

Polytechnische Schulen Bundeswettbewerbe 2024



Fachbereich **TOURISMUS**

Ausschreibung



03.06. – 04.06.2024

Berufsschule Altmünster, Oberösterreich

Ehrenschutz:

Landeshauptmann Stellvertreterin Mag.^a Christine Haberlander

Bildungsdirektor OÖ Mag. Dr. Alfred Klampfer B.A

Unterstützung und Sponsoring des Bundeswettbewerbs



Zweigstelle Freistadt



IMPULSHOTEL



Anmeldung

Anmeldung bis 21. Mai 2024 mit beiliegendem Anmeldeformular an:

Kontakt: Karin Pöschko
☎ 0660/8118667
FAX: 07942/72422-34
✉: karin.poeschko@pts-freistadt.at

Teilnahmeberechtigt sind das erstplatzierte Küchenteam und der/die Erstplatzierte des Servicebewerbs des Landeswettbewerbs.

Bei Küchenteam-Anmeldungen muss ein Formular je teilnehmendes Team-Mitglied ausgefüllt werden. Bei Service-Anmeldung muss ein Formular ausgefüllt werden.

Voraussichtliches Programm

Montag, 03. Juni 2024

bis 13:45 Uhr	Anreise
um 14:00 Uhr	Begrüßung
14:20 – 18:30 Uhr	Rahmenprogramm Schiffahrt am Traunsee zur Anlegestelle - Grünbergseilbahn, Seilbahnfahrt Grünberg - Baumwipfelweg, zurück nach Altmünster mit Schiff
ab 18:30 Uhr	Abendessen in der Pizzeria Valentino am Traunsee

Dienstag, 04. Juni 2024

07:30 – 08:30 Uhr	Frühstück, umziehen
09:00 – 09:30 Uhr	Begrüßung, Besichtigung der Wettbewerbslocation
09:30 – 12:30 Uhr	Bundeswettbewerb 09:30 – 12:30 Uhr
12:30 – 13:00 Uhr	Mittagessen im Internat
13:00 – 13:30 Uhr	Siegerehrung
ab 14:30 Uhr	Heimfahrt mit dem Zug

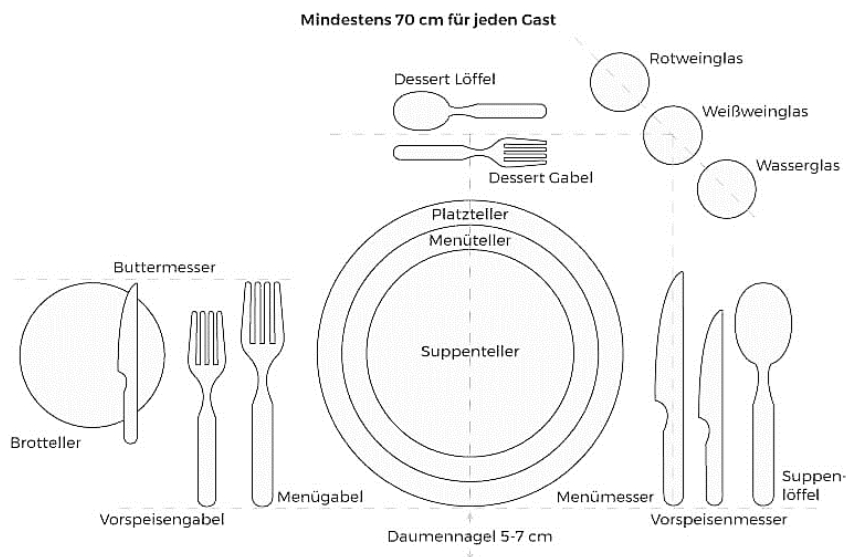
Wettbewerbsanforderungen

Aufgaben Service:

Der/die Schüler/in zieht eines von vier vorgegeben 4-Gänge-Menüs, für das der Tisch eingedeckt werden muss.

Bewertungsinformationen

- Schautisch mit Menüdeck für 4-Gänge-Menü zzgl. Brotteller und -messer (inkl. Wein- und Wassergläser) für 2 Personen. Das Hauptgericht kann ein Fleisch- oder ein Fischgericht sein.



- Beim Service zeigt der/die Schüler/in bei dem Schautisch (kein bewertetes Service vor Gästen), ob Ober- und Untergriff beherrscht wird, weiters wird das Getränkeservice bewertet.
- Serviettentechnik wird aus drei Formen gezogen



Fächer



Bischofsmütze



Dschunke

- Tischdeko mit Frischblumen: Alle Materialien sowie die Blumen sind vor Ort und werden erst beim Bewerb gestaltet. Ein Foto von den Materialien wird nach der Anmeldung ausgeschickt. Die Menükarten liegen in gedruckter Form auf.



- Cocktail-Zubereitung mit Servieren und Begrüßen der Gäste

Cocktails

Polyaktiv Cocktail:

4 cl Lattella Mango
4 cl Orangensaft
2 cl Maracujasirup

Die Zutaten shaken und im Gästeglas mit Tonic Water auffüllen
Garnitur: Cocktailkirsche oder Physalis

Baby Piña Colada

4 cl Kokossirup
2 cl Sahne
16 cl Ananassaft

Mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel oder zerstoßenes Eis abgießen.
Ein Ananasstück mit einer Cocktailkirsche an den Glasrand stecken.

