

Polytechnische Schulen Bundeswettbewerb 2016



Fachbereich **TOURISMUS**

Ausschreibung



**15. und 16. Juni 2016
LBS Eisenstadt**

Ehrenschutz

Landeshauptmann Hans Nissl
Amtsführender Präsident Mag. Heinz Zitz
Landesschulinspektor Erwin Deutsch

Sponsoren des Bundeswettbewerbs



BURGENLAND



Bundeswettbewerb Tourismus 2016

Anmeldung

Anmeldung bis **13. Mai 2016** mit beiliegendem Anmeldeformular.

Kontakt: Ulrike Tomschitz

E-Mail: ulrike.thomschitz@bildungsserver.com

Teilnehmer/innen:

- Das erstplatzierte Team des Landesbewerbes (PTS-Schüler/innen)
- Ein Team besteht aus 3 Schüler/innen (2 Küche – 1 Service)

Voraussichtliches Programm

Mittwoch, 15. Juni 2016

bis 14:00 Uhr	Ankunft
13:30 – 14:30 Uhr	Begrüßung und Zimmereinteilung
15:00 – 17:30 Uhr	Bootsfahrt Neusiedler See
18:30 Uhr	Abendveranstaltung

Donnerstag, 16. Juni 2016

07:00 – 07:30 Uhr	Frühstück
07:45 – 08:00 Uhr	Einführung in Küche und Service
08:00 – 12:00 Uhr	Zubereitung des Menüs, Tischgestaltung – Service
11:30 – 12:00 Uhr	Cocktailzubereitung und Begrüßung der Gäste, Servieren des Menüs

Mittagessen für die Schüler

ca. 14:30 Uhr	Siegerehrung
ab 15:15 Uhr	Abreise

Bundeswettbewerb Tourismus 2016

Zielsetzung und Wettbewerbsanforderungen

Der Bundeswettbewerb im Fachbereich Tourismus ist eine Begegnung der erfolgreichsten Teilnehmer/innen der jeweiligen Landesbewerbe. Er dient dem Erfahrungsaustausch der teilnehmenden Teams und der Stärkung der Zusammenarbeit. Den Schüler/innen wird die Möglichkeit geboten, ihre erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten der Öffentlichkeit zu präsentieren. Überdies stellt der Wettbewerb eine Maßnahme zur Qualitätssicherung dar.

Der Bundeswettbewerb soll für unsere Schüler/innen eine weitere Motivation für ihre Berufswahl sein und die Teilnahme daran wird ihnen wertvolle Erfahrungen bringen und sicher ein besonderes Erlebnis sein.

Zielsetzung:

- Alle drei Säulen **Ernährung, Küchenführung und Service** sollten in den entsprechenden Phasen des Wettbewerbes vertreten sein.
- **Tagesveranstaltung an der Landesberufsschule Eisenstadt** - praktische Arbeit in Küche und Service (Fachkompetenz, Zeitmanagement, Kreativität, ...)
- **Kommunikation und Präsentation** im Team
- **Die Verwendung von Handys ist während des gesamten Wettbewerbes nicht erlaubt!**

Austragungsort:

Landesberufsschule Eisenstadt
Gölbeszeile 10-12
7000 Eisenstadt
Tel: 02682 63303-30

Veranstaltungsverantwortliche:

Bundes- und Landesfachbereichsleiterin der Polytechnischen Schulen im Fachbereich TOURISMUS Thomschitz Ulrike (Fachbeauftragte für Ernährung und Haushalt),
Landesschulrat für Burgenland in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Eisenstadt

Bundeswettbewerb Tourismus 2016

Informationen zum organisatorischen Ablauf:

Zum Bundeswettbewerb wird ein Menü vorgegeben. Die Lebensmittel dafür werden bereitgestellt. 2 Schüler/innen bilden das Küchenteam. Das Service wird von eine/m/r Schüler/in absolviert. Die einzelnen Teams der Schulen ziehen eine Nummer für den Tisch im Servicebereich und für den Kochplatz in der Küche. Die Juroren bewerten die Teams nach den gezogenen Nummern. Es werden den Juroren keine Schulen bekannt gegeben.

