

INFORMATION

LANDESCHÜLERWETTBEWERB 2019 FÜR POLYTECHNISCHE SCHULEN FACHBEREICH TOURISMUS UND DIENSTLEISTUNG

Im Schuljahr 2018/2019 wird zum **21.** Mal der Schülerwettbewerb im Fachbereich Tourismus und Dienstleistung durchgeführt. Den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern wird die Möglichkeit gegeben ihre erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten der Öffentlichkeit zu präsentieren. Überdies ist dieser Wettbewerb auch eine Maßnahme zur Qualitätssicherung. Um eine entsprechende Resonanz in der Öffentlichkeit zu erreichen, wäre eine möglichst flächendeckende Teilnahme (so wie in anderen Bundesländern) aller Polytechnischen Schulen Niederösterreichs am Wettbewerb dringend notwendig.

Die Teilnahme wird für Ihre Schülerinnen und Schüler sicher ein besonderes Erlebnis sein und ihnen wertvolle Erfahrungen bringen. „Nobody is perfect!“

Um den Bewerb für alle TeilnehmerInnen so ausgeglichen und fair wie möglich zu gestalten, können so gut wie alle Utensilien von der teilnehmenden Schule auch selbst mitgebracht werden. Lebensmittel sowie Tischwäsche sind ab heuer erstmals mitzubringen.

Eine weitere Änderung befindet sich im Bewertungsbogen der Jurymitglieder in der Küche: Die Sauberkeit des Arbeitsplatzes nach Beendigung der Tätigkeiten (ca. 15 Minuten nach dem Servieren des Desserts) wird ebenfalls bewertet.

Teilnahmeberechtigt sind Schülerinnen und Schüler, die im Schuljahr 2018/2019 als ordentliche SchülerInnen eine PTS in Niederösterreich besuchen.

Der Landeswettbewerb findet am 9. Mai 2019 in der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Geras, Am Goggitschberg 5, statt.

Teilnehmer: Team bestehend aus drei Schülerinnen/Schülern:
Köchin/Koch, Commis, Kellnerin/Kellner

Begleitperson: Lehrerin/Lehrer

Datum: Donnerstag, 9. Mai 2019

Zeit: 8:45 bis 15:00 Uhr

Ort: Landesberufsschule für das Gastgewerbe
2093 Geras, Am Goggitschberg 5

Zeitplan:

08:45	Eintreffen der teilnehmenden Schülerinnen/ Schüler mit der Lehrperson für „Ernährung, Küchenführung und Service“
09:00	Wettbewerbsbesprechung
09:15	Beginn: Kochen/Tischdecken
13:00	Servieren/Essen
14:30	Siegerehrung

Startgeld: € 15,-- pro Team - beim Eintreffen bar zu bezahlen

Anforderungen:

- Menü zubereiten
- Tisch decken
- Tisch mit Tischschmuck (1 Menükarte, Blumengesteck...) kreativ gestalten
- Speisenservice
- Getränkeservice (Mineralwasser, Säfte)
- Weißweinservice

Transport:

Für den Transport und die Transportkosten der Schülerinnen und Schüler hat die teilnehmende Schule selbst zu sorgen.

Bekleidung:

Koch/ Köchin & Commis:

weißes T-Shirt (mit langen Ärmeln) oder weißes Hemd (mit langen Ärmeln), Kochjacke, weiße Schürze, Hose (Jeans möglich), rutschfeste Schuhe (Turnschuhe möglich), Kochhaube oder Bäckerschifferl

Kellner/ Kellnerin:

weiße(s) Hemd/ Bluse, schwarze(r) Hose/ Rock, schwarze Schuhe, schwarzes Mascherl, Tracht

Menü, Lebensmittel:

Ab heuer gibt es beim Erstellen des Warenkorbes eine grobe Änderung. Das Menü ist vorgegeben, jedoch sind Sättigungs- und Gemüsebeilage sowie sämtliche Garnituren frei zu wählen. **Alle Lebensmittel sind von der Schule selbst mitzubringen. Ausnahme sind Karotten, Zwiebeln und Ingwer für die Suppe, diese werden von der Firma Unfried aus Krems gesponsert. Gewürzmittel stehen vor Ort zur Verfügung.**

Alle Speisen müssen frisch zubereitet werden, fertige Saucen oder Ähnliches dürfen nicht mitgebracht werden.

Wie jedes Jahr sind 5 Portionen zuzubereiten (für 4 Gäste und die Jury).

Tischdekoration, Materialien:

Pro Tisch: 1 Menükarte, Stoffservietten, Blumen etc., **keine Namenskärtchen**

Die Materialien für die Gestaltung der Tische sind von den Schulen zur Verfügung zu stellen.
Der Tischschmuck kann bereits fertig gestaltet mitgebracht werden.

Getränke:

Die Getränke, Traubensaft, Mineralwasser und Wein, müssen den Gästen angeboten werden.
Passend zum Menü gibt es heuer Weißweinservice!

Mitzubringen sind:

Tischtuch (*Maße der Tische sind 85 x 170*), Deckservietten, Stoffservietten, Tischschmuck, Korkenzieher, Kapselheber, Mixer, Stabmixer, Messer aller Art - da nicht vorhanden und Lebensmittel.

Kochgeschirr wird von der Gastgewerbeschule zur Verfügung gestellt, da die Küchen alle Induktionsherde haben.

