

„Klassik-Open-Air“

**Niedersächsische Jugendmeisterschaften
in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen**

10. und 11. April 2024

in Osnabrück

Ausschreibungsunterlagen

Veranstalter

DEHOGA Landesverband Niedersachsen e. V.

Austragungsort

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück

Ein Bestandteil des Wettbewerbes ist der Teamgedanke.



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

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

„Klassik-Open-Air“

- ✓ Erstellung einer **Gesamtwarenanforderung mit Preiskalkulation** für 6 Personen unter Berücksichtigung der Warenkorb-Hauptkomponenten *(siehe Anlage 2)*.
Preislimit pro Person **20,00 €**.
Eine Kopie der Warenanforderung ist am Arbeitsplatz vorzuhalten.
- ✓ **Planung für das Eindecken** eines runden Tisches (**1,50 m Ø**) für 6 Personen in Anlehnung an die Empfehlungen der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. und des VSR. *(kein Schautisch!)*. **Die Servietten müssen vor Ort gebrochen werden.**
- ✓ **Erstellen von 8 Menükarten** mit den entsprechenden korrespondierenden Getränken laut Veranstaltungskonzept. *(6 Karten für den gedeckten Tisch und 2 Karten für die Bewertungskommission)*. Auf den Karten ist die Schule zu vermerken.
- ✓ Das gesamte Material (Tischwäsche, eventuell Geschirr, Besteck, Gläser etc.) für den gedeckten Tisch, inklusive Dekoration, ist vom Team mitzubringen. Es werden **nur Tische, Servicetische und Moltons zur Verfügung gestellt!** Ergänzende Arbeitsmittel, die mitgebracht werden müssen: **Eimer, Putz- und Poliertücher.** 
- ✓ 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 im Vorfeld bis zum 06.03.2024 - 24:00 Uhr - per E-Mail** bei Frau Heuser einzureichen (heuser@dehoga-niedersachsen.de). Auf dieser Ausarbeitung ist der Name der Schule anzugeben. 
- ✓ Jedem Team werden für den Warenkorb und den gedeckten Tisch maximal 40,00 € nach Vorlage von Belegen erstattet. Es reicht auch eine Gesamtrechnung über die Schule.

Bitte beachten Sie, dass während des Wettbewerbs keine Fotos in den Wettkampfstätten gemacht werden dürfen!

Ausschließlich vom DEHOGA oder der ausrichtenden Schule bestellte Personen dürfen den Wettbewerb fotografisch begleiten.





Einzeldisziplinen

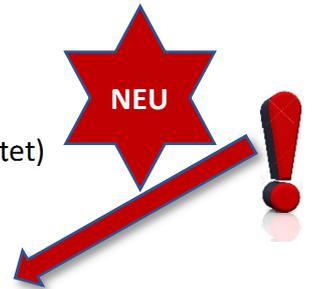
Neben der Teambewertung sind folgende Einzeldisziplinen der Teilnehmer vorgesehen:

Aufgaben Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau

- ☞ Arbeiten am Hotelpfand inklusiv eines Verkaufsgesprächs (schriftlich und mündlich)
- ☞ Arbeiten im Housekeeping
- ☞ Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettbereich)
- ☞ Warenerkennung

Aufgaben Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau

- ☞ **Eventkommunikation/Gastorientiertes Gespräch**
- ☞ Arbeiten im Service (Restaurant, Bankettbereich)
- ☞ Arbeiten am Tisch des Gastes (es wird ein Lachs- oder Heringstatar zubereitet)
(Alle Zutaten und Materialien sind dafür mitzubringen)
- ☞ Eindecken eines „gedeckten Tisches“
- ☞ Warenerkennung



Hinweis: Das Material für die Zubereitung des Tatars zur Überprüfung des / der Refa sind vom Team vorbereitet unter Beachtung der geltenden Hygieneregeln mitzubringen. Den Kochenden wird für das Arrangieren der Materialien für den/die Refa 15 Minuten mehr im Gesamtzeitplan eingeräumt. Diese Handlung ist nach Einräumen des Arbeitsplatzes, vor Beginn des Handlungsablaufes für sein/ihr Menü durchzuführen. Das Arrangement wird dann bis zum Abruf im Kühlraum bereitgestellt. Diese Lebensmittel finden KEINE Berücksichtigung in der Warenkalkulation des Koches /der Köchin. Sie dienen nur als Mittel zum Zweck für die Arbeit des / der Refa am Tisch. Zudem würde sonst die Warenkalkulation verfälscht werden, bzw. deren finanzieller Rahmen nicht mehr eingehalten. **Mit der Anmeldung am ersten Wettbewerbstag ist eine Liste der zu verwendenden Lebens- und Würzmittel dafür, inklusive des Schulnamens abzugeben** (DIN A 4 Größe, eine Angabe der Mengen und der Zubereitung wird hier nicht erwartet).