Praktische Arbeit:

- Schüler/innen tragen ein Namensschild mit ihrem Vornamen
- Teams werden den Arbeitsplätzen zugelost
- Zwei Schüler/innen bereiten eine Speisenfolge für fünf Personen in der Lehrküche zu. Die fünfte Portion dient der Verkostung.
- 1 Schüler/in ist für Service und Tischgestaltung zuständig
- Schüler/innen erhalten Getränke während der praktischen Arbeit

Thema für den Bundeswettbewerb 2016: „Wir feiern ein Fest“

Informationen zum Service:

Aufgabenstellung:

- Vorbereitungsarbeiten für das festgelegte Menü
- Tischdekoration
- Cocktail zubereiten
- Saftpräsentation / Wein
- Servieren des Menüs

Bedingungen:

- **Tische:** Vorgegebene Tischgröße 140x100 cm + Beistelltisch/Sideboard in der Landesberufsschule – Verwendung von 2 Tischtüchern pro Einheit möglich – wird zur Verfügung gestellt (4 Farben).
- **Servietten:** Für den Bundeswettbewerb werden drei Faltechniken für die Tischgestaltung angeboten. Es sind dies **Fächer, Sternfächer und Krone**. Alle 3 Faltechniken müssen vorgezeigt werden, eine Faltechnik wird für die Tischgestaltung

Bundeswettbewerb Tourismus 2016

ausgewählt. Die Ausführung muss mit Stoffservietten erfolgen, sie stehen in der Größe 60x60 cm in 4 Farben zur Verfügung (gelb, blau, rosa und weiß).

- **Gedeck:** Erweitertes Grundgedeck (ohne Platzteller) laut Menüvorgabe. Service muss Brotteller und Besteck eindecken und auch wieder abservieren.
- **Getränkesservice:** Wasser, Saft/ Wein – Präsentation der Getränke: Die geöffnete Saftflasche / Weinflasche wird anhand der Etikette präsentiert. Unter Beachtung der Servierregeln wird der Saft / Wein serviert (es wird keine Einschenkhilfe eingelegt).
- **Tischdekoration:** Die kreative Gestaltung der Tischdekoration und der Einlage zur Menükarte muss vor Ort passieren.

Für die Tischdekoration wird Folgendes zur Verfügung gestellt:

- **die Menükarte** mit dem PTS-Logo und Innenblatt zur Gestaltung
- **Dekorationsmaterial**
 - o Vliesbänder (grün, blau, rosa, beige, weiß, grau, gelb)
 - o Vasen, Gläser
 - o Kerzen und Teelichter
 - o Dekorationssteine (rot, grün, gelb, klar, blau, rosa)
 - o Bänder für Menükarte
 - o Blumen und Grünzeug
 - o Schere
- **Beistelltisch/Sideboard:** Reservegedeck, Menagen (Salz und Pfeffer), Saft, Mineralwasser.
- **Cocktail:** Zubereitung eines Cocktails für 4 Personen + Garnierung. 3 Rezepte stehen zur Auswahl (Polyaktiv Cocktail, Apple Sunset, Erdbeergruß - Rezepte im Anhang). Der Cocktail wird nach der Vorbereitung der Gedecke hergestellt und den Gästen serviert. Die Zutatenlisten stehen zur Verfügung.

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung:

- Oberbekleidung mit kurzen Ärmeln (weiß; kein tiefer Ausschnitt)
- Hose oder Rock (ev. Tracht)
- geschlossene Schuhe
- Servierschürze - **wird bereitgestellt** (QimiQ)
- 2 Handservietten
- 2 Geschirrtücher
- Korkenzieher, Kapselheber, Feuerzeug

Die Arbeitskleidung / Ausstattung muss teilweise von den Schüler/innen mitgebracht werden.

