

Polytechnische Schulen Bundeswettbewerb 2017



Fachbereich **TOURISMUS**

Organisation/Ablauf/Menü



19.–20. Juni 2017

Fachberufsschule für Tourismus
Warmbad Villach, Kärnten

Thema für den Bundeswettbewerb 2017

"Sonnwend"

Informationen zum organisatorischen Ablauf

Zum Bundeswettbewerb wird ein 3 Gänge Menü vorgegeben. Die Lebensmittel dafür werden bereitgestellt. 2 Schüler/innen bilden das Küchenteam. Das Service wird von einem/r Schüler/in absolviert. Den einzelnen Teams der Schulen werden ein Tisch mit Nummer im Servicebereich und ein Kochplatz mit Nummer in der Küche zugeteilt. Die Juroren (Köche/Kellner von der Fachberufsschule) bewerten die Teams. Es werden den Juroren keine Schulen bekannt gegeben.

Praktische Arbeit

- Teams werden den Arbeitsplätzen zugeteilt
- Zwei Schüler/innen bereiten eine Speisenfolge für vier Personen in der Lehrküche zu. Eine Speise wird von der Jury bewertet, drei Speisen werden ausserviert!
- Ein/e Schüler/in ist für Service und Tischgestaltung zuständig!

Praktische Arbeit im Servicebereich

Aufgabenstellung:

- Vorbereitungsarbeiten für das festgelegte Menü
- Tischdekoration für drei Personen
- Smoothie zubereiten
- Saftpräsentation der Kärntner Säfte

- Servieren des Menüs
- Mitgebrachte Menükarten eindecken

Bedingungen:

- **Tische:** Vorgegebene Tischgröße 1m x 1m + Beistelltisch/Sideboard
- **Servietten:** Für den Wettbewerb werden drei Faltechniken für die Tischgestaltung angeboten. Es sind dies Fächer, Sternfächer und Krone. Eine Faltechnik wird für die Tischgestaltung gezogen. Tischwäsche ist selbst mitzubringen. Die Ausführung muss mit Stoffservietten erfolgen, diese sollen zur Tischgestaltung passen und sind auch mitzubringen.
- **Gedeck:** Erweitertes Grundgedeck (Platzteller optional) laut Menüvorgabe. Service muss Brotteller und Besteck eindecken und auch wieder abservieren.
- **Getränkesservice:** Wasser und Saftpräsentation der Getränke: Die geöffnete Saftflasche wird anhand der Etikette präsentiert. Unter Beachtung der Servierregeln wird der Saft serviert.
- **Tischdekoration:** Die kreative Gestaltung der Tischdekoration und der Einlage zur Menükarte muss vor Ort passieren und ist jedem Team selbst überlassen.

Für die Tischdekoration wird Folgendes zur Verfügung gestellt:

- Beistelltisch/Sideboard: Reservegedeck, Menagen (Salz und Pfeffer), Saft, Mineralwasser.
- Smoothie: Zubereitung der Smoothies für 4 Personen + Garnierung. 1 Rezept steht zur Auswahl. Der Smoothie wird nach der Vorbereitung der Gedecke hergestellt und den Gästen serviert. Die Zutaten stehen zur Verfügung.

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung - Service

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

- Oberbekleidung mit kurzen Ärmeln (weiß; kein tiefer Ausschnitt)
- Hose
- Krawatte
- geschlossene Schuhe
- Servierschürze
- 2 Handservietten
- 2 Geschirrtücher
- Korkenzieher

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 (die Kochkoje ist wie vorgefunden auch wieder zu hinterlassen inkl. Müllentsorgung!)

