

Anforderungen Bundeswettbewerb Tourismus

Neuausarbeitung 2022/23

Es wurde bei der im September stattgefundenen Leitertagung in Baden beschlossen, dass eine Teamwertung nur noch für die beiden Köche/innen gilt (bundesweit). Die Servicekraft wird separat bewertet. Somit braucht eine Schule nicht mehr 3 Schüler/innen um im Fachbereich Tourismus antreten zu können. Es ist für eine Schule theoretisch also möglich, z.B. eine/n Serviceteilnehmer/in zu entsenden und keine Köche/innen. Bei der Neuüberarbeitung der Aufgabenstellungen wurde auch bedacht, dass diese erledigt werden können, wenn die Zahl der Küchenteams von der Zahl der Teilnehmer/innen im Service abweicht.

Bewertungskriterien bleiben den bisherigen ähnlich.

Aufgaben Service:

- **Schautisch** mit Menügedeck für 4-Gänge-Menü zzgl. Brotteller und -messer (inkl. Wein- und Wassergläser) für 2 Personen. Das benötigte „Zubehör“ sollte vorzugsweise von der austragenden PTS (oder Veranstaltungsort - je nach Location) zur Verfügung gestellt werden. Jener Tisch, der für speisende Gäste und Gerichte der Kochteams gedacht ist, wird im Vorhinein von anderen Personen gedeckt – zählt also nicht zur Service-Wertung.

Das Gedeck muss zu einem Beispiel-Menü passen: Drei Menüs werden (von uns) verschriftlicht – Schüler/in zieht eines davon und muss entscheiden, ob z.B. Fischmesser benötigt wird, an die Menüfolge anpassen, Dessertbesteck an Dessert anpassen (klassisch oder z.B. Kaffeelöffel bei Dessert im Glas etc.) – die Lehrpersonen wissen im Vorhinein, welche drei Menüs es gibt.

- Auch bei **Serviettentechnik** wird aus drei (anspruchsvolleren) Formen gezogen (z.B. Fächer, Bischofsmütze, Dschunke)
- **Ober- und Untergriff** wird ebenfalls bewertet: Wenn es genug Kochteams gibt, dann bei den gekochten Gerichten, ansonsten mit leeren Tellern (evtl. mit z.B. etwas Wasser, Korken o.ä. darauf): trotzdem direkt am Gast. Gleiches gilt für das Getränkeservice = alkoholfrei. Fürs Weineinschenken z.B. Trauben- oder Apfelsaft aus einer Glasflasche verwenden.
- **Tischdeko** muss mit Frischblumen sein! Diese sind vor Ort und müssen nicht mitgebracht werden. Dasselbe gilt für Vasen, Steckschwämme etc. sowie Tischtücher u.Ä.
- **Cocktail**-Zubereitung bleibt wie gehabt (Infos zu Rezepten und Dekoration folgen)
- **Kleidung**: Schwarze Hose und weißes Hemd/Bluse oder Tracht

Aufgaben Küche:

Es ist ein 3-Gänge-Menü (zu zweit) zuzubereiten; bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht samt Sättigungs- und Gemüsebeilage, Dessert. Bei der Menü-Zusammenstellung wird darauf geachtet, dass eine reine Kochzeit von ca. 2 – 2,5 Stunden eingehalten werden kann. Es wird für 5 Personen gekocht: 4 Gäste (bewerten nicht) + ein Menü für Jury.

Es gibt einen Pool an Speisen, welche im Laufe des Unterrichts auch einfließen sollten – dies sind Gerichte, die ohnehin von vielen Lehrpersonen bereits fixer Bestandteil des FÜ-Unterrichts sind (bzw. sein sollten) und deren Rezepte (Großteils) im Schulbuch verankert sind. Beim Wettbewerb können NUR DIESE Speisen kommen. Die Rezepte sollten sich möglichst am EKS-Buchs des Trauner Verlags (neuer Lehrplan) orientieren.

Kurz nach den Landesbewerben werden drei Menü-Zusammenstellungen (nur Gerichte aus den Pools) an die Tourismus-LehrerInnen ausgesendet bzw. in der offiziellen Ausschreibung vermerkt. Welches dieser 3 beim Bewerb gekocht wird, wird erst kurz davor bekanntgegeben. Es wird dann aber natürlich für alle Teilnehmenden dasselbe sein. Die Zusammenstellung obliegt der Bundesleitung, sollte jedoch in Absprache mit KollegInnen erfolgen. Wir bitten darum, dass die Übung dazu während des Unterrichts geschieht und die Nichtteilnehmer/innen keinen Nachteil im Unterricht haben! (Bitte nicht in mehreren FÜ-Einheiten immer dasselbe kochen. Das muss ja auch gegessen werden und es sollten andere Lerninhalte nicht darunter leiden! 😊)

Rezepte müssen NICHT auswendig gelernt werden!

Es können folgende Gerichte im Menü vorkommen:

➤ Vorspeisen

- Gemüsebrühe mit Frittaten
- Gemüsebrühe mit Grießnockerl
- Gebunde Gemüsesuppe
- Pikantes Mousse
- Rohkostsalat (z.B. nach Waldorf-Art)

➤ Hauptspeisen

- Geschnetzeltes
- Paniertes Fleisch oder Gemüse (Mehl – Ei – Brösel)
- Wokgericht
- Laibchen (vegetarisch oder mit Faschiertem – evtl. auch vegan)

➤ Sättigungsbeilagen

- Semmelknödel (oder Serviettenknödel)
- Spätzle
- Kartoffeln in Form von Puffer, Püree, Kroketten, Prinzesskartoffeln (*sofern Öfen vorhanden*)
- Reis oder Nudeln

➤ **Gemüsebeilage**

- Glasiert (z.B. glasierte Karotten)
- Beilagensalat – mit Essig/Öl-, Balsamico-, French- oder Joghurtdressing
- Pfannengemüse

➤ **Desserts**

- Topfenknödel (oder gekochte Topfennockerl) mit Butterbrösel
- Dessert im Glas (z.B. mit Mascarpone – oder Topfen-Joghurt-Creme)
- Schichtdessert mit Keksen oder Biskotten (z.B. Tiramisu im Glas)
- Schokokuchen im Wasserbad zubereitet (*sofern Öfen vorhanden*)

Bei allen Desserts sind frische Früchte einzuarbeiten! - z.B. in Form eines Fruchtspiegels, geschnitten etc.

Lebensmittel sind vor Ort und es wird nicht notwendig sein, selbst welche mitzubringen. Dies gilt ebenso für Küchenutensilien.

- **Kleidung:** Kochjacke, Kochschürze, rutschfeste + geschlossene Schuhe, Kappe (*evtl. von Sponsor*)