



INTERGASTRA 2010

Deutschlandcup der Berufsschulen



**INTER
GASTRA**

25. Internationale Fachmesse für Hotellerie,
Gastronomie, Catering, Konditorei und Café

06. – 10.02.2010 : Neue Messe Stuttgart



Mitten im Markt

Messe Stuttgart



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

INTERGASTRA 2010

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 2010.

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 Theorieaufgaben 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. November (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 können beim praktischen Teil mitgebracht 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:

Dessertkomposition	20 Punkte
Rezeptur	10 Punkte
Kalkulation	10 Punkte
Nährwertberechnung	30 Punkte
Kochanleitung	20 Punkte
Gesamtausarbeitung	10 Punkte
	<hr/>
	100 Punkte

Bitte reichen Sie alle Unterlagen vollständig und bis zum 1. November (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 2010 auf der Neuen Messe Stuttgart. Die theoretischen Aufgaben, also beide Desserts, werden vor Ort umgesetzt.

Wettbewerbstage sind

Samstag, der 6. Februar 2010
Sonntag, der 7. Februar 2010
Montag, der 8. Februar 2010
Dienstag, der 9. Februar 2010
Mittwoch, der 10. Februar 2010

Jeweils in Halle 5 von 15:00 bis 16:00 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. Materialverfügung 50 Euro pro Mannschaft (entspricht 12 x 2,50 Euro Material plus 20 Euro 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, 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:

Rohstoff- und Materialverarbeitung	10 Punkte
Arbeitstechnik	20 Punkte
Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz	10 Punkte
Präsentation	10 Punkte
Geschmack	20 Punkte
Erscheinungsbild	5 Punkte
Einhalten der Zeit	15 Punkte
Gesamtdarstellung der Schule	10 Punkte
	<hr/>
	100 Punkte

Während des einstündigen 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 (Beamer, PC, etc.) ist vorhanden.

Durch den Wettkampf begleitet Petra Klein, Moderatorin des SWR.

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 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





www.intergastra.de