



## Ausschreibung

### zu den 16. Regionalmeisterschaften unter Verwendung regionaler Produkte in den gastgewerblichen Berufen – Region Leipzig –

Der DEHOGA Sachsen - Regionalverband Leipzig, der „Internationale Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V.“ und die Susanna-Eger-Schule Leipzig rufen zu den 16. Regionalmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen – Region Leipzig – auf.

Diese Meisterschaft dient zum Leistungsvergleich in der Region und zur Vorbereitung auf die Sächsischen Landesmeisterschaften und die Deutschen Meisterschaften. Daraus resultiert, dass sich diese Ausschreibung eng an die der Landesmeisterschaften anlehnt.

#### 1 Ablauf

Folgender Ablauf der Regionalmeisterschaft ist vorgesehen:

<u>Aktivität</u>	<u>Termin</u>
- Meldung der Teilnehmer an die Susanna-Eger-Schule (Abgabe des - vom Betrieb unterschriebenen – Anmeldeformulars) <b>Alle gemeldeten Teilnehmer nehmen am 1. Wettkampftag teil.</b>	bis <b>24.01.18</b>
- 1. Wettkampftag - Theorietest <b>(14:15 Uhr - ca. 19:00 Uhr)</b> (Warenerkennung, Fragen zur Fachtheorie inkl. Mathematik) <i>Anschließend: (Benachrichtigung erfolgt schriftlich)</i> Auswahl der 12 besten Teilnehmer je Berufsgruppe (Refa/Hofa bzw. Koch)	am <b>24.01.18</b>
- 2. Wettkampftag - Praxistest <b>(13:00 Uhr - ca. 20:00 Uhr)</b> (Ablegen berufsspezifischer Arbeitsproben, gastorientiertes Gespräch und Rollenspiel) <i>Anschließend: (Bekanntgabe der Finalisten erfolgt direkt im Anschluss an die 2. Runde)</i>	
Berufsgruppen <b>Hotelfachmann / -frau und Restaurantfachmann / -frau:</b> Auswahl der jeweils 8 besten Teilnehmer und Anfertigen einer Komplexarbeit	am <b>28.02.18</b>
- Berufsgruppe <b>Koch:</b> Auswahl der 8 besten Teilnehmer	am <b>28.02.18</b>
- 3. Wettkampftag – Finale <b>ganztägig / Abendveranstaltung</b> (Herstellen von berufsspezifischen Arbeitsproben, Fachgespräch/Rollenspiel und/oder Verteidigung der Komplexarbeit) <i>Anschließend:</i> Siegerehrung	am <b>27.03.18</b>

#### 2 Teilnahmeberechtigung

Teilnehmer an den 16. Regionalmeisterschaften sind Auszubildende des Hotel- und Gaststättengewerbes, die sich im 2. oder 3. Ausbildungsjahr befinden.

**Eine Altersgrenze besteht nicht.**

##### 2.1 Anforderungen an die Bewerber

- in allen Lernfeldern **gute bis sehr gute** Leistungen  
(Leistungsdurchschnitt 2 oder besser)
- gute bis sehr gute Leistungen im Ausbildungsbetrieb
- überdurchschnittliches Interesse am Beruf und entsprechende Leistungsbereitschaft

##### 2.2 Einzuzureichende Unterlagen

- Bewerbungsunterlagen (siehe Anlage)
- Meldeschluss: **24.01.18**  
(Posteingang in der Susanna-Eger-Schule Leipzig)

**Alle angemeldeten Teilnehmer sind automatisch zum Theorietest (24.01.18) zugelassen.** (Eine schriftliche Einladung erfolgt nicht.)

### **3 Inhalte der Meisterschaft**

Die Meisterschaft gliedert sich in einen fachtheoretischen und einen fachpraktischen Teil.

