



10. Berlin-Brandenburgische Berufsschulmeisterschaft

am 04.12.2015

im

**Ausbildungsverbund Teltow
e.V.**



Liebe Teams,

Ich freue mich Euch auch dieses Jahr wieder zur Berlin –Brandenburgischen Berufsschulmeisterschaft einladen zu dürfen. Zum zehnten Mal wird dieser herausfordernde, spannende und deutschlandweit einzigartige Wettbewerb nun stattfinden.



Durch euer Engagement legt Ihr die besten Voraussetzungen für eure eigene Zukunft. Leistung, Wissen und Teamgeist sind Schlüssel zum Erfolg. Als Mitglied der Regionalmannschaft zählt für mich, dass gemeinsam gewinnen.

Doch all dies ist nicht möglich ohne die Unterstützung, durch Lehrer, Direktoren und Sponsoren. Deshalb gilt auch Ihnen mein Dank.

In diesem Sinne wünsche ich allen Beteiligten und Teilnehmern eine kreative und produktive Zeit der Vorbereitung und dann im Dezember einen grandiosen Abschluss bei der Meisterschaft.

Berlin, Mai

A handwritten signature in blue ink that reads "Daniel Schade". The signature is fluid and cursive.

Daniel Schade
Vorsitzender des Landesverbandes der Köche
Berlin-Brandenburg

Inhalt

Ziel des Wettbewerbes	3
Teilnahme.....	3
Theoretischer Teil.....	4
Praktischer Teil.....	6
Bewertung	7
Allgemeines	8

Anlagen:

Anmeldeformular

Warenkorb

Übersicht Allergene



Ziel des Wettbewerbes

Euch in Theorie und Praxis an Wettbewerbe heranzuführen um Euer erworbenes Können zu beweisen. Ihr sollt fähig sein, Eure Gäste auf hohem kulinarischem Niveau zu begeistern.

Teilnahme

- Alle staatlichen und privaten Berufsschulen die Köche ausbilden aus Berlin und Brandenburg
- Das Team besteht aus 3 Auszubildenden (max. 2 Starter im 3. Lehrjahr), einem Reservemmitglied und einem Betreuer (Lehrer)
- Das Team muss den Nachweis erbringen, dass es an einer Schule unterrichtet wird und Hygieneausweise vorliegen

Der Wettbewerb besteht aus 2 Teilen, einem theoretischen Vorentscheid und einem praktischen Wettbewerbsteil. Für den praktischen Teil, qualifizieren sich die 6 punktbesten Teams aus dem Vorentscheid. Der Landesverband entscheidet im Einzelfall, ob mehrere Mannschaften aus einer Schule starten können.

Die Anmeldung muss bis zum 17.07.2015 über dem beigefügten Anmeldebogen erfolgen.



Theoretischer Teil

Bis zum 09.10.2015 (Datum des Poststempels) sind die Ausarbeitungen in 2-facher Ausfertigung einzureichen,

bestehend aus:

- Ein 4-Gang Menü in deutscher Sprache unter Berücksichtigung aktueller ernährungsphysiologischer Erkenntnisse und gesetzlicher Bestimmungen (Allergenkennzeichnung)
- bei der Menüschreibweise kann die klassische oder moderne Form gewählt werden
- Eine Rezeptur für 12 Personen
- Eine Kalkulation für 12 Personen im Warenwert von max. 9,00 € pro Person (es gelten die Preise des Warenkorbes)
- Ausführlicher Beschreibung der Zubereitung
- Eine Gesamtwarenanforderung für 12 Personen (laut Warenkorb im Anhang)
- Namen aller Teilnehmer mit Betriebsangabe

4-Gang Menü:

- Kalte Vorspeise
- Suppe oder warmer Zwischengang
- Hauptgang
- Dessert



Die im Folgenden genannten Produkte müssen im Menü verwendet werden. Alle anderen Zutaten können frei aus der vorgegebenen Produktliste dazu gewählt werden.