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung - Küche

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

- Kochjacken werden von Qimiq bereitgestellt!
- Hose aus Baumwolle
- Sauberes Schuhwerk
- Bistroschürze
- Kopfbedeckung

Menü

Speisen:

- B** Selleriecremesuppe mit Croutons
- C** Hühnerfilet im Speckmantel auf Bärlauchsauce
Champignonreis
- D** Erdbeermousse mit Holunderblütenobers

Gutes Gelingen 😊



B Selleriecremesuppe mit Croutons

Zubereitung einer Cremesuppe:

B1 Zutaten zurüsten

B2 Suppe zustellen

Zutaten in Butter sautieren + Flüssigkeit begeben

B3 Suppe kochen lassen

B4 Garnitur vorbereiten

B5 Suppe pürieren (Stabmixer), fertigstellen und bereitstellen

Zutaten:

- 200g Sellerie frisch
- 0,05 Kilo Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Suppenwürze, Salz, Pfeffer, Muskat (je nach Belieben)
- 0,8 Liter Wasser
- 0,25 Becher Creme fraiche

Tipp: zum Verdicken eventuell Toastbrotsciben (entrindet!) begeben!



C Hühnerfilet im Speckmantel auf Bärlauchsauce **Champignonreis**

Zubereitung Hühnerfilets:

C1 Hühnerfilets vorbereiten (würzen und anbraten)

C2 Sauce vorbereiten

C3 Hühnerfilets einwickeln (mit Speck umwickeln und auf der offenen Seite anbraten damit es haltet) und im Backrohr (140 Grad) fertigbraten

C4 Garnitur vorbereiten

C5 Sauce fertig stellen

C6 Hühnerfilets und Sauce bereitstellen

Zutaten:

- 4 Stück Hühnerfilets
(Salz, Rosmarin, Thymian, Pfeffer)
- 8 Stück Hamburgerspeck a 1 dag
(Olivenöl und Butter zum Anbraten – nur die Unterseite – danach ins Rohr geben bei 140 Grad Heißluft)

Bärlauchsauce:

- 0,15 Kilo Zwiebel (Öl zum Anrösten)
- 0,12 Liter Weißwein
- 0,25 Liter Geflügelfond (2 Löffel ins Wasser geben und aufkochen lassen)
- 0,25 Kilo Bärlauch
- 1,00 Schnitte Toastbrot (zum Binden)
- 0,06 Liter Schlagobers

Champignonreis

Zubereitung:

N1 Zwiebel in Butter anschwitzen

N2 Reis dazugeben – mitschwitzen - aufgießen (doppelte Flüssigkeitsmenge, Salz, Suppenwürze)

N2 Reis dünsten lassen (1x aufkochen + ausschalten; nicht mehr rühren!)

N3 Reis fertig- und bereitstellen (Butter + andere Zutaten untergabeln)

Zutaten:

- 200 g Reis (doppelte Flüssigkeitsmenge + Salz + Suppenwürze)
- etwas Butter
- 1 Zwiebel
- 400 g Champignons (in Butter geröstet und untergabeln)



D Erdbeermousse mit Holunderblütenobers

Zutaten:

- 0,25 Kilo Erdbeeren (Tiefkühlerdbeeren – bessere Farbe, mehr Geschmack) (pürieren und durchsieben)
- 0,10 Kilo Kristallzucker (Obst mit Zucker pürieren)
- 0,20 Kilo Quimic (Quimic glattrühren, püriertes Obst einrühren)
- 0,20 Liter Schlagobers (schlagen und unter die Erdbeeren heben)

Garnitur

- ein paar Minzblätter für die Garnitur
- Holundersirup (für den Obers verwenden)
- Erdbeeren für die Form

Tipp: Schale mit frischen Erdbeeren auskleiden

Zubereitung kalte Desserts – Mousse:

D1 Formen vorbereiten

D2 Moussemasse herstellen – pürieren, mit Quimic vermischen und wenn es zu Stocken beginnt, den Schlag unterheben

D3 Kühlen

D4 Garnitur vorbereiten

(Minzblätter, Erdbeeren,
Schlagobers)

D5 Mousse

(portionieren) anrichten,
garnieren



„Heidelbeer Smoothie“

Zutaten: (Portionen 2)

- 1 1/2 Tassen Heidelbeeren (geputzt, halbiert)
- 3/4 Tasse Joghurt
- 1/8 TL Vanille
- 3/4 Tasse Eiswürfel (zerstoßen)

Garnitur

- Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Für den **Heidelbeer Smoothie** zunächst Früchte, Joghurt und Vanille mixen. Das Eis hinzufügen und nochmal gut durchmischen.
2. Den **Heidelbeer Smoothie** kalt zu Tisch bringen.

