

Preise

Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde mit der Platzierung. Auch die Teilnehmer am theoretischen Wettbewerb erhalten eine Urkunde über die Teilnahme.

Der Tagessieger wird direkt im Anschluss an den Wettbewerb geehrt.

Der Gesamtsieger aller 5 Wettbewerbstage erhält den „Deutschlandcup der Berufsschulen“. Die Zweit- und Drittplazierten bekommen Sachpreise.

Die Schulen und die Ausbilder (Lehrer) erhalten ebenfalls Ehren-Urkunden.

Die Gesamtsiegerehrung findet am letzten Tag der Messe statt.

Die am praktischen Teil teilnehmenden Mannschaften werden bis zum 1. Dezember benachrichtigt und erhalten dann noch nähere Informationen.

Ansprechpartner:

Kochverein Stuttgart 1890 e.V.
Herr Hansjoachim Mackes
Bengelstraße 4
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon: 07 11 - 990 53 31
Fax: 07 11 - 990 53 36



INTERGASTRA 2012

Deutschlandcup der Berufsschulen



www.intergastro.de



Führende Fachmesse für
innovatives Gastrobusiness

11.02. – 15.02. 2012 : Messe Stuttgart



Mitten im Markt

Messe Stuttgart



INTERGASTRA 2012

Deutschlandcup der Berufsschulen



Einladung

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. und der Kochverein Stuttgart 1890 e.V. laden ein zum „INTERGASTRA – Deutschlandcup der Berufsschulen“ in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA und der Messe Stuttgart während der INTERGASTRA 2012.

Der Wettbewerb

Mit diesem Wettbewerb sollen angehende Köche der Berufsschulen an Wettbewerbe herangeführt werden. Sie werden ihr Können mit anderen Mannschaften von Berufsschülern im Wettkampf messen und vor einem Fachpublikum demonstrieren.

Kreativität, fachlich exaktes Arbeiten, Einhaltung von Zeitplänen und Teamgeist stehen dabei im Vordergrund.

Der Wettbewerb ist zweistufig. Er besteht aus Theorie-Aufgaben und der praktischen Umsetzung. Für das praktische Zubereiten zweier Desserts auf der Intergastra qualifizieren sich im theoretischen Vorentscheid die 15 besten Teams.

Teilnahmeberechtigung und -bedingungen:

- Teilnahmeberechtigt sind alle staatlichen und privaten Berufsschulen in Deutschland, die Köche ausbilden.
- Ein Team besteht aus einem Ausbilder (Lehrer) und je einem Auszubildenden aus dem 2. und 3. Ausbildungsjahr.
- Das Team muss den Hygieneausweis (Kopie der Belehrung) und den Schulausweis vorlegen.
- Die Ergebnisse sind nicht anfechtbar.
- Die Schulen haften für ihre Teilnehmer.

Aufgabenstellung

1. Theorie

Für den theoretischen Vorentscheid müssen bis zum 1. Oktober (Poststempel) folgende Aufgaben eingereicht werden:

- Rezeptur für 10 Personen
- Kalkulation für 10 Personen (Materialpreis von 2,50 Euro)
- Nährwertberechnung für 10 Personen
- Kochanleitung

Die Aufgaben werden erstellt für 2 Desserts für jeweils 6 Personen, davon

- ein Dessert warm mit einem gebackenen Teig (Mürbeteig, Blätterteig und Biskuit-Rouladenkapsel). Blätterteig kann mitgebracht werden, alle anderen Teige müssen frisch hergestellt werden.
- ein Dessert kalt mit drei Komponenten.

Nur vollständige Unterlagen kommen in die Bewertung.

Bewertung des theoretischen Teils:

Die Jury wird aus Fachlehrern und Juroren des Landesverbandes berufen.