Bundeswettbewerb Tourismus 2016

Informationen Küchenführung:

Die Lebensmittel für die Zubereitung der Speisenfolge werden zur Verfügung gestellt.

Aufgabenstellung:

- Vorbereitungsarbeiten für die Speisenfolge
- Zubereitung – Suppe, Hauptspeise, Beilage, Nachspeise
- Anrichten und Garnieren der Speisen
- Reinigen des Arbeitsplatzes

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung:

- Kochjacke – **wird bereitgestellt** (QimiQ)
- Hose aus Baumwolle
- Sauberes Schuhwerk
- Bistroschürze (Länge unterhalb vom Knie)
- Kopfbedeckung
- 1 großes Messer, 1 kleines Messer, Sparschäler - pro Schüler
- 1 Geschirrtuch

Die Arbeitskleidung / Ausstattung muss teilweise von den Schüler/innen mitgebracht werden.

Menü

Rote Rübensuppe mit Krennockerl



Zutaten Suppe:

200 g	QimiQ Saucenbasis
50 g	Zwiebeln, fein gehackt
1 TL	Olivenöl
750 ml	Klare Gemüsesuppe
300 g	Rote Rüben, geschält, klein gewürfelt
	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
1 Msp.	Kren, gerieben
1/2 TL	Zucker

Zutaten Nockerl:

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Topfen 20% Fett
2	Eigelb
40 g	Kren, gerieben
100 g	Mehl, griffig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die rote Rübensuppe Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der klaren Suppe aufgießen.
2. Rote Rüben, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Suppe aufgießen.

Bundeswettbewerb Tourismus 2016

3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nockerl ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Aus der Masse kleine Nockerl ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nockerl auf der roten Rübensuppe anrichten.

Gefülltes Hühnerfilet an Spargelspitzen und Rosmarinkartoffel auf Buttererbsenbett



Zutaten:

- 4 Hühnerbrüste
- 4 Zweige Rosmarin
- 250 g Speck, durchzogener Bauchspeck geräuchert (Hamburger)
- 250 g Spargel, weißer
- 250 g Spargel grüner
- 40 g Semmelbrösel
- 1/2 Zitrone(n), den Saft
- 3 EL Zucker
- 300 g Erbsen
- 250 ml Schlagobers
- 16 kleine Kartoffel(n)
- 40 g Butter
- 1 Zweige Basilikum, frisches
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und kochen,
2. Spargel waschen, weißen Spargel schälen, die Spitzen abtrennen und beiseite legen,
3. die Stangen in 1- 2cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 7-10 min. bissfest kochen, abseihen und kalt abspülen; ca. die Hälfte davon fein pürieren.
4. Die Rosmarinzwige abzupfen bis auf ein kleines Büschel an den Spitzen, 4-5 Nadeln davon und die Basilikumblätter in den Mörser geben, etwas Olivenöl und die Hälfte des Zitronensaftes dazu geben und fest stampfen, durch ein feines Sieb zum Spargelpüree gießen; die Farce salzen und pfeffern, etwas Muskat dazu reiben und gut durchmischen.
5. Die Hälfte des Hamburgerspecks in feine Streifen scheiden und in einer Pfanne goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Den gebratenen Speck unter die Spargelmasse rühren.
6. Die Semmelbrösel und die Farce zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.
7. Die Filets putzen und zu flachen Schnitzel aufschneiden, vorsichtig klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung darauf verteilen und von der Spitze her einrollen. Den Hamburgerspeck in der Breite der Rollen auflegen und das Filet mit der offen Stelle nach unten in die Mitte legen, den Speck darüber schlagen und mit den Rosmarinzwiegen feststecken.
In einer Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen und die Röllchen darin braten, bis der Speck goldbraun ist, dann aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einschlagen und bei 200 Grad ca. 20 min im Rohr ruhen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, einen Esslöffel Rosmarinnadeln fein schneiden, die Kartoffeln in einer Pfanne braten, salzen und pfeffern und zum Schluss den Rosmarin darüber streuen.
9. Die Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 3 min. kochen, abseihen, würzen und mit Butter verfeinern.
10. Die Spargelspitzen kurz im heißen Wasser blanchieren; in einer Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren, die Spargelspitzen und restlichen Spargelstangen dazu geben, kurz schwenken und mit Zitronensaft ablöschen.