Aufgaben im Ausbildungsberuf Koch/Köchin

- ☞ Gekocht wird eine 3-gängige Speisenfolge für 6 Personen.
Es werden 4 Menüs serviert (**Hauptgang: Plattenservice; mit Nachservice**).
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 des Berufsschulzentrums am Westerberg aufgeführten Lebensmittel und Geräte zur Verfügung (*siehe Anlage 3 und Anlage 4*).

Die bearbeiteten Unterlagen sind bis zum **06.03.2024 - 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 des Berufsschulzentrums am Westerberg bereitstehenden Lebensmitteln, sind mitzubringen. Sie müssen mit der eingereichten Waren- und Mengenanforderung übereinstimmen und am Ende des Wettbewerbs verbraucht sein (*siehe auch Bewertung - Rohstoffverarbeitung*).

Vom Team mitzubringen sind:

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



Wichtiger Hinweis!

Es wird auf Elektroherden sowie Induktionsherden gekocht werden!

Achtung: Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Auszubildende mit einem Herzschrittmacher aus Sicherheitsgründen nicht an Induktionsherden kochen sollten!



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 Arbeits- und Anrichtegeschirr für das Amuse-Bouche (*Lachs- oder Heringstatar*)
- ☞ Eigenes Geschirr für die Vorspeise
- ☞ 1 Menükarte für den Restauranttisch und eine für den Präsentationstisch im Außenbereich
- ☞ 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	zusätzlich eine Kopie am Arbeitsplatz
Arbeitsablaufplan		2-fach (<i>eine Kopie am Arbeitsplatz</i>)
Checkliste „Eigene Küchengeräte“		X
Ausarbeitung „Gedeckter Tisch“ mit Schulangabe	X	X
Liste der zu verwendenden Lebens- und Würzmittel für das Lachs- oder Heringstatar		X 
Veranstaltungskonzept im Pdf-Format	X	
Eine „Menükarte“ für den Gedeckten Tisch Hier ist ein DIN A 4 Blatt mit der Speisen- und Getränkefolge zuvor im Pdf-Format einzureichen. Bitte beachten Sie hierbei die Regeln zur Erstellung von Menükarten. Die Schule ist anzugeben.	X	8 Menükarten, 6 davon für den gedeckten Tisch, 2 für die Jury
Jeweils eine Menükarte für den Restauranttisch und eine Menükarte für den Präsentationstisch. Bitte bei der Registrierung abgeben.		Diese Karten beinhalten das Menü des Kochs/der Köchin.
Zu spät eingereichte Unterlagen werden mit 0 Punkten bewertet.		

Einzelwertung

Koch/Köchin (praktischer Teil):

