



Ausschreibung

Polytechnische Schulen Bundeswettbewerb 2013

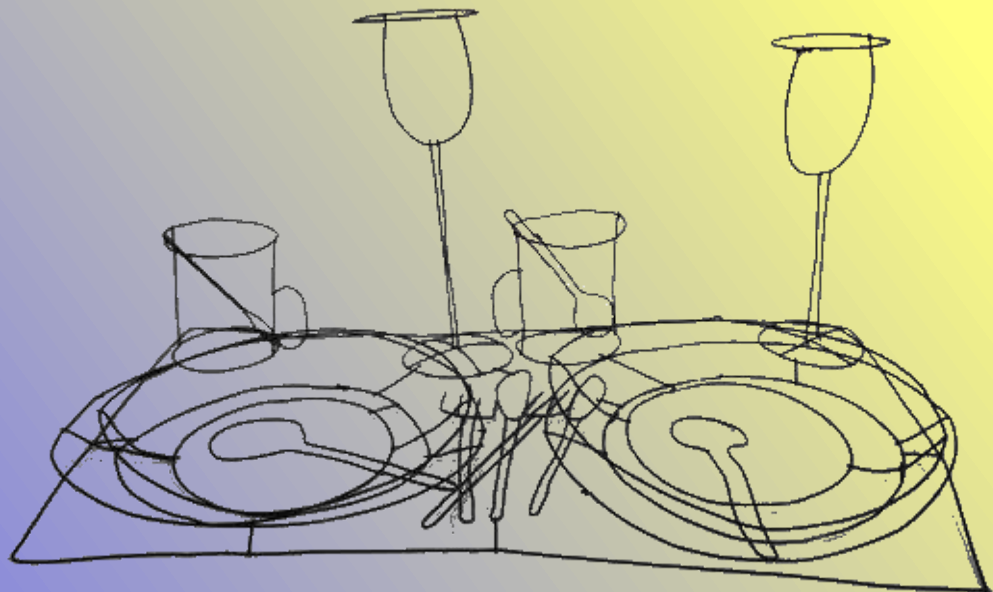
Fachbereich Tourismus

11. und 12. Juni 2013
in der HLM HLW Krems

Kasernstraße 6
3500 Krems an der Donau

Ehrenschutz

Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll
Amtsführender Präsident des Landesschulrates NÖ
HR Hermann Helm



Unsere Sponsoren

HLA Mode Wirtschaft Krems



Firma QimiQ



Wirtschaftskammer Fachgruppe Gastronomie



INFORMATION

BUNDESWETTBEWERB 2013 FÜR PTS IM FACHBEREICH TOURISMUS

ANREISETAG 11. 6. 2013

Anreise:

von 14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Quartier:

Bundesschülerheim Krems
Kasernstraße 6, 3500 Krems an der Donau
02732/824790

Das Bundesschülerheim ist vom Bahnhof Krems in 20 Min. zu Fuß erreichbar.

Zimmereinteilung:

von 14.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Nachmittagsprogramm:

von 15.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Abendveranstaltung:

ab 18.00 Uhr

Galadinner mit allen teilnehmenden Teams und Ehrengästen.

Bei Fragen stehe ich unter der Nummer **0664/51 57 050** gerne zur Verfügung.

INFORMATION

BUNDESWETTBEWERB 2013 FÜR PTS IM FACHBEREICH TOURISMUS

WETTBEWERBSTAG 12. 6. 2013

Den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern wird die Möglichkeit gegeben ihre erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten der Öffentlichkeit zu präsentieren. Überdies ist dieser Wettbewerb auch eine Maßnahme zur Qualitätssicherung. Der Bundeswettbewerb im Fachbereich Tourismus ist eine Begegnung der Landessieger. Er dient dem Erfahrungsaustausch der teilnehmenden Teams und der Stärkung der Zusammenarbeit im Fachbereich Tourismus.

Der Bundeswettbewerb soll für unsere Schülerinnen und Schüler eine weitere Motivation für ihre Berufswahl darstellen.