Kürbiskernöl-Panna Cotta mit Kirschenragout



Zutaten:

- 1/4 kg Kirschen/Weichsel (entkernt)
- 1/2 l Kirschsafft
- 1 kleine Zimtstange
- 1/2 Vanilleschote
- 1EI Honig
- 1 TL Stärke
- 1/2 l QimiQ Classic
- 1/2 Vanilleschote
- 4 EL Ahornsirup
- 0,05 l Kernöl
- 150 ml Milch

Zubereitung:

1. Kirschsafft mit Zimt- und Vanillestange (eingeschnitten) köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduziert ist.
2. Die entkernten Kirschen/Weichseln dazugeben, weiter köcheln lassen.

3. Stärke mit etwas Kirschsafte anrühren und die Kirschen/Weichseln damit binden. Zimtstange und Vanilleschote entfernen, Honig einrühren - fertig! Warm, lauwarm oder kalt zu servieren.
4. QimiQ glatt rühren, Milch, Öl, Ahornsirup und Mark der Vanilleschote dazu mengen und in Formen gießen und kalt stellen.

Gutes Gelingen!

Cocktails

Polyaktiv Cocktail:

4 cl Lattella Mango	Die Zutaten shaken und im Gästeglas mit
4 cl Orangensaft	Tonic Water auffüllen
2 cl Maracujasirup	Garnitur: Cocktailkirsche oder Physalis

Baby Piña Colada

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

Tutti Frutti

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

Quelle: http://www.aktion-verzicht.at/download/rezepte_2006.pdf

Bewertungsinformationen

In Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Eisenstadt wird ein **Jurorenteam** aus Fachkräften der burgenländischen Spitzengastronomie und Lehrer/innen der LBS gebildet.

Ablauflisten sind in der Küche nicht erlaubt, die Zutatenlisten liegen auf, kein Punkteabzug bei Verwendung der Rezepte.

Bewertung:

- Die Schüler/innen werden während ihrer Arbeit vom Jurorenteam beobachtet und beurteilt.
- Die Leistungen der Schüler/innen/teams werden nach den Bewertungskriterien der Küchenführung und nach den Bewertungskriterien im Service bewertet.
- Die erreichte Gesamtpunkteanzahl einer Schule bildet die Bewertungsgrundlage für den Bundessieg.
- Es wird jeweils auch ein Sieger/innen/team für das Service und die Küchenführung ausgezeichnet.

Anreisemöglichkeiten

Mit dem Bus oder der Bahn nach Eisenstadt, danach mit dem Taxi ins Hotel. Bitte die Ankunftszeit bei mir (Thomschitz Ulli) melden, damit ich diese Fahrten organisieren kann.

Tel: 0664/4664064

Unterkunft

Haydn Hotel Eisenstadt
Kalvarienbergplatz 1
7000 Eisenstadt
02682 62751
www.haydnhotel.at

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

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

Anmeldung

Anmeldung senden an:	Ulrike Thomschitz, PTS Eisenstadt E-Mail: ulrike.thomschitz@bildungsserver.com
Anmeldeschluss:	Freitag, 13. Mai 2016

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

Alle 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.

.....
Unterschrift Teilnehmer/in

Schulstempel

.....
Unterschrift Begleitlehrer/in

.....
Genehmigung der Schulleitung