



BUNDESWETTBEWERB TOURISMUS DER POLYTECHNISCHEN SCHULEN

AUSSCHREIBUNG

Termin: Dienstag, 21. Juni 2011, 14.00 Uhr bis
Mittwoch, 22. Juni 2011, 15.30 Uhr

Ort: Landesfachberufsschule für Tourismus in Absam

Anmeldung: FI Andrea Ladstätter (Landesschulrat für Tirol) mittels beiliegenden
Formular bis spätestens 15. Mai 2011 per E-Mail: a.ladstaetter@lsr-t.gv.at
oder per FAX: 0512/

Der Bundesbewerb im Fachbereich Tourismus ist eine Begegnung von Vertretern der
Landessieger im Fachbereich Tourismus der Polytechnischen Schulen. Er dient zum
Erfahrungsaustausch der beteiligten Landessieger und auch zur Stärkung der Zusammenarbeit
im Fachbereich Tourismus.

Ehrenschutz: Frau Mag. Dr. Beate Palfrader
Landesrätin für Bildung und Kultur

Der Bundeswettbewerb soll für unsere Schüler/innen eine weitere Motivation für ihre Berufswahl leisten.

Zielsetzung:

- ❖ alle drei Säulen **Ernährung**, **Küchenführung** und **Service** sollten in den entsprechenden Phasen des Wettbewerbes vertreten sein.

Anforderung:

- ❖ **Tagesveranstaltung: 7.30 bis 15:30 Uhr an der Fachberufsschule für Tourismus in Absam** - praktische Arbeit in Küche und Service
- ❖ Kommunikation und Präsentation im Team

Teilnahme am Bundesbewerb:

- ❖ **Landesbewerb im eigenen Bundesland**
- ❖ **Die Landessieger treffen sich beim Bundesbewerb** - Team von drei Schüler/innen (2 Küche – 1 Service)

Informationen zur praktischen Fachprüfung:

Zum Bundeswettbewerb wird ein Menü vorgegeben. Die Lebensmittel werden von der Fachberufsschule in Absam bereitgestellt. Die einzelnen Teams der Schulen ziehen eine Nummer für den Tisch im Servicebereich und den Kochplatz in der Küche. Die Juroren bewerten die Teams nach den gezogenen Nummern. Es werden den Juroren keine Schulen bekannt gegeben.

Zeitlicher Ablauf, 22.Juni 2011:

7.30 – 7.45	Begrüßung – Jurorenteam stellt sich vor
7.45 – 8.15	Einführung in Küche und Service
8.15 - 12.00	Küche - Zubereitung des Menüs Service - Tischgestaltung
11.15	Begrüßung der Gäste – Aperitif
12.00	Servieren des Menüs
14.30	Siegerehrung

- ❖ Zwei Schüler/innen bereiten ein Drei-Gänge-Menü für fünf Personen in der Lehrküche zu. Die fünfte Portion dient zur Verkostung!
- ❖ Eine Schülerin / ein Schüler gestaltet den Festtisch zum Thema!

Thema für den Bundeswettbewerb Tourismus 2011- „Wir feiern ein Fest“

Information Service:

Aufgabenstellung:

- ❖ Vorbereitungsarbeiten für das gewählte Menü
- ❖ Tischdekoration
- ❖ Erstellen von 2 Menükarten- Deckblatt wird 2x gleich gestaltet
- ❖ Computerausdruck für das Innenblatt wird gestellt

Arbeitsausstattung:

- ❖ Schreibsachen
- ❖ Klebstoff
- ❖ Schere für Papier
- ❖ Lineal
- ❖ Büroklammern
- ❖ 2 Handservietten – weiße Stoffservietten 50x50cm – zum Servieren der Teller
- ❖ 2 Geschirrtücher
- ❖ Hebekorkenzieher mit Messer

Bedingungen:

- ❖ Vorgegebene Tischgröße 120x120cm in der Fachberufsschule – Verwendung von 2 Tischtüchern pro Einheit
- ❖ Für den Bundeswettbewerb können vier Faltechniken für die Tischgestaltung gewählt werden. Jedes Team kann diese Faltechniken frei wählen. Sie können die Arbeitsweise der Faltechniken auf einer Power Point Präsentation – www.activehands.tsn.at – EKS Landeswettbewerb- abrufen.