<p>4.1 Arbeitstechnik *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>35 %</p>
<p>4.2 Geschmack *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensorische Eigenschaften: Farbe, Geruch, Geschmack und Textur - Konsistenz der einzelnen Komponenten - Harmonie der Komponenten - Typischer Eigengeschmack der Lebensmittel - Genusswert 	<p>15 %</p>
<p>4.3 Sauberkeit und Mülltrennung *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personalhygiene - Verwendung von geeigneten Reinigungs-/Desinfektionsmitteln nach der Verarbeitung von kritischen Produkten - Beachtung von Lebensmittelhygieneverordnung - Handhabung der Mülltrennung - Trennung von reinen und unreinen Arbeitsschritten 	<p>5 %</p>
<p>4.4 Mise en place und Arbeitsablaufplanung *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>10 %</p>
<p>4.5 Rohstoffverarbeitung *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menge der mitgebrachten Rohstoffe lt. Warenanforderung - Qualität der Rohstoffe und deren sinnvolle Verwendung - Einsatz bzw. Verwendung von Convenienceprodukten 	<p>5 %</p>
<p>4.6 Präsentation und Anrichteweise *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>10 %</p>
<p>4.7 Warenerkennung *)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse von Produkten/Gegenständen aus dem beruflichen Alltag 	<p>10 %</p>
<p>4.8 Ressourcenschonung *)</p>	<p><u>10 %</u> 100 % das entspricht 70 % der Gesamtwertung</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 *) - Verhalten am Gast (persönliche Vorstellung, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit...) - Arbeitsweise (Laufrichtung, Einsetzen, Vorlegen, Ausheben ...) - Supplement - Zusammenarbeit mit Hotelfachfrau/-mann		
3.1.2	Getränkesservice *) - Fachliche Richtigkeit, Präsentation		
3.2	Arbeiten am Tisch *)	20 %	
3.2.1	Mise en place *) - Herrichten des Gueridons, Vollständigkeit der Zutaten		
3.2.2	Arbeitsweise *) - Fachliche Richtigkeit, Geschmack - Anrichteweise, zügiges Arbeiten und Servieren		
 Die Bewertung der Zubereitungsarbeit wird ausschließlich den Restaurantfachleuten zugewiesen!			
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 - Stellung der Gläser - Servietten(form) - Tischdekoration, Themenbezug - Kreativität, Innovation		
3.3.2	Gesamteindruck *)		
3.4	Eventkommunikation/Gastorientiertes Gespräch	15 %	
3.4.1.	Warenerkennung *) - Kenntnisse von Produkten/Gegenständen aus dem beruflichen Alltag	10 %	
		100 %	
		das entspricht 70 %	
		der Gesamtwertung	



☞ Die Restaurantfachleute haben dem Koch/der Köchin das Anrichtegeräth 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, Gastorientierung		
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 in einem gereinigten Zimmer (Zimmercheck) (10 %) - Dienstplan erstellen (15 %)		
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	<hr style="width: 50%; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> 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 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 Ablaufs
- Kreativität, Innovation

1.3 Zusammenarbeit an der Ausgabe *)

10 %

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

1.4 Waren- und Mengenkontrolle für das Menü einschließlich Preiskalkulation (ohne MwSt.) *) (siehe auch Anlage 6)

10 %

- Mengen, Gewichte und Einheiten
- Preise
- Formalien

1.5 Menübewertung des 3-Gang-Menüs nach VSR/GAD *)

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.

Achtung - NEU: Der Begrüßungsabend wird bereits am 09.04.2024 stattfinden!

19:30 - 23:00	Begrüßungsveranstaltung in der Hausbrauerei Rampendahl Einlass: 19:30 - Beginn der Veranstaltung 20:00 Uhr
----------------------	---



Zeitplan für den ersten Tag – 10.04.2024

	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/-frau	Hotelfachmann/-frau
07:30 - 08:15	Ggf. Anreise und Anmeldung für alle Teilnehmer		
08:30 - 09:15	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.		
09:30 - 10:30	Vorstellung der Jurymitglieder; anschließend Theorie (max. 45 Min.) in den dafür vorgesehenen Wettbewerbsräumen. Danach direkt zur Warenerkennung; alle Teilnehmer/-innen		
10:30 - 11:00	Kücheneinweisung	Einweisung in das Restaurant und andere Räumlichkeiten	
11:00	Gruppe 1 Mise en place, Warenkontrolle		Gruppe 1 + 2 Brief schreiben max. 60 Min. 11:00 - 12:00
11:30	Gruppe 1 Kochbeginn 11:30 bis 15:00	Gruppe 1 + 2 „Gedeckter Tisch“ im BSZW (BBS Osnabrück) 11:30 - 12:30	
12:00			
12:30			
13:00		Gruppe 1 + 2 Abnahme der Gedeckten Tische durch Jury 13:00 - 15:00	Gruppe 2 Arbeiten am Empfang inkl. Reklamations- gespräch im BSZW 13:00 - 15:00
14:00		Gruppe 1 Eindecken 14:00 - 14:30	
14:30		Gruppe 1 Tischabnahme durch Jury 14:30 - 15:00	
15:00	Gruppe 1 Serviceabsprache mit Refa und Hofa 15:00 - 15:30	Gruppe 1 Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 15:00 - 15:30	Gruppe 1 Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 15:00 - 15:30
15:30	Platzierung der Gäste		
15:45	Gruppe 1 Koch/Refa/Hofa – Servicebeginn 15:45 bis ca. 17:00 15:45 Uhr muss das Material für die Zubereitung des Amuse-Bouche servierfähig am Pass stehen Service der Vorspeise direkt im Anschluss, danach 30 Minuten-Takt der Gänge		
17:00	ab 17:00 Reinigung, Aufräumen und Vorbereitung für den nächsten Tag (Küche und Restaurant) Gruppe 1 und Gruppe 2		
Im Anschluss	Zeit zur freien Verfügung, da der Begrüßungsabend am Vorabend stattfindet.		

