

Polytechnische Schulen Bundeswettbewerbe 2025



Fachbereich **TOURISMUS**

Ausschreibung



11. - 12.06.2025

Berufsschule für Gastgewerbe, Wien

Ehrenschutz:

SL SektChefinⁱⁿ Mag^a Ulrike Rauch-Keschmann - BMWET/VI

ADir RgR Silvan Fügenschuh - Präsidentschaftskanzlei

SQM Beatrix Poppe, BEd – Bildungsdirektion Wien

Unterstützung und Sponsoring des Bundeswettbewerbs



Anmeldung

Anmeldung bis **17. Mai 2025** mit beiliegendem Anmeldeformular an:

Kontakt: **Elisabeth Artner**

☎ 0676/5184234

✉ elisabeth.artner@schule.wien.gv.at

Teilnahmeberechtigt sind das erstplatzierte Küchenteam und der/die Erstplatzierte des Servicewettbewerbs des Landeswettbewerbs.

Bei Küchenteam-Anmeldungen muss ein Formular je teilnehmendes Team-Mitglied ausgefüllt werden. Bei Service-Anmeldung muss ein Formular ausgefüllt werden.

Voraussichtliches Programm

Mittwoch, 11. Juni 2025

bis 14: 00 Uhr	Anreise (Bahnhof Wien Meidling)
um 14:15 Uhr	Begrüßung und Fahrt ins Hotel
14:45 – 18:30 Uhr	Rahmenprogramm Einchecken ins Hotel Tiergarten Schönbrunn und Spazieren/Picknick im Schlossgarten Alternativ: Haus des Meeres oder Technisches Museum
ab 18:30 Uhr	Abendessen im Gasthaus Margareta

Donnerstag, 12. Juni 2024

07:00 – 07:40 Uhr	Frühstück und Auschecken vom Hotel
08:00 – 08:30 Uhr	Begrüßung, Umziehen, Besichtigung der Berufsschule
09:00 – 12:30 Uhr	Bundeswettbewerb 09:00 – 12:30 Uhr
12:30 – 13:00 Uhr	Mittagessen vor Ort
13:00 – 13:30 Uhr	Siegerehrung
ab 14:30 Uhr	Heimfahrt mit dem Zug

