

Bundeskewerb Tourismus 2012



Ausschreibung



11. und 12. Juni 2012
LBS Obertrum

Ehrenschutz

Landeshauptfrau Mag. Gabi Burgstaller
Amtsführender Präsident des LSR Prof. Mag. Herbert Gimpl
Direktor der LBS Obertrum OSR Dr. August Feichter

Organisation

Dipl. Päd. Alexander KARL



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.

Der Bundesbewerb 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 Bewerbs vertreten sein.

Anforderung:

- ❖ **Tagesveranstaltung: 8:00 bis ca. 16:00 Uhr an der Landesberufsschule in Obertrum** - praktische Arbeit in Küche und Service (Fachkompetenz, Zeitmanagement, Kreativität, ...)
- ❖ Kommunikation und Präsentation im Team

Teilnehmer am Bundesbewerb:

- ❖ **Die Landessieger und Landesweiten treffen sich beim Bundesbewerb** - Team von drei Schüler/innen (2 Küche – 1 Service)

Austragungsort::

Der Bundesbewerb wird am 12. Juni 2012 an der LBS Obertrum abgehalten!

Beginn. 8.00 Uhr

Ende: 16.00 Uhr

Veranstalter:

Dipl. Päd. Alexander KARL in Zusammenarbeit mit Herrn Dir. Dr. August Feichter – LBS Obertrum.

Informationen zur praktischen Fachprüfung beim Bundesbewerb Tourismus:

Es wird ein Menü(Suppe-Hauptspeise-Dessert) bekannt gegeben. Die einzelnen Teams der Schulen ziehen eine Nummer für den Tisch im Servicebereich und den Kochplatz in der Küche. Es werden den Juroren keine Schulen bekannt gegeben.

Zeitlicher Ablauf:

7.30 – 8.00	Einführung in Küche und Service
8.00 – 8.15	Begrüßung
8.15 - 12.00	Küche - Zubereitung des Menüs Service - Tischgestaltung
11.15 12.00	Begrüßung der Gäste – Aperitif Servieren des Menüs
14.30	Siegerehrung

Praktische Arbeit:

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

Thema für den Bundesbewerb 2012 - „Wir feiern ein Fest“

Information Service:

Aufgabenstellung:

- ❖ Vorbereitungsarbeiten für das gewählte Menü
- ❖ Tischdekoration
- ❖ Cocktail zubereite

Bedingungen:

- ❖ Vorgegebene Tischgröße 90 x 180cm in der Fachberufsschule – Verwendung von 2 Tischtüchern pro Einheit.
-

- ❖ Alle vier vorgeschlagenen Falttechniken (Schiffchern, stehender Fächer, Sternfächer und Krone, Fotos im Anhang) der Servietten müssen vorgezeigt werden, 1 Falttechnik wird für die Tischgestaltung ausgewählt. Die Ausführung erfolgt in Stoffservietten.
- ❖ Erweitertes Grundgedeck (ohne Platzteller) laut Menüvorgabe und Bild im Anhang. Service muss Brotteller und Besteck eindecken und auch wieder abservieren.
- ❖ Getränke-service: Wasser, Wein, Kaffee – Weinpräsentation: Die geöffnete Flasche wird präsentiert anhand der Etikette. Unter Beachtung der Servierregeln wird der Wein serviert (es wird keine Einschenkhilfe eingelegt).
- ❖ Tischdekoration: Bereitgestellt werden: Die Menükarte, Bänder für die Menükarte in rot, grün, gelb, Rosen in 3 verschiedenen Farben, Grünzeug, Vliesbänder in 3 Farben (grün, rot, gelb), Glassteine (rot, grün, gelb, klar), Kerzen (Teelichter), Gläser, 2 Vasen stehen zu Auswahl, Schere.
- ❖ Beistelltisch: Reservegedeck, Menagen (Salz und Pfeffer), Wein, Weißweinkühler, Mineralwasser.
- ❖ Zubereitung eines alkoholfreien Cocktails für 2 Personen, Garnierung. 3 Rezepte stehen zur Auswahl (Pina-Colada, Tutti-Frutti, Tropic-Love -Rezepte im Anhang). Ein Rezept wird ausgewählt. Der Cocktail wird nach der Vorbereitung der Gedecke hergestellt und für die Gäste bereitgestellt. Die Rezepte sollte ohne Vorlage hergestellt werden, sonst gibt es Punkteabzug.

Servietten:

Servietten unterstreichen den festlichen Charakter eines schön gedeckten Tisches. Sie können mit wenig Aufwand und großer Wirkung gefaltet und zu schlichten Quadraten gebügelt an jeden Platz gelegt werden. Man kann sie jedoch auch - passend zum Essen, zur übrigen Tischgestaltung und zum jeweiligen Anlass – auf ganz unterschiedlicher Weise falten. Probieren Sie einige der Ideen aus, die Sie auf einer Power Point Präsentation – www.activehands.tsn.at – EKS Landesbewerb- abrufen können. Beim Bundesbewerb werden per Los aus diesen Anleitungen drei Falttechniken für die Tischgestaltung gezogen. Jedes Team kann eine dieser Falttechniken frei wählen.

