



1. Austragungsort und Zeit

Der Wettbewerb findet am Freitag 24. April 2020 von 09:30 Uhr bis ca. 22:00 Uhr statt.
Servicebeginn wird ca. 17:30 Uhr sein.

Austragungsort: Eduard-Stieler-Schule
 Lehrrestaurant (Räume 103/104)
 Brüder-Grimm-Straße 5
 36037 Fulda

2. Aufgabenstellung

- a. Sie bearbeiten einen schriftlichen Aufgabenteil zum Thema Service.
- b. Sie erkennen 20 Waren für Hotelfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe und Restaurantfachleute.
- c. Sie führen eine Unterweisung des Auszubildenden in einem Thema was zuvor ausgelost wird durch (ca. 20 Minuten).

Folgende Themenbereiche stehen zur Auslosung:

- ✓ Weinservice (Rot- oder Weißwein)
 - ✓ Dekantieren
 - ✓ Servietten brechen
 - ✓ Spezialgedecke
 - ✓ Fachgerechtes Auflegen einer Tischdecke
 - ✓ Champagnerservice
- d. Sie decken einen festlichen Tisch für **6 Personen** nach einem vorgegebenem 4-Gang-Menü, inklusive selbst gestalteter Menükartenhüllen (DIN A 5) sowie eigener Tischdekoration ein. Themenrahmen

„Kulinarischer Frühling“

 - ✓ Tischmaße: runder Tisch, Durchmesser 140 cm.
 - ✓ **Tischdekoration, Menükartenhüllen (DIN A 5) sowie Tischwäsche und Servietten sind von den Teilnehmern selbst mitzubringen.**
 - ✓ Gläser, Bestecke und Porzellan werden gestellt.
 - ✓ Platzteller werden nicht eingedeckt.
 - e. Sie kreieren ein Sektkocktail für 8 Personen passend zum o. g. Thema inklusive Garnitur und Phantasienamen. Die Basis für den Sektkocktail ist Chardonnay Sekt. Der Sektkocktail wird zum Empfang gereicht und ist vor Ort fertigzustellen. **Die Zutaten, außer dem Sekt, sind von den Teilnehmern mitzubringen.**
 - f. Sie servieren fachgerecht Speisen und Getränke am Abend der Veranstaltung und halten Absprachen mit dem zuständigen Küchenteam.
 - ✓ Arbeiten am Tisch des Gastes (Vorlegen von Beilagen), Weinservice
 - ✓ Teamarbeit zwischen Ausgelerntem und Auszubildendem



3. Teilnahmeberechtigung

Teilnehmen können Teams bestehend aus einer/m ausgebildeten Hotelfachfrau /-mann, Fachkräfte im Gastgewerbe oder Restaurantfachfrau /-mann und einer/m Auszubildende/n. Auszubildenden aus allen Lehrjahren können teilnehmen.

Das Team muss **nicht** zwingend aus einem Betrieb stammen.

Bitte tragen Sie am Wettkampftag angemessene Servicekleidung.

4. Anmeldung

Zur Anmeldung fertigen Sie in Ihrem Team eine Skizze zur Tischdekoration an. Erläutern Sie auf maximal einer ½ DIN A4 Seite die Dekoration, beschreiben Sie Ihre Vorstellungen. Zudem reichen Sie die Rezeptur und den Namen Ihres Sektkocktails ein. Ihre Anmeldung (siehe Anmeldung Service Flach Juniores Preis) senden Sie bis **spätestens 31. März 2020** an

Eduard-Stieler-Schule
Stefan Keßler
Brüder-Grimm-Straße 5
36037 Fulda
oder: s.kessler@koeche-fulda.de

Später eingehende oder unvollständige Anmeldungen können nicht berücksichtigt werden.

Unter allen Einsendern werden die neun besten Teams ausgewählt und können am Wettbewerb teilnehmen.

5. Kosten

Als Erstattung Ihrer Aufwendungen erhalten Sie als Team einen Tankgutschein in Höhe von zwei Mal Euro 25,00 (Euro 50,00). Anfahrt und eventuelle Übernachtungskosten sind selbst zu tragen.

6. Die Jury

Die Jury besteht aus einem neutralen Gremium. Auch die Gäste bewerten Ihre Tische und den Service. (Ansprechpartner: Florian Gärtner: f.gaertner@koeche-fulda.de)

7. Bewertung

Folgende Aufgabenteile werden bewertet:

Idee	Waren- erkennung	Schriftl. Test	Unter- weisung	Eindecken des Tisches	Team- arbeit	Service	Sekt- cocktail	Gäste- Wertung
10 Punkte	20 Punkte	20 Punkte	30 Punkte	30 Punkte	20 Punkte	30 Punkte	10 Punkte	20 Punkte

8. Die Preise

Profiseminar – Erlebnistag in der VELTINS-Eis-Arena Winterberg am 09.11.2020 mit Übernachtung in Winterberg oder Villingen sowie Kochen und Essen im Restaurant Wok 5

Weiteres Profiseminare der Fa. Flach (<https://www.flach-sb.de/events.html>) ,

sowie hochwertige Sachpreise.