Zeitplan für den zweiten Tag – 11.04.2024

	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/-frau	Hotelfachmann/-frau
06:30	Gruppe 2 Mise en place, Warenkontrolle 06:30 - 07:00		Gruppe 1 Housekeeping Treffpunkt Rezeption Vienna House Remarque 6:30 – 7:30
07:00	Gruppe 2 Kochbeginn 07:00 - 10:30		
07:30		Gruppe 2 Eventkommunikation/gastorientiertes Gespräch 07:30 - 09:00	Gruppe 2 Housekeeping Treffpunkt Rezeption Vienna House Remarque 07:30 - 08:30
08:30			Gruppe 1 Arbeiten am Empfang inkl. Reklamations- gespräch im BSZW 08:30 - 10:30
09:00		Gruppe 1 Eventkommunikation/gastorientiertes Gespräch 09:00 - 10:30	
09:30	Gruppe 2 Tischabnahme 10:00 - 10:30		
10:00			
10:30	Gruppe 2 Serviceabsprache mit Refa/Hofa 10:30 - 11:00	Gruppe 2 Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 10:30 - 11:00	Gruppe 2 Mise en place Refa/Hofa Küchenabsprache 10:30 - 11:00
11:00	Platzierung der Gäste		
11:15	Gruppe 2 Koch/Refa/Hofa – Servicebeginn 11:15 – ca. 12:30 11:15 Uhr muss das Material für die Zubereitung des Amuse-Bouche servierfähig am Pass stehen Service der Vorspeise direkt im Anschluss, danach 30 Minuten-Takt der Gänge		
12:30	ab 12:30 Reinigung, Aufräumen (Küche und Restaurant) Gruppe 1 und Gruppe 2		
13:30	Besprechung mit der Jury (nur die Teilnehmer/-innen) 13:30 - 14:00		
14:15	Absprache Ablauf Siegerehrung und Generalprobe für den Einmarsch der Teilnehmer im BSZW; alle Teilnehmer		
15:00	Beginn Siegerehrung im BSZW - Im Anschluss findet der Abbau der gedeckten Tische durch die Betreuer und Teilnehmer statt -		
17:30	Ende der Veranstaltung		

Bitte beachten Sie, dass Sie alle ausgeliehenen Materialien des BSZW Osnabrück zurückgeben.

Überprüfen Sie auch vor der Rückfahrt Ihre mitgebrachten Arbeitsmittel auf Vollständigkeit!



Anlage 1 **Das Veranstaltungskonzept**



Sie sind Mitarbeiter*in des Hauses und in der Verkaufsabteilung (Sales Departement) beschäftigt. Das Hotel plant im **Monat Juli 2024** ein Angebot für ein Wochenend- Arrangement unter dem Motto „**Klassik-Open-Air**“.

Hintergrundinformation: Der Tourismusverband sowie das örtliche Symphonieorchester ihrer Stadt/Region bietet am 27. Juli 2024 ein klassisches Konzert am See an. Die Zuschauerkapazität dieses Open-Air-Konzerts am Abend beträgt 3.000 Personen. Alle Beherbergungsbetriebe haben hierzu die Möglichkeit, ein passendes „Klassik-Open-Air-Paket“ anzubieten. In diesem Angebot sind die Eintrittskarten für das Konzert inkludiert (der Eintrittspreis ist mit 30,00 €/brutto zu berücksichtigen). Am Veranstaltungsort soll eine lockere Atmosphäre herrschen, Sitzplätze sind nicht vorgesehen.

Ihre potenziellen Gäste können ein Veranstaltungswochenende in Verbindung mit zwei Übernachtungen buchen. Das Hotel ist nicht Veranstalter des Konzertes und organisiert nur den Rahmen darum.

Ihr Haus verfügt über insgesamt 15 Einzelzimmer, 70 Doppelzimmer, 8 Suiten, 1 Restaurant, einem großen Veranstaltungssaal (für ca. 150 Personen) und einer Hotelbar sowie einem kleinen Park mit Terrasse.