Es können 100 Punkte erreicht werden:	
<i>Dessertkomposition</i>	20 Punkte
<i>Rezeptur</i>	10 Punkte
<i>Kalkulation</i>	10 Punkte
<i>Nährwertberechnung</i>	30 Punkte
<i>Kochanleitung</i>	20 Punkte
<i>Gesamtausarbeitung</i>	10 Punkte
100 Punkte	

Bitte reichen Sie alle Unterlagen vollständig und bis zum **1. Oktober 2011** (Poststempel) bei folgender Adresse ein:

DEHOGA Baden-Württemberg
Stichwort „Deutschlandcup“
Augustenstraße 6
70178 Stuttgart

2. Praktisches Kochen

Die 15 Besten kommen in den Endkampf zum praktischen Kochen bei der Intergastra 2012 auf der Neuen Messe Stuttgart. Die theoretischen Aufgaben, also beide Desserts, werden vor Ort umgesetzt.

Um den Auszubildenden ausreichend Zeit für ihre praktische Arbeit zu geben, wurde der Zeitrahmen erhöht. Die Auszubildenden haben jetzt zwei Stunden (14:00 - 16:00 Uhr), um ihre Exponate zu fertigen. Dabei wird die Zeit geteilt zwischen Azubi im 2. Ausbildungsjahr und Azubi im 3. Ausbildungsjahr. Es muss immer jemand in der Küche arbeiten. Jeder arbeitet 1,5 Stunden.

Um den Teamgedanken zu erweitern, kann auch einer für den Anderen etwas vorbereiten. Für die Fertigung stehen somit gemeinsam 3 Stunden zur Verfügung. Beide haben Sie dann zusammen noch 15 Minuten Zeit um das Dessert anzurichten. Für das Anrichten gilt, dass von den jeweils 6 Dessersts, zwei in Originalgröße und 4 Dessert auf Probierrgröße (1/3) also 12x Probierrgröße angerichtet wird. Teller dafür werden gestellt.

Wettbewerbstage sind

Samstag, der 11. Februar 2012
Sonntag, der 12. Februar 2012
Montag, der 13. Februar 2012
Dienstag, der 14. Februar 2012
Mittwoch, der 15. Februar 2012

Jeweils in Halle 5 von 14:00 bis 16:30 Uhr beim DEHOGA.

Zum Wettkampf müssen mitgebracht werden:

- zwei Dessertkarten
- eine Warenliste in zweifacher Ausfertigung
- Arbeitsablaufplan in zweifacher Ausfertigung
- Schulausweis
- Kopie der Hygienebelehrung
- Namensliste der Teilnehmer mit Angabe des Lehrbetriebes

Es stehen drei einzelne Küchen zur Verfügung. Die gesamte Ausrüstung muss mitgebracht werden, alle Gegenstände einheitlich gekennzeichnet. Material und Kleingeräte sind ebenfalls mitzubringen. Materialvergütung 100 Euro pro Mannschaft (entspricht 12 x 2,50 Euro Material plus Handlingpauschale).

Für die Präsentation kann eigenes Geschirr mitgebracht werden. Es stehen aber auch Teller zur Verfügung.

Die Arbeiten in den Schauküchen müssen mit vollständiger Berufskleidung durchgeführt werden (Namen auf den Jacken oder Schürzen, auch Namensschilder, Name der Schule). VKD- und Zweigvereins- sowie Sponsorenembleme dürfen getragen werden.

Wettbewerbsablauf:

Diesen erhalten sie nach Auswertung des theoretischen Teils des Wettbewerbs.

Bewertung des praktischen Teils:

Die Jury setzt sich zusammen aus drei Juroren und der Wettkampfleitung.

Es können 100 Punkte erreicht werden:	
<i>Rohstoff- und Materialverarbeitung</i>	10 Punkte
<i>Arbeitstechnik</i>	20 Punkte
<i>Ordnung und Hygiene,</i>	
<i>Erscheinungsbild am Arbeitsplatz</i>	10 Punkte
<i>Präsentation</i>	10 Punkte
<i>Geschmack</i>	30 Punkte
<i>Einhalten der Zeit</i>	10 Punkte
<i>Gesamtdarstellung der Schule</i>	10 Punkte
100 Punkte	

Während des zweistündigen Wettbewerbs erfolgt eine Vorstellung der Teilnehmer. Jeder betreuende Lehrer kann die Schule und das Team ca. 5 Minuten auf dem Podium vorstellen. Die entsprechende technische Ausstattung ist vorhanden.

Durch den Wettkampf begleitet Petra Klein, Moderatorin des SWR.