2 Menükarten

- ❖ eine Menükarte für den gedeckten Tisch
- ❖ eine Menükarte für die Grund Mise en place
(Material für die Gestaltung der Menükarten wird für alle bereitgestellt)

Tischgestaltung / Tischschmuck:

- ❖ Blumen, Vasen und individuelles Material wird für alle bereitgestellt – jeder bekommt die gleichen Materialien zum kreativen Gestalten (siehe in der Anlage – „Servicebox“)
- ❖ die kreative Gestaltung muss Vorort passieren

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung:

- ❖ Langarmhemd oder Bluse (weiß)
- ❖ Hose oder Rock (schwarz)
- ❖ Krawatte oder Masche
- ❖ geschlossene Schuhe – Straßenschuhe in schwarz
- ❖ Servierschürze

Informationen zur Küchenführung:

Aufgabenstellung:

- ❖ Vorbereitungsarbeiten für das Menü
- ❖ Zubereitung: Drei-Gänge-Menü
- ❖ Anrichten und Garnieren der Speisen
- ❖ Reinigen des Arbeitsplatzes

Arbeitskleidung:

- ❖ Weißes T-Shirt mit kurzem Arm
- ❖ Hose aus Baumwolle
- ❖ Bistroschürze (Länge unterhalb vom Knie)
- ❖ Kochhaube aus Stoff
- ❖ mindestens 2 Geschirrtücher evt. Topflappen

Arbeitsausstattung:

- ❖ Messer in verschiedenen Größen
- ❖ Gemüse- und Kartoffelschäler
- ❖ Tortenpalette
- ❖ Teigkarte/ mit oder ohne Stiel
- ❖ Sahneflasche mit Kapseln
- ❖ Gewürzmühle oder Mörser für Suppe
- ❖ Rouladenspieße oder Zahnstocher
- ❖ Handmixer
- ❖ Stabmixer
- ❖ 1 Küchenrolle
- ❖ 2 Bögen Baktrennpapier
- ❖ Frischhaltefolie
- ❖ Einweghandschuhe
- ❖ Spülmittel, Schwamm, Spültuch

Die Arbeitskleidung und die Arbeitsausstattung müssen vom Schülerteam mitgebracht werden. Die Arbeitsausstattung soll in einer handlichen Plastikbox mitgebracht werden.

Bewertung am Bundeswettbewerb:

Das Jurorenteam wird von der Fachberufsschule für Tourismus gestellt.

Bewertung:

- ❖ Die Schüler/innen werden während ihrer Arbeit vom Jurorenteam beobachtet und beurteilt.
- ❖ Das Schülerteam wird nach Bewertungskriterien der Küchenführung und nach Bewertungskriterien im Service beurteilt.
- ❖ **Die erreichte Punkteanzahl der Bewertungskriterien zur Küchenführung und die erreichte Punkteanzahl der Bewertungskriterien im Service ergeben gemeinsam den Bundessieg!**



Zeitlicher Ablauf zum Bundeswettbewerb der Polytechnischen Schulen Fachbereich Tourismus

28. März 2011	Ausschreibung Bundesbewerb 2011
15. Mai. 2011	Ende der Anmeldefrist
21. Juni 2011	Anreise von 13.00 Uhr bis 14.00 Uhr - Hotel Reschenhof bei Mils, Bundesstraße 7, A-6068 Mils (Hall in Tirol), Zimmereinteilung - Nächtigung für Schüler/innen und Lehrer/innen
21. Juni 2011	14.15 Begrüßung aller Teilnehmer/innen und Betreuer/innen 14.30 – 19.00 Rahmenprogramm 20.00 Uhr Abendeinladung Land Tirol
22. Juni 2011	<p><u>Durchführung- Bundesbewerb</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tagesveranstaltung: 7.30 bis 15:30 Uhr an der Fachberufsschule für Tourismus in Absam <p><u>Aufgabenstellung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in den Arbeitsbereich: Service - Küche • Zubereitung eines Drei-Gänge- Menüs (Zeitrahmen – ca. 3 Stunden) • Tischgestaltung nach vorgegebenem Thema • Service <p><u>Bewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 externe Juroren: (FBS Absam, AK) • objektive Bewertung durch Anonymität der Gruppen (Küche, Service, Speisen, Gesamteindruck) • Gesamtwertung <p><u>Siegerehrung</u></p>
22. Juni 2011	Ab 16.00 Uhr Heimreise

Der Bundeswettbewerb wird ab 5 Landesmeldungen durchgeführt!