Vorhanden sind:

Geschirr, Besteck, Gläser und Standteller (können auch selbst mitgebracht werden).

Gäste:

Herzlichst eingeladen zum Essen sind die Lehrperson und zwei weitere Gäste Ihrer Wahl (keine Kinder). Für die Einladung dieser **drei** Gäste ist das jeweilige Team selbst zuständig.

Achtung!

Die ausgefüllten Anmeldeformulare müssen **unbedingt an Herrn Lukas Hirmke geschickt** werden:

lukas.hirmke@schule-noe.at

Bei Rückfragen bin ich zu erreichen unter der Nummer: **0699 11065136**

Wir wünschen Ihnen/euch alles Gute bei den Vorbereitungsarbeiten und viel Erfolg für den Landeswettbewerb.

Lukas Hirmke & Mario Macho
(Organisatoren des Landeswettbewerbs)

Rahmenbedingungen des Menüs:

Suppe:	Karotten- Ingwer- Rahmsuppe
Hauptspeise:	Hühnerrouladen gefüllt mit Blattspinat
Sättigungsbeilage:	nach Wahl
Vitaminbeilage:	nach Wahl
Dessert:	Strudelteigtörtchen mit Vanillecreme

Rezepte sollen, wenn nötig, nur gering abgeändert werden damit die Fairness beim Bewerb erhalten bleibt!

Karotten-Ingwer-Rahmsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel
250 g Karotten
10g Ingwer geschält und kleinwürfelig geschnitten
80g Butter
Saft einer Orange
125 ml Weißwein
400 ml Gemüsesuppe
250 ml Schlagobers



Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden
- Karotten schälen und klein schneiden
- Ingwer schälen und raspeln oder klein schneiden
- Orangensaft pressen
- Butter in einem Kochtopf schmelzen
- Zwiebelwürfel, Karotten und Ingwer anschwitzen
- mit Weißwein ablöschen
- mit Gemüsesuppe und Orangensaft aufgießen
- Karotten weichkochen
- Obers halbfest schlagen
- Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren
- Obers unterheben und Suppe sofort servieren

Hühnerrouladen gefüllt mit Blattspinat

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hühnerbrüste
300g Blattspinat
1 Zwiebel
50g Butter
4 Blatt Schinken
Knoblauch nach Belieben
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
gemahlen
250 ml Hühnersuppe
Öl zum Anbraten



Zubereitung:

- Hühnerfilet aufschneiden und plattieren
- Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden
- Blattspinat gut abtropfen lassen
- Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebel darin anschwitzen
- ev. Knoblauch pressen und zugeben
- Blattspinat zugeben und kurz mitrösten
- Spinat mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss pikant abschmecken
- Fülle überkühlen lassen
- Hühnerfilet mit Salz und Pfeffer würzen mit Schinken belegen und Fülle darauf verteilen
- Rouladen einrollen und mit Rouladennadeln fixieren
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Rouladen darin rundherum anbraten
- Rouladen aus der Pfanne nehmen und Bratenrückstand mit der Hühnersuppe ablöschen
- Rouladen einlegen und fertig garen
- Rouladen entnehmen und Natursaftl ein reduzieren
- Rouladen anrichten

Strudelteigtörtchen mit Vanillecreme

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkg. Strudelteig

250g Quimiq Vanille

125 ml Obers

125g Topfen

1 Pkg. Vanillezucker

Kristallzucker nach Belieben

ev. ein Schuss Rum



Zubereitung Vanillecreme:

- Quimiq in einer Rührschüssel glattrühren
- Obers in einer Schüssel aufschlagen
- Topfen und Vanillezucker zum Quimiq geben und gut verrühren
- Geschlagenes Obers unterheben

Zubereitung Strudelteigtörtchen:

- Backofen vorheizen (ca. 200°C Ober- Unterhitze)
- Strudelteig in ca. 10 cm x 10 cm große Quadrate schneiden
- 4 Darioleformen (Alternative: 4 Kaffeetassen) verkehrt auf ein Backblech stürzen
- jeweils 2 Teigquadrate übereinander auf den Darioleformen platzieren
- Teig goldbraun im Rohr backen, anschließend vorsichtig von den Darioleformen lösen und auskühlen lassen
- Creme mit einem Dressiersack in die ausgekühlten Strudelteigtörtchen dressieren

Strudelteigtörtchen entweder mit frischen Früchten und/ oder Fruchtsoße anrichten

ANMELDUNG ZUM SCHÜLERWETTBEWERB 2018/19

für PTS im Fachbereich Tourismus und Dienstleistung

Bitte vollständig ausfüllen und als Attachment per e-mail senden an lukas.hirmke@schule-noe.at

PTS:

Straße, Nr.:

PLZ, Ort:

Tel.:

Fax:

e-mail:

Name der Lehrerin:

Privatadresse:

PLZ, Ort:

Tel.:

ev. Fax:

e-mail:

Name der beiden Gäste

Namen der teilnehmenden Schülerinnen/ Schüler (**Küche** und **Service** angeben):

Anmeldeschluss: 21. März 2019

Achtung: Alle Anmeldungen, die nach dem genannten Anmeldeschluss einlangen, können aus organisatorischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

Lukas Hirmke & Mario Macho

Organisation LWS Tourismus