Die Teilnahme wird für Ihre Schülerinnen und Schüler sicher ein besonderes Erlebnis sein und ihnen wertvolle Erfahrungen bringen. „Nobody is perfect!“

**Teilnahmeberechtigte:
Schülerinnen und Schüler, die im Schuljahr 2012/2013 eine PTS besuchen.**

Teilnehmer: Team bestehend aus drei Schülerinnen/ Schülern:
Köchin/ Koch, Commis, Kellnerin/ Kellner
Begleitperson: Lehrerin/ Lehrer für EKS
Datum: Mittwoch, 12. 6. 2013
Zeit: 7.30 bis 16.00 Uhr
Ort: HLW Mode Wirtschaft in Krems/Donau, Kasernstraße 6

Zeitplan:

07.30 – 07.45	Begrüßung der SchülerInnen und Juroren durch die Leiterin der Schule HR Mag. Sabine Hardegger
07.45 – 08.15	Einführung in Küche und Service
08.15 – 12.15	Küche – Zubereitung des Menüs Service – Tischgestaltung
11.15	Begrüßung der Gäste mit Aperitif
11.45	Ansprachen der Ehrengäste
12.15	Servieren des Menüs
14.45	Siegerehrung
16.00	Ende der Veranstaltung

KREMS | DAS TOR ZUR WACHAU

Anforderungen:

- Menü zubereiten
- Tisch decken
- Tischschmuck kreativ gestalten
- Servietten falten
- Speisenservice
- Getränkeservice
- Weinservice
- Kaffeeservice

Transport:

Für den Transport und die Transportkosten der Schülerinnen und Schüler hat die teilnehmende Schule selbst zu sorgen.

Bekleidung:

Koch/ Köchin & Commis:

Kochjacke, Schürze, (werden von der Firma QimiQ zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden), Hose, rutschfeste Schuhe (Turnschuhe möglich), Kopfbedeckung

Kellner/ Kellnerin:

weiße(s) Hemd/ Bluse, schwarze(r) Hose/ Rock, schwarze Schuhe, schwarzes Mascherl oder schwarze Krawatte, Bistroschürze (wird von der Firma QimiQ zur Verfügung gestellt und muss getragen werden) – auch Tracht ist möglich (Ausnahme besteht beim Dirndl)

Menü, Lebensmittel:

Das Menü zum Bundeswettbewerb ist vorgegeben. Es sind 5 Portionen zuzubereiten (für 4 Gäste und die Jury). Ablaufflisten und Handys sind nicht erlaubt. Rezeptblätter liegen auf – bei Verwendung kein Punkteabzug. Arbeitsgeräte und Werkzeug sind vorhanden. Eigene Messer dürfen jedoch verwendet werden.

Tischdecken:

Erweitertes Grundgedeck ohne Standteller, aber mit Brottellernservice. Alle vier Serviettenformen (Einfacher Fächer, Fuchs, Tipi, Segelschiff) werden abgeprüft. Eine der vier Formen muss gedeckt werden.

Tischdekoration, Materialien:

Pro Tisch bereitgestellt: Innenblatt für 1 Menükarte, Stoffservietten (müssen verwendet werden), Papierservietten (können dazu verwendet werden) und Dekomaterial ist passend zum Thema in den Kremser Stadtfarben Schwarz und Gelb (Bänder, Glas mit Teelicht, Efeu, Blumenvase, gelbe Blumen, getrocknete Weinreben, Karton, Schmuckpapier transparent) Diese Materialien sind für alle Schülerinnen und Schülern gleich. Das Material kann, muss aber nicht vollständig Verwendung finden.

Getränke:

Die Getränke, Mineralwasser, Wasser, Wein und Kaffee müssen den Gästen angeboten werden.

Mitzubringen sind:

Korkenzieher, Kapselheber, Feuerzeug zum Kerzenanzünden, zwei Handservietten (weiß 50 x 50 cm) je 2 Geschirrtücher für Service und Küche sowie die Arbeitskleidung (Kochjacken und Schürzen werden von der Firma QimiQ zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden – Ausnahme: Tracht).

Vorhanden sind:

Geschirr, Besteck, Gläser, weiße Tischtücher und Stoffservietten. Die Zuteilung der Tische (Größe 100 x 100 cm oder 90 x 90 cm) und Gueridons erfolgt per Los.

Bewertung:

Das Jurorenteam besteht aus Lehrpersonen der HLA Mode Wirtschaft, Lehrkräften aus der Pflichtschule und Fachkräften der Niederösterreichischen Spitzengastronomie.

Jedes Team bekommt eine Farbe zugewiesen, damit die Beurteilung anonym erfolgen kann.

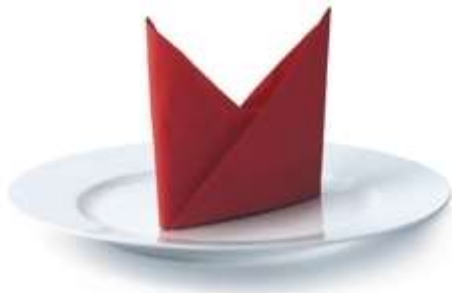
Video/ Fotos:

Der Bundeswettbewerb wird fotografisch und filmisch dokumentiert. Damit die DVDs verschickt werden können, muss ein mit der Adresse beschriftetes gepolstertes Kuvert Din A 5 mitgebracht werden.