Die teilnehmenden Schüler/innen und Lehrer/innen erteilen mit der Anmeldung die Zustimmung, dass die während des Wettbewerbes aufgenommenen Fotos und Videos, auf denen der/die Teilnehmer/in erkennbar ist, ohne weitere Zustimmung verwendet werden dürfen.

Der Bundeswettbewerb wurde vom bm:ukk zur schulbezogenen Veranstaltung gem. SCHUG erklärt. Die begleitenden Lehrer/innen haben während der Veranstaltung Aufsichtspflicht über ihre Schüler/innen. Die Reiserechnung muss innerhalb des jeweiligen Bundeslandes geklärt werden.

Terminplan:

DIENSTAG, 21.Juni 2011

bis 14.00 Anreise / Bezug des Quartiers

**Hotel Reschenhof / Bundesstraße 7,
A-6068 Mils (Hall in Tirol)**

14.15 Begrüßung aller Teilnehmer/innen und Betreuer/innen

14.30 Abfahrt zum Nachmittagsprogramm

20.00 Abendeinladung Land Tirol - Abendprogramm

MITTWOCH, 22.Juni 2011

6.30 Frühstück im Quartier

7.00 Abfahrt zur Fachberufsschule für Tourismus in Absam

7.30 Beginn des Wettbewerbes

8.15 Rahmenprogramm für die Begleitlehrer/innen

11.30 Empfang der Ehrengäste – Aperitif

12.00 Mittagessen

14.30 Siegerehrung

15.30 Beendigung des Bundeswettbewerbes

Für die Organisation:



FI Dipl. Päd. Andrea Ladstätter, Landesschulrat für Tirol

Anlage: Anmeldeformular, Brief an die Fachkolleg/inn/en,
Präsentation „, Servicebox“, Präsentation Faltechniken;

MENÜ Bundeswettbewerb 2011



Karotten - Ingwer - Suppe mit Sesamstick

Menge	Zutaten	Zubereitung
40 g	Butter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karotten und Zwiebel schälen und würfeln. 2. Tomate, waschen und ebenfalls würfeln - Strunk entfernen. 3. Butter in einem Topf zergehen lassen, Gemüse, Staubzucker und Wasser hinzugeben und bei schwacher Hitze in einem Topf karamellisieren lassen, unter Rühren etwas andünsten. 4. Dann mit der Gemüsesuppe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. 5. Den Ingwer schälen und fein hacken. 6. Den Apfel waschen, schälen, halbieren, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. 7. 2 der Spalten fein würfeln, mit dem Ingwer, Knoblauch und Curry zu der Suppe geben. 8. Die Gewürze in einer Mühle oder in einem Mörser zermahlen, die Suppe damit würzen. 9. Die Sahne und die Butter zur Suppe geben, alles pürieren. 10. Den Staubzucker mit Wasser in einer Pfanne karamellisieren, die Apfelspalten (in Form schön portioniert) darin Farbe nehmen lassen. 11. Die Suppe nochmals aufmixen (ohne sie zu erwärmen) und mit den Apfelspalten garniert servieren.
250 g	Karotten	
100 g	Zwiebel	
80 g	Tomate	
1 TL	Staubzucker	
1 EL	Wasser	
750 ml	Gemüsesuppe	
1 TL	Ingwer	
1 Stück	roter Apfel	
2 Zehen	Knoblauch	
½ TL	Currypulver	
je 1 TL	Korianderkörner Pimentkörner schwarze Pfefferkörner	
250 ml	Rahm	
4 EL	kalte Butter	
1 TL		
1 EL	Staubzucker Wasser	

Sesamstick

Menge	Zutaten	Zubereitung
½ Rolle	Blätterteig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blätterteig in feine Streifen schneiden (soll von der Länge her über eine Suppentasse passen) und mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen. 2. Anschließend bei 180°C ca. 15 min backen. 3. Als Dekoration der Suppentassen verwenden!
1 St.	Ei	
2 EL	Sesam	