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

Termin-/Ablaufplanung:

Das Konzeptdatum ist durch das Konzert festgelegt, und Sie organisieren den generellen Ablauf des Wochenendes. Es soll nach der Freigabe durch die Geschäftsleitung ab Januar 2024 angeboten werden.

Umfang des Arrangements, **Food & Beverage:**

Zwei Übernachtungen mit Frühstück in einer der oben genannten Zimmerkategorien für den Zeitraum Freitag bis Sonntag. Bitte berücksichtigen Sie, dass Einzelpersonen auch dieses Konzept buchen können.

Freitag:

Anreise aller Teilnehmer*innen bis 17:00 Uhr. 17:30 Uhr bis 18:30 Uhr - Begrüßung durch das Hotel mit einem **Aperitif-Empfang** (2 unterschiedliche Empfangsgetränke), anschließend **festliches Abendessen** für die Teilnehmenden in Form eines **Vier-Gänge-Menüs** und **zwei korrespondierenden Weinen**. Abschließend sollen **zwei Digestive** serviert werden.

Samstag:

Tagesprogramm für die Gäste bis 15:00 Uhr. Welche Aktivitäten und kleine kulinarische Inhalte möchten Sie Ihren Gästen anbieten?

17:30 Uhr – Transfer (Bus-Shuttle) vom Hotel zum Veranstaltungsort (Fahrtdauer 15 Minuten).

23:00 Uhr – Transfer (Bus-Shuttle) vom Veranstaltungsort zum Hotel (Fahrtdauer 15 Minuten).

Erläutern Sie Ihre Vorstellungen, wie Sie diesen Tag und den Konzertabend für die Gäste **inhaltlich attraktiv und mottobezogen** gestalten wollen.

Sonntag:

Langschläfer Frühstück und Abreise bis 12:00 Uhr.

Preiskalkulation:

Legen Sie unter Berücksichtigung der angebotenen Leistungen einen Preis für eine Einzelzimmer- sowie Doppelzimmerbuchung **pro Person** fest. Führen Sie alle **Einzelleistungen** und **hinterlegten Verkaufspreise** auf. Eine Kostenkalkulation/Kostenübersicht wird nicht erwartet.

Präsentation:

Halten Sie Ihr Konzept schriftlich fest. Der Umfang beträgt maximal 4 Seiten DIN A4 (Schriftgröße 12 Pt.) + 1 Deckblatt und keine weiteren Anlagen. Die Ausarbeitung ist als PDF-Dokument mit den übrigen Unterlagen per **E-Mail bis zum 06.03.2024 - 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, Gästinfos o. ä. erarbeitet werden sollen.



Anlage 2

Vorgaben für Küche und Service

Menükomponenten	Vorgaben	Service	Anmerkungen
Amuse-Bouche Wettbewerbsbestandteil für die Restaurantfachleute!	☞ Tatar Wahlweise Lachs oder Hering	☞ Zubereitung eines Tatars aus einem der genannten Fische. Marinieren, Anrichten und Servieren am Tisch des Gastes.	☞ <i>Liste der zu</i> <i>verwendenden Lebens-</i> <i>und Würzmittel für das</i> <i>Lachs- oder Heringstatar</i> <i>(bei Anmeldung abgeben)</i> ☞ Eigene Rohstoffe (küchenfertig) und Anrichtegeschirr müssen mitgebracht werden.
Vorspeise:	☞ Linsen, Datteln -freie Auswahl in Art und Beschaffung-	☞ Anrichtegeschirr muss jede Schule selbst mitbringen!	☞ kalte und/oder warme Zubereitung
Hauptgang:	☞ Kalbstafelspitz (ein Garverfahren) 2 Gemüse mit unterschiedlichen Garverfahren und korrespondierender Sättigungsbeilage	☞ Plattenservice -Englischer Service-	☞ Nachservice im französischen Service ist erforderlich! ☞ Hinweis: Eigene Platten müssen mitgebracht werden.
Dessert:	☞ Mohn und Mascarpone Beide müssen als Hauptkomponenten deutlich erkennbar sein.		



Es muss **eine Menükarte für das Bankettmenü für den Restauranttisch** und **eine für den Ausstellungstisch** erstellt werden! Die Schule ist bitte darauf zu vermerken.

