

BERUFSWETTBEWERB 2017

Koch/Köchin

vida
jugend

www.vidajugend.at

Preise für die jeweils Erstplatzierten
jedes Lehrjahres

1. Platz: Gutscheine im Wert von
€ 200,- und Urkunde
2. Platz: Gutscheine im Wert von
€ 165,- und Urkunde
3. Platz: Gutscheine im Wert von
€ 130,- und Urkunde

Dazu erhalten die weiteren Besten des
Lehrjahres (alle Teilnehmer/innen vom
Finale) eine Urkunde und einen Aner-
kennungspreis der Arbeiterkammer Wien.

Die Abschlussveranstaltung
mit Preisverleihung findet am
21.05.2017 im Hotel Savoyen statt.

Nähere Informationen erhältst du in der
Jugendabteilung der Gewerkschaft vida
unter der Tel. Nr.: 01 53 444 79 062
oder auf unserer homepage
www.vidajugend.at

vida
jugend

Hersteller: Gewerkschaft vida Jugendabtlg.
1020 Wien, Johann- Böhm- Platz 1

WIR LEBEN GEWERKSCHAFT **vida**

Berufswettbewerb
2017

Koch/Köchin



30.01. - 21.05.2017

Fachausschuss Hotel-, und
Beherbergungsbetriebe sowie
Gastronomie

fit4job

DIE BERUFSWETTBEWERBE

In Zusammenarbeit mit der
Berufsschule Gastgewerbe

www.vidajugend.at

QUALIFIKATION

Theorie

In der Woche vom 30.01.–02.02.2017 werden im Fachunterricht die theoretischen Fragen (Tests) beantwortet.

Praxis

1. Klasse Koch/Köchin

Minestrone
(2 Portionen)

2. Klasse Koch/Köchin

Gedünstete Hühnerkeule „Jägerart“
mit Pilaw Reis (2 Portionen)

3. Klasse Koch/Köchin

„braundünsten“
Rindschnitzel „Esterhazy“ mit
Serviettenknödel (2 Portionen)

Biskuitroulade (von 3 Eiern)
mit Marmelade

ACHTUNG!

Die bestplatzierten SchülerInnen aus jeder Klasse (durch Gesamtpunkteanzahl aus Theorie und Praxis ermittelt) sind für das Finale am Freitag, dem 28. April 2017 qualifiziert.

FINALE

Ort: Berufsschule für Gastgewerbe
1120 Wien, Längenfeldg. 13-15

Datum: Freitag, 28. April 2017

1. Klasse - Beginn 9.00 Uhr
Ende 11.00 Uhr
Küche - Erdgeschoss

- Wiener Erdäpfelsuppe

Es sind 4 Portionen herzustellen

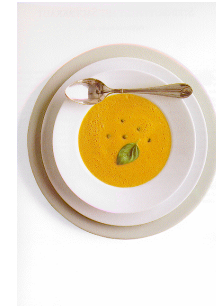
2. Klasse - Beginn 11.00 Uhr
Ende 13.00 Uhr
Küche - Erdgeschoss

- Canapés (4 Sorten - ca. 40 Stück)

3. Klasse - Beginn 9.00 Uhr
Ende 12.30 Uhr
Küche - Obergeschoss

- Mit Semmelfülle gefüllte Hühnerbrust
gebraten auf Champignonsauce
Glasiertes Gemüse
Pilaw Reis
- Kalter Grießpudding
auf Weichselragout

Es sind 6 Portionen herzustellen



Übersicht Gastronomiefachmann/frau

2. Klasse Gastronomiefachmann/frau
Beginn 9:00 Uhr
Ende 11:30 Uhr
Demo - Küche

- Wiener Erdäpfelsuppe

4. Klasse Gastronomiefachmann/frau
Beginn 9:30 Uhr
Ende 13:00 Uhr
Demo - Küche

- Mit Semmelfülle gefüllte Hühnerbrust
gebraten auf Champignonsauce
Glasiertes Gemüse
Pilaw Reis
- Kalter Grießpudding
auf Weichselragout