Schweinefilet unter der Kräuterkruste

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Schweinefilet Salz/ Pfeffer	1. Fleisch abtrocknen, Bindegewebe entfernen und der Länge nach halbieren, so dass ein großes ausgebreitetes Stück Fleisch entsteht.
100g	Schinkenspeck	2. Mit Salz und Pfeffer würzen 3. Das Filet mit dem Speck belegen.
150 g	Blattspinat (aufgetaut und ausgedrückt) Knoblauch Salz/Pfeffer	4. Blattspinat mit Knoblauch, Salz, Pfeffer würzen und mit Creme fraiche und den in Würfel geschnittenen Mozzarella vermischen.
2 EL 100 g	Creme fraiche Mozzarella	5. Das Schweinefilet mit der Fülle bestreichen und einrollen. 6. Mit Zahnstochern oder Rouladenspießen verschließen.
3 EL	Tafelöl	7. Das Filet auf allen Seiten rasch anbraten, in eine Bratenform geben.
50 ml	Weißwein	8. Die Bratenrückstände mit Wein ablöschen mit Gemüsesuppe angießen – mit glatt gerührter Maizena binden und gut abschmecken
250 ml	Rindsuppe	
etwas ca. 1,5 TL	Wasser Maizena	
	<u>Kräuterkruste:</u>	
100g	Topfen	9. Alle Zutaten miteinander verrühren und auf das Schweinefilet streichen.
2 St.	Dotter	
20 g	Butter weich	
2 EL	frische Kräuter Salz/ Pfeffer	10. Das Filet im Backrohr bei 170° C ca. 18 Minuten garen lassen.
3-4 TL	Brösel	

Butterspätzle

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Mehl griffig Salz, Muskat- nuss gemahlen	1. Spätzle herstellen 2. kalt abschrecken
3 St.	Eier	
	<u>Vollendung:</u>	
2 EL	Wasser	3. Spätzle in Wasser und Butter erwärmen und gut abschmecken.
20 g	Butter Salz	

Paprika - ZucchiniGemüse

Menge	Zutaten	Zubereitung
30 ml	Tafelöl/ Olivenöl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paprikaschoten – Deckel wegschneiden – entkernen – vierteln und in ca. 2-3 mm Streifen schneiden. 2. Zucchini putzen – Strunk entfernen – in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. 3. Öl in einer Pfanne erhitzen – darin zuerst die Paprikastreifen bei mäßiger Hitze anschwitzen – nach 1 Minute die Zucchinischeiben hinzu geben – durchschwenken und eine weitere Minute braten. 4. Vom Herd nehmen und abschmecken.
150 g	Paprikaschote, rot	
150 g	Paprikaschote, gelb	
150 g	Zucchini, klein Salz, Pfeffer,	

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 200 g 30 g 1 EL	Mascarpone Topfen Staubzucker Rum/ Amaretto	Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren (mit Schneebesen oder Kochlöffel)
100 g 200 ml	Kuvertüre zartbitter Schlagobers	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schokolade in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen (oder Wasserbad), rasch unterheben. 2. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Masse in den Kühlschrank stellen.
300g 1/8l etwas	Erdbeeren oder Himbeeren Naturjoghurt Zucker	Zur Herstellung eines Fruchtspiegels und für die Garnierung. Als Kontrastfarbe für den Fruchtspiegel.
	Hippen	Zur Garnierung
	Kiwi, Orangen, Trauben	Zur Garnierung

**Bundeswettbewerb Tourismus 2011:
Bewertungskriterien für den Service
Nummer:**



Ausstattung	Arbeitskleidung	5			G E S A M T P U N K T E
	Ausrüstung	5			
Mice en place	Vollständigkeit	5			
Menükarten	Kreativität	5			
	Ausführung	5			
Tischdekoration	Kreativität und Anordnung	5			
Servietten	Genauigkeit und Ausführung	5			
Aufdecken	Fachlichkeit	5			
	Sauberkeit	5			
	Arbeitsweise	5			
Serviervorgang	Servierregeln	5			
	Speisenservice	5			
	Getränkesservice	5			
Umgangsformen	Gruppenvorstellung	5			
	Verhalten bei den Gästen	5			

von 75

Bundeswettbewerb Tourismus 2011

Bewertungskriterien für die Küche

Nummer:



		Max. Punkte	erreichte Punkte	G E S A M T P U N K T E
Arbeitskleidung	Kochbekleidung	5		
	Körperliche Hygiene			
Mice en place	Lebensmittel auswiegen, messen, lagern, kühlen	5		
Hygiene am Arbeitsplatz und mit den Arbeitsgeräten		5		
Anwendung der richtigen Arbeitstechniken		5		
Umgang mit den Lebensmitteln.....		5		
Durchdachter Arbeitsablauf (Garzeiten berücksichtigen)		5		
Garnitur und Anrichteweise	Suppe	5		
	Hauptspeise	10		
	Nachspeise	10		
Geschmack	Suppe	5		
	Hauptspeise	10		
	Nachspeise	10		

von 80