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

Anlage 3

Grundmaterial, welches das Berufsschulzentrum am Westerberg 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
Hartweizengrieß
Blatt-Gelatine
Tomatenmark
Senf
H-Milch (3,5 %)
Sahne
Butter
Eier (Größe M)
Margarine
Läuterzucker
Verschiedene Essigsorten und Öle

Spirituosen:

die üblichen Spirituosen
Kochweine (rot und weiß)

Grundbrühen:

Braune Kalbsbrühe
Helle Geflügelbrühe
Helle Gemüsebrühe



Das Grundmaterial ist auf der Warenanforderung entsprechend anzukreuzen!



Anlage 4

Geräte, die das Berufsschulzentrum am Westerberg bereitstellt

Geräte:

- ☞ 1 Crasheismaschine
- ☞ 1 Cutter
- ☞ 2 Sorbetieren (Speiseeismaschinen)
- ☞ 1 Schockfroster

Anrichtegeschirr:

- ☞ Saucieren
- ☞ Cocotten
- ☞ Tafelteller
- ☞ Suppenteller und -tassen
- ☞ Mittelteller
- ☞ Brotteller

Sonstiges:

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



Es wird in den beiden Schulküchen gekocht. Die Küchen sind mit nachfolgenden Gerätschaften ausgestattet:

Küche 1:

4 Herd- und Arbeitsblöcke. Pro Herdblock 6 Elektroplatten, 1 Backofen, 1 Wärmeschrank, 1 Salamander, 1 Fritteuse, 1 Wasserbad. Zusätzlich stehen 2 Kombi-Dämpfer (1/1 GN 6 Einschübe) und eine Mikrowelle zur Verfügung.

Küche 2:

4 Herd- und Arbeitsblöcke. Pro Herdblock 4 Induktionsplatten, 1 Grillplatte, 1 Salamander, 1 Fritteuse, 1 Wärmeschrank und 1 Kombi-Dämpfer (1/1 GN 6 Einschübe). Zusätzlich stehen 1 Backofen und eine Mikrowelle zur Verfügung.

Jede Küche ist mit ausreichendem Kochgeschirr und Kochwerkzeugen ausgestattet.



Die Vergabe des jeweiligen Arbeitsplatzes geschieht durch das Losverfahren. Ausnahme: Gesundheitliche Gründe in Bezug auf Induktionsplatten.

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 dürfen mitgebracht werden.



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

Grund: Chancengleichheit für alle Teilnehmer.

Hinweis:

Zusätzlich die benötigten Lebensmittel für den Wettbewerbsteil „Arbeiten am Tisch des Gastes“ der Restaurantfachleute.



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	10%
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	5%



Anlage 7 Hinweise für die Wettkampfkleidung

Jeweils gilt: neutrale, berufsspezifische Berufsbekleidung!



☞ **Koch/Köchin**

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

☞ **Restaurantfachleute**

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

☞ **Hotelfachleute**

- ☞ Stoffhose oder Rock
- ☞ Hemd oder Bluse
- ☞ Weißer Kittel oder Kasak für die 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 mit Schulangabe ist als Hilfe für die Bewertung durch die Jury gedacht und **nicht für potenzielle Gäste bzw. Besucher**.

Bitte orientieren Sie sich an folgenden Kriterien:

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



Die stichwortartige Ausarbeitung darf maximal den **Umfang einer DIN A4 Seite** haben und ist per Mail mit den weiteren Unterlagen bis zum **06.03.2024** einzureichen.

**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 27. Lebensjahr vollenden, d.h. Jahrgang 1997 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 beigefügt 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, Oktober 2023

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:

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück (B)

Postadresse: Stüvestraße 35

Navigationsadresse: Natrupe Straße 50

49076 Osnabrück

Ansprechpartnerin Frau Schürmann

E-Mail: c.schuermann@bszw.de

Telefon: 0541 323 87026

Mobil: 0171 861 6087



Gedeckter Tisch

Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück (B)

Postadresse: Stüvestraße 35

Navigationsadresse: Natrupe Straße 50

49076 Osnabrück

Ansprechpartnerin Frau Schürmann



Vienna House by Wyndham Osnabrück (A)

Vienna House Remarque

Natrupe-Tor-Wall 1

49076 Osnabrück

Kontakt Rezeption:

Telefon: 0541 60960