Kalte Vorspeise:

- Jakobsmuscheln, Lachsforellenfilet, Avocado

Suppe oder warmer Zwischengang:

- Wachteln, Schwarzwurzeln, Couscous

Hauptgang:

- Semmerrolle und Schweinefilet

Dessert:

- Cranberries, Granatapfel, Grapefruit, Feigen, Mascarpone

Nur vollständig eingereichte Unterlagen können in die Bewertung gehen. Die Bewertung der Theorie fließt anteilig in das Gesamtergebnis ein.

Bis zum 16.10.2015 werden die 6 punktbesten Teams vom Landesverband benachrichtigt.



Praktischer Teil

Es wird das 4-Gang Menü aus dem theoretischen Vorentscheid für 12 Personen gekocht.

Die Ware wird laut Warenanforderung am Tag des Wettbewerbes gestellt.

Es darf **keine** Ware mitgebracht werden!

Zum Wettkampf müssen mitgebracht werden:

- 12 Menükarten
- Arbeitsablaufplan in 2-facher Ausfertigung
- Schul- und Hygieneausweise (Kopie)

Das Mitbringen des gesamten Equipments ist erlaubt (dazu muss an die Küchenchefin des Hauses eine Aufstellung der Arbeitsmittel mitgebracht werden; die Gegenstände müssen gekennzeichnet sein).

Das Anrichtgeschirr wird gestellt und ist zu verwenden

- Kalte Vorspeise: Teller
- Suppe/ warmer Zwischengang: Teller oder Tasse
- Hauptgang: Teller
- Dessert: Teller

In der Küche des AVT sind Arbeitsplätze eingerichtet und nummeriert. Diese werden vor Wettbewerbsbeginn im Losverfahren zugewiesen. Die Mannschaften treten in traditioneller Berufsbekleidung an (weiße Kochjacke, Kochmütze, Schürze, etc.).



Bewertung

Theorie

Menü	40 Punkte
Kalkulation	30 Punkte
Rezeptur	20 Punkte
Zubereitungsbeschreibung	10 Punkte

Praxis

Jury A

Arbeitstechnik	20 Punkte
Kreativität des Menüs beim Kochen	10 Punkte
Rohstoff- bzw. Materialverarbeitung	10 Punkte
Ordnung und Sauberkeit – Hygiene	5 Punkte
Teamwork	5 Punkte

Jury B

Präsentation	15 Punkte
Geschmack	15 Punkte
Menüeinteilung – Theorie – Praxis	10 Punkte
Einhalten der Zeit	10 Punkte

Die Jury für Theorie und Praxis bestehen aus vom Landesverband der Köche Berlin Brandenburg berufenen Juroren. Das Urteil der Jury ist unanfechtbar.



Allgemeines

Der detaillierte Wettbewerbsablauf wird Ihnen am 16.10.2015 bekannt gegeben.

Die Sieger des Wettbewerbes erhalten den Wanderpokal der Berufsschulen, dazu einen Pokal, sowie Urkunden und Sachpreise.

Die 2. und 3. Platzierten erhalten ebenfalls einen Pokal, Urkunden und Sachpreise

Die 4. Platzierten Urkunden und Sachpreise.

Die Siegerehrung findet in Anwesenheit aller Gäste und Beteiligten direkt im Anschluss statt.

Die Ausarbeitungen müssen bis zum 09.10.2015 an folgende Adresse gesandt werden:

Volker Tabatt
Keller 13
16835 Lindow (Mark)

Unterlagen können auch per Mail unter BSC@köche-berlin-brandenburg.de in PDF-Format eingereicht werden. Bitte beachtet, dass Emails nicht größer als 10 MB sein dürfen!

Den Warenkorb mit Einkaufspreisen zum Download und Bearbeiten findet Ihr unter

www.köche-berlin-brandenburg.de
Wettbewerbe Berufsschulmeisterschaft
http://köche-berlin-brandenburg.de/?page_id=1796
Notizen:





Bei Rückfragen stehen wir Euch gerne zur Verfügung

Daniel Schade
Volker Tabatt

Tel.: 0176 55088053
Tel.: 033083 80512
Dienstl.: 033933 405117
Mobil: 0173 6277006

Mail: BSC@koeche-berlin-brandenburg.de



Berlin-Brandenburgische Berufsschulmeisterschaft

