



Qualifikation Teilnahme:

Theorie und Praxis

Findet in jeder Klasse vom **30.01.– 03.02. 2017** im Fachunterricht statt.

Theorie:

Fachfragen aus dem Unterricht.

Praxis:

Siehe Block Qualifikation Praxis.
Die besten jeder Klasse nehmen am Finale teil.

Finale

Findet am **Freitag 28.04. 2017**, in der Berufsschule Gastgewerbe statt.

Endveranstaltung

21.05.2017

Hotel Savoyen Wien

Preisübergabe/Ehrung

Berufswettbewerb 2017

Koch/ Köchin

Qualifikation—Praxis

- 1. Klasse: Minestrone für 2 Personen
- 2. Klasse: Gedünstete Hühnerkeule „Jägerart“ mit Pilaw Reis (2 Portionen)
- 3. Klasse: „braundünsten“ Rindschnitzel „Esterhazy“ mit Serviettenknödel (2 Portionen); Biskuitroulade (von 3 Eiern) mit Marmelade

Aufgaben für das Finale:

- 1. Klasse: Wiener Erdäpfel-suppe. Es sind 4 Portionen herzustellen
- 2. Klasse Canapés (4 Sorten - ca. 40 Stück)
- 3. Klasse Mit Semmelfülle gefüllte Hühnerbrust gebraten auf Champignonsauce, Glasiertes Gemüse, Pilaw Reis; Kalter Grießpudding auf Weichselragout

Restaurant- fachmann/frau

Qualifikation—Praxis

- 1. Klasse: Kaffeehausservice - Aufbau und Service von 3 kleinen Mocca; Einstellen von 4 Fleischtellern und Vorlegen von der richtigen Seite
- 2. Klasse: Obst filetieren: Orange, Banane
Gästeteller anrichten
- 3. Klasse: Mixen eines Cocktails mit passender Garnitur

Aufgaben für das Finale:

- 1. Klasse: Kaffeehausservice : 1 Einspänner, 1 gr. Mocca, 1 kl. Mocca servieren und abservieren; Etagenservice: Wiener Frühstück (für 2 Personen auf Plateau); Aufdecken eines runden Tisches für 8 Personen für ein viergängiges Menü
- 2. Klasse: Beef Tatar, Crêpes Suzette
- 3. Klasse Tranchieren eines Huhnes; Mixen eines Standardcocktails; Fachfragen

Gastronomie- fachmann/frau

1. Klasse und 3. Klasse
Qualifikation– Praxis
Restaurantfachmann/frau

2. Klasse und 4. Klasse
Qualifikation— Praxis
Koch/Köchin

Aufgaben für das Finale:

- 1. Klasse Kaffeehausservice : 1 Einspänner, 1 gr. Mocca, 1 kl. Mocca servieren und abservieren; Etagenservice: Wiener Frühstück (für 2 Personen auf Plateau); Aufdecken eines runden Tisches für 8 Personen für ein viergängiges Menü
- 2. Klasse Wiener Erdäpfel-suppe
- 3. Klasse Beef Tartare, Crêpes Suzette
- 4. Klasse Mit Semmelfülle gefüllte Hühnerbrust gebraten auf Champignonsauce, glasiertes Gemüse, Pilaw Reis; Kalter Grießpudding auf Weichselragout

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 am Finale) eine Urkunde und einen Anerkennungspreis der Arbeiterkammer Wien.

Die Abschlussveranstaltung mit Preisverleihung und Ehrung der Sieger findet an einem Sonntag den 21.05.2017 im Hotel Savoyen statt

Nähere Informationen:

Jugendabteilung der Gewerkschaft vida,
unter der Tel. Nr.: 01 53 444 79 062
oder auf unserer homepage
www.vidajugend.at