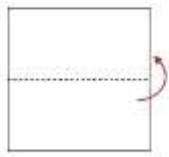
Ich wünsche Ihnen/euch alles Gute bei den Vorbereitungsarbeiten und viel Erfolg für den Bundeswettbewerb.

Karin **SAMAC**, OLfWE

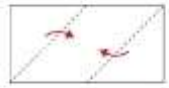
(Organisatorin des Bundeswettbewerbes **0664/51 57 050**)



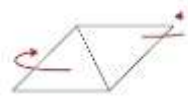
Serviettenfalanleitung für die **Serviette Fuchs**



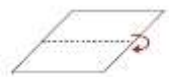
Falten Sie die offene Serviette in der Mitte nach oben.



Dann die Ecke rechts unten diagonal nach oben, die Ecke links oben diagonal nach unten zur Mitte falten.



Wenden Sie die Serviette, so dass die eingeschlagene Kante zu Ihnen zeigt.



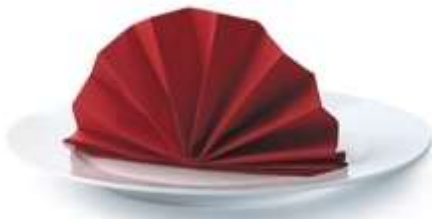
Falten Sie die Serviette in der Mitte nach unten; das untere Dreieck bleibt liegen.



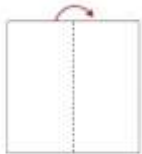
Dann die linke Ecke an der Markierung nach vorne klappen und die Spitze unter das rechte Dreieck stecken.



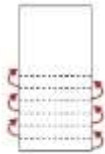
Die Serviette wenden und den Vorgang wiederholen. Ziehen Sie dann die Serviette nach unten etwas auseinander und stellen Sie sie auf.



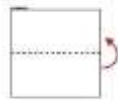
Serviettenfalanleitung für die **Serviette Pfau**



Falten Sie die offene Serviette in der Mitte nach rechts.



Dann von unten her, in ca. 2 cm breiten Falten, bis etwas über die Hälfte ziehharmonikaförmig falten.



Drehen Sie die Serviette, so dass die Ziehharmonika auf der Unterseite links liegt. Nun in der Mitte nach oben falten.



Die Ecke oben rechts nach unten falten, bis zur Kante der Ziehharmonika.



Wenden Sie die Serviette und klappen Sie das überstehende Stück nach vorne über das Dreieck. Gut festdrücken und aufstellen.



Serviettenfalanleitung für die **Serviette Segelschiff**



Falten Sie die offene Serviette in der Mitte nach oben.



Nun noch mal in der Mitte nach rechts falten.



Dann diagonal nach rechts oben zum Dreieck falten.



Wenden Sie die Serviette. Dann falten Sie die Seiten an der Markierung zur Mitte.



Klappen Sie die unteren Spitzen der entstandenen Raute nach hinten.



Falten Sie das Dreieck an der offenen Kante in der Mitte nach hinten.



Halten Sie den hinteren Teil fest und ziehen Sie die innen liegenden Ecken nacheinander nach oben.



Serviettenfalanleitung für die **Serviette Tipi**



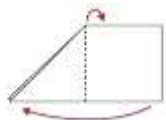
Falten Sie die offene Serviette in der Mitte nach unten.



Nun die obere Schicht an der linken Ecke unten anheben und zur rechten Ecke unten führen.



Dann das entstandene Dreieck in der Mitte wieder nach links falten, so dass links zwei Dreiecke übereinander liegen.



Gehen Sie mit der rechten Seite genauso vor (wiederholen Sie die Schritte 2 und 3).



Falten Sie das Dreieck in der Mitte und stellen Sie die Serviette auf.

Dekomaterial



Menü

Gestürztes Räucherfischmousse (5 Personen)

Zutaten:

125 g QimiQ, 125 g Räucherfischfilet (zB Makrele, Forelle, Lachs), Pfeffer, Salz, Senf, etwas Zitronensaft, ½ TL Dille fein gehackt, 1/8 l Obers

Zubereitung: QimiQ glatt rühren. Fein gehackten Räucherfisch, Gewürze und Dille dazugeben. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das Mousse einfüllen und kalt stellen. Mousse auf einen Teller stürzen. Mit Buttertoast und Salatgarnitur servieren.