Fachtheoretischer Teil:

---

- **alle Berufe:**  
1 Klausur aus allen Bereichen der Technologie (inkl. Mathematik)  
(Inhalte des 1. bis 3. Ausbildungsjahres)
- **nur HOTELFACHMANN / -FRAU und RESTAURANTFACHMANN / -FRAU:**  
Lösen einer komplexen Aufgabenstellung mit anschließender Verteidigung

Fachpraktischer Teil:

---

- **Warenerkennung für alle Berufe**
- **HOTELFACHMANN / -FRAU**
  - Arbeiten im Wirtschaftsdienst (z.B. Herrichten eines Hotelzimmers, Hotelzimmercheck oder Bügeln von Gästekleidungsstücken)
  - Herstellung eines kleinen Blumengestecks
  - Rollenspiel an der Rezeption (auch in englisch)
  - Gästekorrespondenz
  - Arbeitsprobe im Restaurant
  - Arbeit als Commis beim Menüservice
- **KÖCHE**
  - Erstellen eines Tellergerichts (2. Wettkampftag)
  - **Finale:** Zubereitung eines 4-Gang-Menüs für 10 Pers. unter Einhaltung bestimmter Vorgaben (z.B. Warenkorb, Zeit, Herstellungsverfahren, Menüzusammenstellung (VS als Flying-Büfett (20 Brotteller), Dessert als Dessertbüfett), **Anrichteweise:** Tellerservice: 2 Portionen (Jury, Ausstellung), 8 Portionen Gäste, Vorspeise: Flying-Büfett, Dessert: Büfett.
- **RESTAURANTFACHMANN / -FRAU**
  - Arbeitsproben aus dem Bereich „Arbeiten am Tisch des Gastes“ (z.B. Herstellen von Speisencocktails, Salaten etc.)
  - Verkaufsgespräch mit dem Gast
  - Herstellen eines Misch- oder Mixgetränkes
  - Zubereiten einer Kaffeespezialität oder Degustation von Wein oder Spirituosen am Tisch des Gastes
  - Eindecken einer Festtafel (8 Pers.)
  - Gästebetreuung und Service des im Finale vom Koch zubereiteten Menüs als Tellerservice.

### **4 Siegerehrung und Teilnahme an den Sächsischen Landesmeisterschaften**

Regionalmeister seiner Berufsgruppe wird der Teilnehmer, der insgesamt an allen drei Wettkampftagen die besten Leistungen erbracht hat. Die Sieger sowie die Zweit- und Drittplatzierten erhalten jeweils eine Urkunde sowie ein Sachgeschenk. Alle Teilnehmer erhalten nach Beendigung des Finales eine Teilnahmebescheinigung (*bitte im Sekretariat melden*).

Die Veranstalter der Regionalmeisterschaften unterstützen ausdrücklich die Bewerbungen aller Teilnehmer für die Sächsischen Landesmeisterschaften.

### **5 Kontakte**

**DEHOGA** - Regionalverband Leipzig, Herr Holm Retsch

Tel.: 03 41 - 3 91 35 47

E-Mail: [holm.retsch@dehoga-leipzig.de](mailto:holm.retsch@dehoga-leipzig.de)

**Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V.**, Herr Thomas Sieglow

Fax: 034205 - 86404

E-Mail: [rem@susanna-eger-schule.de](mailto:rem@susanna-eger-schule.de)

**Susanna-Eger-Schule Leipzig**, Frau Cornelia Weinrich

Tel.: 03 41 - 90 99 75 0

Fax: 03 41 - 90 99 75 15

E-Mail: [rem@susanna-eger-schule.de](mailto:rem@susanna-eger-schule.de)

**Bewerbung zur Teilnahme an den 16. Regionalmeisterschaften 2018  
in den gastgewerblichen Berufen – Region Leipzig –**

---

Name, Vorname: .....

PLZ: ..... Wohnort: .....

Straße: .....

E-Mail-Adresse: .....

Telefon: .....

Geburtsdatum: .....

Geburtsort: .....

Personalausweisnummer: .....

Ausbildungsberuf: .....

Aktuelles Ausbildungsjahr: .....

Durch meine Unterschrift melde ich mich verbindlich an und bestätige, dass ich an allen Wett-  
kampftagen, für die ich zugelassen bin bzw. mich qualifiziert habe, teilnehme

**(Wettkampftermine: 24.01.18, 28.02.18, 27.03.18).**

**Für den 24.01.18 sind alle angemeldeten Teilnehmer zugelassen.**

Datum: .....

Unterschrift Auszubildende(r): .....

**Ausbildungsbetrieb:**

Name: .....

Straße: .....

PLZ: ..... Ort: .....

Telefon: .....

Leiter des Betriebes: .....

Ansprechpartner im Betrieb: .....

Wir bestätigen, dass wir unsere(n) Auszubildende(n) für die Teilnahme am Wettbewerb freistellen und ihm die Teilnahme an Trainingsmaßnahmen ermöglichen, sofern keine dringenden betrieblichen Gründe dies verhindern.

---

Stempel

Unterschrift