Tutti Frutti

4 cl Maracujasirup
6 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft
2 cl Sahne

Den Sirup, die Säfte und die Sahne zusammen mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Garnitur: Obstspieß

Aufgaben Küche:

Es wird folgendes 3-Gänge-Menü gekocht, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht mit Sättigungs- und Gemüsebeilage, Dessert.

Österreichische Klassiker

- ❖ Zucchinicremesuppe
- ❖ Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing
- ❖ Gekochte Topfenockerl mit Butterbrösel auf Erdbeerspiegel

Es wird für 5 Personen gekocht: 4 Gäste (bewerten nicht) + ein Menü für Jury.

Die ausgewählten Rezepte befinden sich im Anschluss.

Die Lebensmittel dafür werden bereitgestellt.

Bewertungsinformationen

- Vorbereitungsarbeiten für die Zubereitung des Menüs (Mise en place), Anwenden der richtigen Schneidetechniken



- Zubereitung des 3-Gänge-Menüs für 5 Personen (4 Gäste + ein Menü für Jury)
Die Rezepte müssen nicht auswendig gelernt werden, sondern liegen beim Bewerb auf.

- Anrichten und Garnieren der Speisen, auf den sauberen Teller achten. Einweghandschuhe sind vor Ort.



- Reinigen des Arbeitsplatzes

Materialien

Service

Arbeitskleidung ist mitzubringen:

- Oberbekleidung mit kurzen Ärmeln (weiß; kein tiefer Ausschnitt)
- Hose oder Rock oder österreichische Tracht
- Geschlossene Schuhe
- Servierschürze
- 2 Handservietten
- 2 Geschirrtücher

Küche

Arbeitskleidung ist mitzubringen:

- Kochjacke oder weißes T-Shirt
- Kochhose oder Stoffhose
- Sauberes Schuhwerk
- Kochschurz (Länge unterhalb vom Knie) oder Vorbinder
- Kopfbedeckung
- 2 Geschirrtücher
- 1 Messerblock

Veröffentlichung der Ergebnisse, Berichte und Fotos

Im Anschluss an die Durchführung des Bundeswettbewerbs werden die Ergebnisse, Berichte und Fotos auf der Website des Vereins POLYaktiv veröffentlicht.

Link:

www.polyaktiv.at/_sites/bundeswettbewerbe_termine_ausschreibung_berichte.html

Schulbezogene Veranstaltung

Der Bundeswettbewerb wird gemäß § 13a SchUG von der Bildungsdirektion Oberösterreich zur schulbezogenen Veranstaltung erklärt.

Die begleitenden Lehrpersonen haben während der Veranstaltung Aufsichtspflicht über ihre Schüler*innen.

Anreisemöglichkeiten

Anreise mit dem Zug:

Von Wien Westbahnhof kommend bis nach Attnang-Puchheim (Oberösterreich)
Umstieg in Regionalzug R 3418 (Abfahrt 13:08) nach Altmünster Bahnhof (Ankunft 13:29)

Von Salzburg kommend bis nach Attnang-Puchheim (Oberösterreich)
Umstieg in Regionalzug R 3418 (Abfahrt 13:08) nach Altmünster Bahnhof (Ankunft 13:29)

Anreise mit dem Auto:

Autobahn A1 von Salzburg oder Wien kommend bis Abfahrt Regau
B 145 Richtung Gmunden, daran vorbei und Altmünster beginnt.

Unterkunft



HOTEL WIRT Z'MINSTA

Das gemütliche familiengeführte Hotel liegt 11 Gehminuten vom Bahnhof Altmünster am Traunsee,

Hotel Wirt Z'Minsta
Maria-Theresia-Straße 3
4813 Altmünster

Kosten für die Schüler*innen

Für die teilnehmenden Schüler*innen übernimmt der Veranstalter die Kosten für Übernachtung, Verpflegung und ev. anfallende Eintritte.

Anfallende **Reisekosten können nicht bezahlt** werden.

Kosten für die begleitenden Lehrer*innen bzw. Eltern

Einzelzimmer excl. Frühstück und Taxe	€ 60,00
Doppelzimmer excl. Frühstück und Taxe	€ 50,00/pro Person

Reise-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten von Begleitlehrer*innen bzw. Eltern sind von diesen selbst zu tragen.

Die **Reiserechnung** muss von den begleitenden Lehrer*innen innerhalb des jeweiligen Bundeslandes geklärt werden.

Anmeldung

Anmeldung senden an:	Karin PÖSCHKO, PTS Freistadt ✉: karin.poeschko@pts-freistadt.at FAX: 07942/72422-34
Anmeldeschluss:	21. Mai 2024

Bundesland		
Schule		
Schuladresse		
Schüler*in		
Berechtigung	<input type="checkbox"/> Landeserste/r	
Begleitlehrer*in		
Email, Telefon		
Anreise	<input type="checkbox"/> mit Bahn/Bus	<input type="checkbox"/> PKW
Ankunftsort, -zeit		

Datenschutz: Alle teilnehmenden Schüler*innen und Lehrer*innen erteilen mit der Anmeldung die Zustimmung, dass die während des Wettbewerbes aufgenommenen Fotos und Videos, auf denen die Teilnehmer*innen erkennbar sind, bzw. deren Namen auf Ergebnislisten und Berichten ohne weitere Zustimmung veröffentlicht werden dürfen.

.....
Unterschrift Teilnehmer*in



.....
Unterschrift Begleitlehrer*in

.....
Genehmigung der Schulleitung