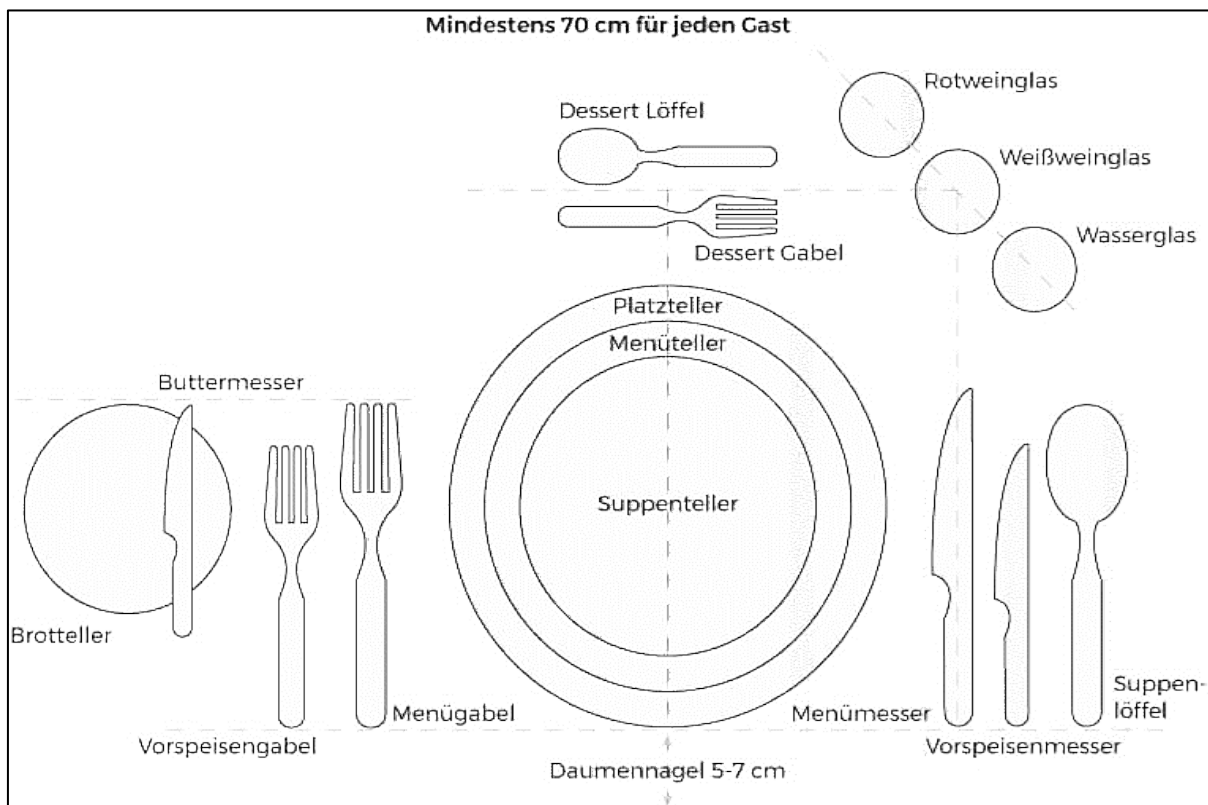
Wettbewerbsanforderungen

Aufgaben Service:

Der/die Schüler/in zieht eines von vier vorgegeben 4-Gänge-Menüs, für das der Tisch eingedeckt werden muss.

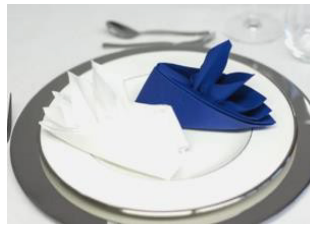
Bewertungsinformationen

- Schautisch mit Menügedeck für 4-Gänge-Menü zzgl. Brotteller und -messer (inkl. Wein- und Wassergläser) für 2 Personen. Das Hauptgericht kann ein Fleisch- oder ein Fischgericht sein.



- Beim Service zeigt der/die Schüler/in bei dem Schautisch (kein bewertetes Service vor Gästen), ob Ober- und Untergriff beherrscht wird, weiters wird das Getränkeservice bewertet.

- Serviettentechnik wird aus zwei Formen gezogen



- Tischdeko mit Frischblumen: Alle Materialien sowie die Blumen sind vor Ort und werden erst beim Bewerb gestaltet. Ein Foto von den Materialien wird nach der Anmeldung ausgeschickt. Die Menükarten liegen in gedruckter Form auf.
- Cocktail-Zubereitung mit Servieren und Begrüßen der Gäste

Cocktails

Polyaktiv Cocktail:

4 cl Lattella Mango
4 cl Orangensaft
2 cl Maracujasirup

Die Zutaten shaken und im Gästeglas mit
Tonic Water auffüllen
Garnitur: Cocktailkirsche oder Physalis

Baby Piña Colada

4 cl Kokossirup
2 cl Sahne
16 cl Ananassaft

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

Tutti Frutti

4 cl Maracujasirup
6 cl Orangensaft
6 cl Ananassaft
2 cl Sahne

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

Aufgaben Küche:

Es wird folgendes 3-Gänge-Menü gekocht, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht mit Sättigungs- und Gemüsebeilage, Dessert.

Wiener Menü

- Zucchinicremesuppe
- Schnitzel nach Wiener Art mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing
- Gekochte Topfenockerl auf Erdbeerspiegel

Es wird für 5 Personen gekocht: 4 Gäste (bewerten nicht) + ein Menü für Jury. Die ausgewählten Rezepte befinden sich im Anhang (PDF-Datei).

Die Lebensmittel dafür werden bereitgestellt.

Bewertungsinformationen

- Vorbereitungsarbeiten für die Zubereitung des Menüs (Mise en place), Anwenden der richtigen Schneidetechniken
- Zubereitung des 3-Gänge-Menüs für 5 Personen (4 Gäste + ein Menü für Jury)
Die Rezepte müssen nicht auswendig gelernt werden, sondern liegen beim Bewerb auf.
- Anrichten und Garnieren der Speisen, auf den sauberen Teller achten.
Einweghandschuhe sind vor Ort.
- Reinigen des Arbeitsplatzes

Materialien

Arbeitskleidung ist mitzubringen!