Riesling-Schnitzel mit Trauben (5 Personen)

Zutaten:

5 Putenschnitzel, 20 g Butterschmalz, 150 g Champignon, 1 gr. Zwiebel, ¼ l Riesling, ¼ l Suppe, 1 Pk. QimiQ Saucenbasis, 100 g Weintrauben, Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer, evtl. etwas Maizena zum Eindicken

Zubereitung:

Die Putenschnitzel flachklopfen. Das Butterschmalz in einer großen schweren Pfanne erhitzen. Die Putenschnitzel darin pro Seite 1-2 Minuten anbraten und herausnehmen. Die Champignons putzen und vierteln, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze in der Pfanne anbraten. Zwiebel dazugeben, mit andünsten. Mit Riesling und Suppe ablöschen. Kurz aufkochen lassen, mit der Sahne auffüllen und cremig einkochen. Die Schnitzel dazugeben und zu Ende garen, dabei einmal wenden. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Thymian und Petersilie von den Stielen zupfen, fein hacken und mit den Weintrauben in die Sauce geben. Kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern.

Safranreis (5 Personen)

Zutaten:

300 g Basmatireis, 4 Safranfäden, 3 EL Öl, 1 kl. Zwiebel fein gehackt, 2 Gewürznelken, 1kl. Stück Zimtrinde, ½ TL Salz

Zubereitung:

Safranfäden für 15 Minuten in 3 EL heißem Wasser einweichen.

Öl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel andünsten. Nelken, Zimtstange, Safranfäden samt Einweichwasser und Salz dazugeben, umrühren. Reis zugeben und gut umrühren, so dass der Reis gleichmäßig mit dem Fett überzogen ist. Mit 900-1000 ml Wasser auffüllen. Aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel rund 20 Minuten ziehen lassen.

Zimtstange und Nelken entnehmen und anrichten.

Blattsalat

Zutaten:

1 Häuptel Salat, Essig, Öl, Salz, Zucker, Wasser

Zubereitung:

Salat waschen und mit der Essig-Ölmarinade marinieren.

Marillenknödel (5 Personen)

Zutaten:

1 kg Marillen, 500 g mehliges Erdäpfel, 150 g griffiges Mehl, Salz, 1 Ei, Würfelzucker;
200 g Brösel, 200 g Butter, Zimt, Zucker

Zubereitung:

Erdäpfelteig: Erdäpfel weich kochen, schälen, durchpressen, abkühlen lassen.
Mehl, Salz und Eier darunter mischen, zu glattem Teig kneten.

Marillen längs aufschneiden, entkernen, mit einem Stück Würfelzucker füllen.
Jede Marille mit dem Teig hauchdünn umschließen. Mit bemehlten Händen den
Knödel nachformen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen, ziehen lassen, bis
die Knödel zur Oberfläche kommen (nach etwa 7 Min.). Semmelbrösel in Butter
bräunen und zuckern.

Knödel in Brösel wälzen und mit Zimt-Zuckergemisch bestreuen – servieren.

Bundeswettbewerb Tourismus 2013

Bewertungsprotokoll

Küche

Tätigkeit	mögliche Punkte	Notizen	Bewertung
Persönliche Hygiene	5		
	5		
Küchenhygiene			
Mise en place Arbeitsplatzgestaltung	5		
	5		
Auswiegen			
Vorspeise Zubereitung Geschmack Anrichten	5		
	5		
	5		
Hauptgericht Zubereitung Geschmack Anrichten	5		
	5		
	5		
Beilage Zubereitung Geschmack Anrichten	5		
	5		
	5		
Dessert Zubereitung Geschmack Anrichten	5		
	5		
	5		
Zeitmanagement	5		
Kreativität	5		
Teamarbeit	5		
Allgemeines Besondere Leistungen	5		
Gesamt	100		

Jurymitglied: _____

Bundeswettbewerb Tourismus 2013

Bewertungsprotokoll

Service

Tätigkeit	mögliche Punkte	Notizen	Bewertung
Genauigkeit	10		
Mise en place	10		
Tischschmuck	10		
Serviettenformen	10		
Vorstellung (Verlauf)	10		
Service (fachlich richtig)	10		
Getränkesservice	10		
Weinsservice	10		
Kontakt zu den Gästen Freundlichkeit	10		
Allgemeines (Besondere Leistungen)	10		
Gesamt	100		

Jurymitglied: _____