



zu den 18. 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 18. Regionalmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen – Region Leipzig – auf.
Diese Meisterschaft dient dem Leistungsvergleich der Auszubildenden 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) Alle gemeldeten Teilnehmer nehmen am 1. Wettkampftag teil.	bis 29.01.20
- 1. Wettkampftag - Theorietest (14:15 Uhr - ca. 19:00 Uhr) (Warenerkennung, Fragen zur Fachtheorie inkl. Mathematik) <i>Anschließend: (Benachrichtigung erfolgt schriftlich)</i> Auswahl der 12 besten Teilnehmer je Berufsgruppe (Refa/ Hofa bzw. Koch)	am 29.01.20
- 2. Wettkampftag - Praxistest (13:00 Uhr - ca. 20:00 Uhr) (Ablegen berufsspezifischer Arbeitsproben, gastorientiertes Gespräch und Rollenspiel) <i>Anschließend: (Bekanntgabe der Finalisten erfolgt direkt im Anschluss an die 2. Runde)</i>	
Berufsgruppen Hotelfachmann / -frau und Restaurantfachmann / -frau: Auswahl der jeweils 8 besten Teilnehmer und Anfertigen einer Komplexarbeit	am 04.03.20
Berufsgruppe Koch: Auswahl der 8 besten Teilnehmer	am 04.03.20
- 3. Wettkampftag – Finale ganztägig / Abendveranstaltung (Herstellen von berufsspezifischen Arbeitsproben, Fachgespräch/Rollenspiel und/oder Verteidigung der Komplexarbeit) <i>Anschließend:</i> Siegerehrung	am 08.04.20

2 Teilnahmeberechtigung

Teilnehmer an den 18. 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 Einzureichende Unterlagen

- Bewerbungsunterlagen (siehe Anlage)
- Meldeschluss: **29.01.20**
(Posteingang in der Susanna-Eger-Schule Leipzig)

Alle angemeldeten Teilnehmer sind automatisch zum Theorietest (29.01.20) 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),
Anrichteweise: Tellerservice: 2 Portionen (Jury, Ausstellung), 8 Portionen Gäste, Vorspeise: Flying-Büfett, Dessert.
- **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 und entsprechenden Nachservice.

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

Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V., Herr Thomas Sieglow
Fax: 034205 - 86404
e-mail: rem@susanna-eger-schule.de

Susanna-Eger-Schule Leipzig, Herr Rainer Köhler
Tel.: 03 41 - 90 99 75 0
Fax: 03 41 - 90 99 75 15
e-mail: ssl@susanna-eger-schule.de

**Bewerbung zur Teilnahme an den 18. Regionalmeisterschaften 2020
in den gastgewerblichen Berufen – Region Leipzig –**

Name, Vorname:

PLZ: Wohnort:

Straße:

Email-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: 29.01.20, 04.03.20, 08.04.20**).

Für den 29.01.20 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