Service

- Oberbekleidung mit kurzen Ärmeln (weiß; kein tiefer Ausschnitt)
- Hose oder Rock oder österreichische Tracht
- Geschlossene Schuhe
- Servierschürze
- 2 Handservietten
- 2 Geschirrtücher

Küche

- Kochjacke oder weißes T-Shirt
- Kochhose oder Stoffhose
- Sauberes Schuhwerk
- Kochschurz (Länge unterhalb vom Knie) oder Vorbinder
- Kopfbedeckung
- 2 Geschirrtücher
- 1 Messerblock

Veröffentlichung der Ergebnisse, Berichte und Fotos

Im Anschluss (ca. Ende Juni) an die Durchführung des Bundeswettbewerbs werden die Ergebnisse, Berichte und Fotos auf der Website des Vereins POLYaktiv veröffentlicht.

Link: www.polyaktiv.at/ → "Bundeswettbewerbe"

QR-Code:



Schulbezogene Veranstaltung

Der Bundeswettbewerb muss gemäß § 13a SchUG von den, den Bundeswettbewerb veranstaltenden PTS und von den teilnehmenden Schulen in den jeweiligen Bundesländern zur schulbezogenen Veranstaltung erklärt worden sein.

Das kann

- a) im Einzelfall durch einen SGA-Beschluss am eigenen PTS-Standort bzw. wenn
- b) 2 oder mehr PTS im Bundesland betroffen sind, (auf Ansuchen z.B. von PTS-zuständigen SQM oder PTS-LAG-Leiter:innen) durch die Bildungsdirektion des jeweiligen Bundeslandes rechtzeitig erfolgen.

Aufsichtspflicht

Die begleitenden Lehrpersonen haben während der Veranstaltung Aufsichtspflicht über ihre Schüler:innen.

Anreisemöglichkeiten

Anreise mit dem Zug:

Zum Hotel:

Bahnhof Wien Meidling, anschließend die U6 (braune Linie) Richtung Floridsdorf bis Längenfeldgasse nehmen. Umsteigen in die U4 (grüne Linie) Richtung Heiligenstadt bis Margaretengürtel von dort zu Fuß ins Hotel (ca. 6 Minuten)

Zum Wettbewerbsort:

Bahnhof Wien Meidling, anschließend die U6 (braune Linie) Richtung Floridsdorf bis Längenfeldgasse nehmen.

Anreise mit dem Auto:

Zum Hotel: Schönbrunnerstraße 92, 1050 Wien

Zum Wettbewerbsort: Längenfeldgasse 13-15, 1120 Wien

Unterkunft

Hotel **ibis Wien City**
Schönbrunner Straße 92
1050 Wien



Hoteleingang

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 bzw. Eltern

Doppelzimmer inkl. Frühstück und Taxe	€ 64,50/pro Person
Einzelzimmer inkl. Frühstück und Taxe	€ 129,00/pro Person

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

Die **Reiserechnung** muss von den begleitenden Lehrer:innen innerhalb des jeweiligen Bundeslandes geklärt werden.

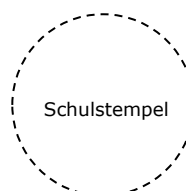
Anmeldung

Anmeldung an:	Elisabeth ARTNER, FMS 10
	✉ elisabeth.artner@schule.wien.gv.at
Anmeldeschluss:	Samstag, 17. Mai 2025

Bundesland			
Schule			
Schuladresse			
Berechtigung	☐ Landeserste/r	ACHTUNG! Jedes TEAM-Mitglied benötigt eine Anmeldung!	
Schüler:in			
Begleitlehrer:in			☐ Einzelzimmer ☐ Doppelzimmer
Email, Telefon			
Anreise	☐ mit Bahn/Bus	☐ PKW	
Ankunftsort, -zeit			

Datenschutz: Alle teilnehmenden Schüler:innen und Lehrer:innen erteilen mit der Anmeldung die Zustimmung, dass die während des Wettbewerbes aufgenommenen Fotos und Videos, auf denen die Teilnehmer:innen erkennbar sind, bzw. deren Namen auf Ergebnislisten und Berichten ohne weitere Zustimmung veröffentlicht werden dürfen.

.....
Unterschrift Teilnehmer:in



.....
Unterschrift Begleitlehrer:in

.....
Genehmigung der Schulleitung