Tischgestaltung / Tischschmuck:

- ❖ individuelles Material wird für alle bereitgestellt – jeder bekommt die gleichen Materialien zum kreativen Gestalten – Servicebox.
- ❖ die kreative Gestaltung muss vor Ort passieren.

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung:

- Langarmhemd oder Bluse (weiß)
- Hose oder Rock (schwarz)
- Krawatte oder Masche
- geschlossene Schuhe – Straßenschuhe in schwarz
- Servierschürze - Bistroschürze
- 2 Handservietten – weiße Stoffservietten 50x50cm – zum Servieren der Teller
- 2 Geschirrtücher

Die Arbeitskleidung und die Arbeitsausstattung müssen vom Schülerteam mitgebracht werden.

Informationen zur Küchenführung:

Aufgabenstellung:

- ❖ Vorbereitungsarbeiten für das gewählte Menü
- ❖ Zubereitung eines 3-gängigen Menüs
- ❖ Anrichten und Garnieren der Speisen
- ❖ Reinigen des Arbeitsplatzes

Arbeitskleidung:

- ❖ Kochjacke in weiß
- ❖ Hose aus Baumwolle
- ❖ Verbindeschürze
- ❖ Kochhaube aus Papier wird bereitgestellt
- ❖ mindestens 2 Geschirrtücher ev. Topflappen

Die Arbeitskleidung und die Arbeitsausstattung müssen vom Schülerteam mitgebracht werden.

Arbeitsausstattung:

Ablauflisten sind nicht erlaubt, kein Handy, die Rezepte der Speisen liegen auf, kein Punkteabzug bei Verwendung der Rezepte Arbeitsgeräte und Werkzeug sind vorhanden.

Spezialwerkzeuge und eigene Messer dürfen aber mitgebracht werden! Bitte um kurze Absprache mit dem Organisator.

Bewertung am Bundesbewerb:

In Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Obertrum wird ein Jurorenteam aus Fachkräften der Salzburger Spitzengastronomie und Lehrern der Berufsschule die Bewertung der SchülerInnen vornehmen!

Bewertung:

- ❖ Die Schüler 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 den Bundessieg!

Zeitlicher Ablauf für den Bundesbewerb Tourismus 2012:

Mai 2012	Bitte um sofortige Anmeldung nach dem jeweiligen Landeswettbewerb!
11. Juni 2012	Anreise ab 14.00 Uhr zur Landesberufsschule in Obertrum. Zimmereinteilung – Nachmittagsprogramm - Nächtigung an der Fachberufsschule für Schüler/innen und Lehrer/innen
11. Juni 2012	18.00 offizielle Begrüßung 19.30 Uhr Abendprogramm - Galadinner
12. Juni 2012	<p><u>Durchführung- Bundesbewerb</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tagesveranstaltung: 8:00 bis 16:00 Uhr an der Landesberufsschule in Obertrum <p><u>Aufgabenstellung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in den Arbeitsbereich: Service - Küche • Zubereitung eines dreigängigen Menüs (Zeitrahmen – ca. 3 Stunden) • Tischgestaltung nach vorgegebenem Thema • Service <p><u>Bewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Beurteilung erfolgt durch Lehrer der Landesberufsschule Obertrum und 4 Juroren (Rudi Obauer aus Werfen- 4 Haubenkoch) aus der Salzburger Spitzengastronomie. • objektive Bewertung durch Anonymität der Gruppen (Küche, Service, Speisen, Gesamteindruck) • Gesamtwertung <p><u>Siegerehrung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluation mittels Feedbackbogen
12. Juni 2012	Ab 16.00 Uhr Heimreise

Bundesbewerb Tourismus 2012



ANMELDUNG

Die SchülerInnen

Service:

Küche 1:

Küche 2:

Landeserster

Landesweiter

der Polytechnischen Schule

Straße:

PLZ: Ort:

Telefon / fax:

E-mail:

Bundesland:

nimmt am **Bundeswettbewerb Fachbereich Tourismus**
am **11. und 12. 06. 2012** an der Landesberufsschule Obertrum teil.

Die Anreise erfolgt mit

PKW , wenn Fahrgemeinschaft mit

ÖBB ⇒ Ankunft um in

BegleitelerIn:

Alle teilnehmenden SchülerInnen und LehrerInnen erteilen mit der Anmeldung die Zustimmung, dass die während des Wettbewerbes aufgenommenen Fotos und Videos, auf denen der/die TeilnehmerIn erkennbar ist, ohne weitere Zustimmung verwendet werden dürfen.

..... Schulstempel
Unterschriften SchülerInnen

.....
Unterschrift BegleitelerIn

.....
Unterschrift der Schulleitung