entsprechend anzukreuzen!



---

## Anlage 4

### Geräte, die die BBS Oldenburg bereitstellt

#### Geräte:

- ☞ 1 Mikrowelle
- ☞ 1 Räucherofen
- ☞ 1 Fritteuse
- ☞ 1 Salamander
- ☞ 1 Eiswürfelmaschine
- ☞ 1 Paco Jet
- ☞ 1 Vakuumiergerät
- ☞ 1 Sous Vide Gerät
- ☞ 1 Speiseeismaschine
- ☞ 1 Nudelmaschine
- ☞ 1 Hotmix



#### Anrichtegeschirr:

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

#### Sonstiges:

- ☞ Alufolie
- ☞ Klarsichtfolie
- ☞ Backpapier
- ☞ Bridierband

**Es wird in der Schulungsküche gekocht.** Die Küche ist mit 12 einzelnen Koch-Kojen ausgestattet. **Jeder Teilnehmer bekommt eine Koje zugewiesen.**

#### **In jeder Koje befindet sich:**

1 Combidämpfer 2/3, 1 Induktionsherd mit 4 Heizflächen, 1 Kühlschrank, 2 Kühlschränke, und 2 Waschbecken.

**Jede Koje** ist mit 6 Töpfen, 2 Sauteusen, 3 Pfannen und 1 Wok-Pfanne ausgestattet.

Zudem sind in **jeder Koje** Schüsseln, Siebe, Kellen, Anschlagkessel, Handrührgerät, Schneebeesen etc. vorhanden.



**In der BBS 3 Oldenburg kann ausschließlich nur auf Induktionsherden gekocht werden.**

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



## Anlage 5

### Hinweise zu mitgebrachten Lebensmitteln

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.**



## Anlage 6

### 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	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
Preise	6. Angabe unrealistischer Preise 7. Fehlen von Preisen
Formalien	8. Keine Gliederung der Komponenten (Übersichtlichkeit) 9. Rechtschreibfehler 10. Ungenaue Produktbezeichnung 11. Verwendung falscher Produkte laut Warenkorb



## Anlage 7 Hinweise für die Wettkampfkleidung

**Jeweils gilt: neutrale, berufsspezifische Berufsbekleidung!**



☞ **Koch/Köchin**

- ☞ Kochjacke
- ☞ Stoffhose
- ☞ Kochmütze oder ähnliche Kopfbedeckung
- ☞ Halstuch
- ☞ Vorstecker, Torchon

☞ **Restaurantfachleute**

- ☞ Stoffhose oder Rock
- ☞ Hemd oder Bluse
- ☞ drei Handservietten werden von der BBS Oldenburg gestellt

☞ **Hotelfachleute**

- ☞ Stoffhose oder Rock
- ☞ Hemd oder Bluse
- ☞ Weißer Kittel für Arbeiten auf der Etage



**Sämtliche Kleidung/Textilien dürfen keine Hausabzeichen oder Namensangaben haben.**

**Es dürfen keine Jeans und Turnschuhe getragen werden.**

## 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 sich an folgenden Kriterien:

- ☞ Grundlegende Gedanken zur Dekoration
- ☞ Auswahl der Dekorationselemente
- ☞ Gestaltung der Menükarte



Die Ausarbeitung darf maximal den Umfang einer DIN A4 Seite haben und ist bei der Anmeldung am 07.03.2018 abzugeben.

---

**Satzung für die Durchführung eines Auszubildendenwettbewerbes  
der niedersächsischen Hotellerie und Gastronomie.  
„Niedersächsische Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen“**

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

Alle Teilnehmer/innen dürfen im Veranstaltungsjahr maximal

**das 25. Lebensjahr vollenden, d.h. Jahrgang 1993 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“.

Soweit die Berufsbildenden Schulen keine Möglichkeit haben, aus einzelnen der o. b. Ausbildungsberufe Teilnehmer zu entsenden, haben sie das Recht, **Ersatzteilnehmer** aus den Fachrichtungen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Fachkraft im Gastgewerbe oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie zu entsenden.

Eine Platzierung in der Einzelwertung erfolgt nicht für die Ersatzteilnehmer. Ihre Wertung fließt aber in die Teamwertung mit ein, so dass das Team eine Chance auf eine Medaille hat.

Sollte die Berufsbildende Schule nicht in der Lage sein, einen Ersatzteilnehmer zu stellen, obliegt 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.

Die jeweiligen Goldmedaillengewinner der Fachrichtungen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau und Systemgastronomie qualifizieren sich für eine Teilnahme am Bundeswettbewerb. Teilnehmer aus dem 2. Ausbildungsjahr, die die Goldmedaille gewinnen, können

---

aufgrund der Teilnahmebedingungen des Bundesverbandes nicht am Bundeswettbewerb teilnehmen.

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.

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 € maximal für 1 PKW pro Schule für die Teilnehmer/in trägt der Träger, sofern nicht der/die Teilnehmer/in 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 vom Träger 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 1., 2. und 3.-platzierten 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 Pokal. Die Teilnehmer/innen der 2. und 3. platzierten 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, November 2017

**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:

### Berufsbildende Schulen 3 der Stadt Oldenburg

Maastrichter Str. 27

26123 Oldenburg

Ansprechpartnerin Frau Fuchs

E-Mail: [Fuchs@bbs3-ol.de](mailto: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
- ☞ Arbeiten auf der Etage
- ☞ Siegerehrung

### Landessparkasse zu Oldenburg

Berliner Platz 1

26123 Oldenburg

Kontakt:

Telefon: 0441 230 0



- ☞ Gedeckter Tisch

