ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN

IM BERUF

COOK

43. WorldSkills 2015 | São Paulo, Brasilien

SKILL 34

KOCH

Cook

LBS Altmünster
24. - 26. Oktober 2014

Version Juli 2014

1. Information

1.1. Qualifikation zu WorldSkills Sao Paulo 2015

Mit den Österreichischen Staatsmeisterschaften 2014 findet auch die Qualifikation zu WorldSkills Sao Paulo im August 2015 statt und den EuroSkills 2016.

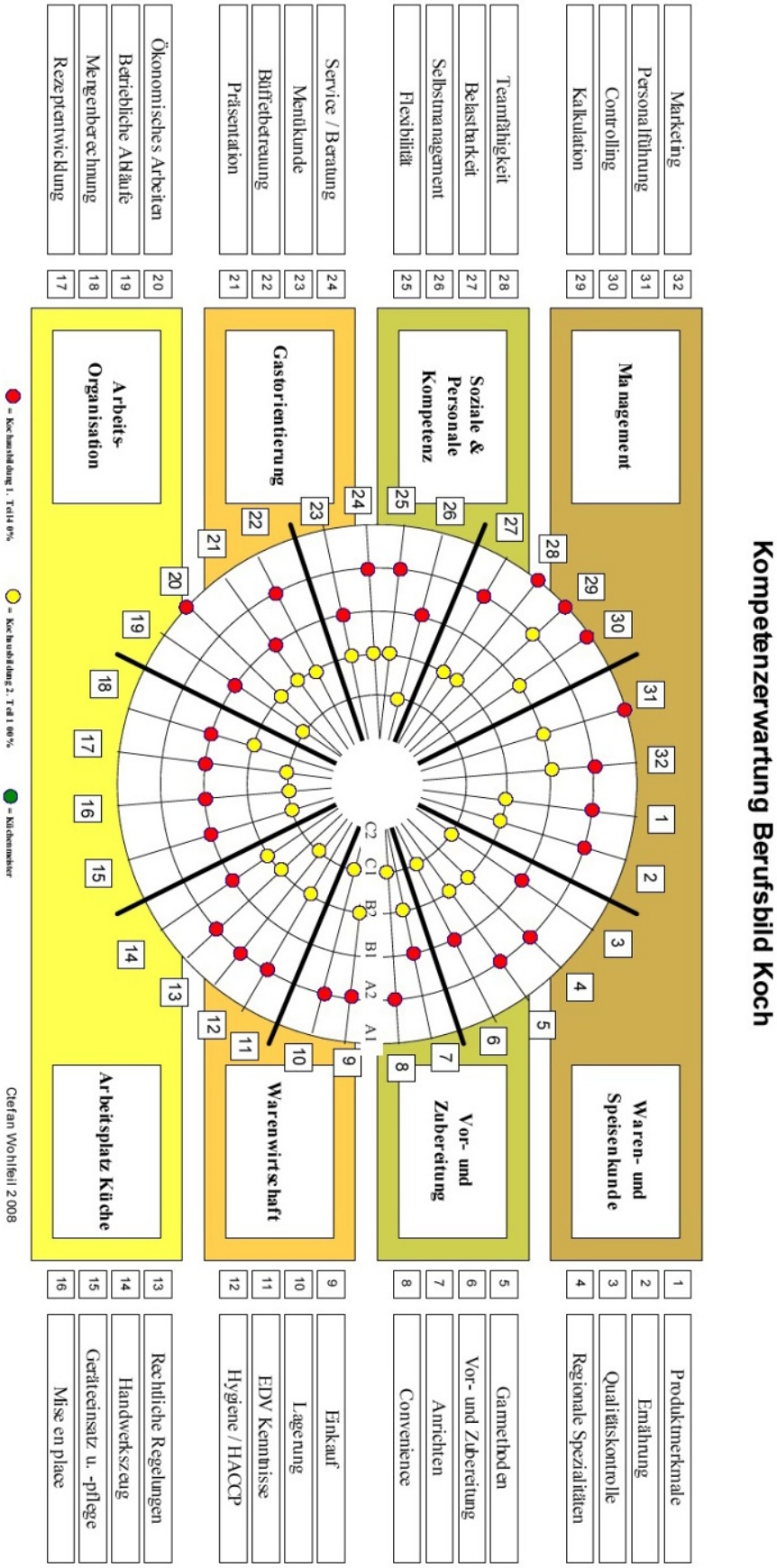
Die Entscheidung wer zu WorldSkills entsendet wird (nur eine Person kann entsendet werden), findet nicht nur auf Grund des fachlichen Abschneidens statt, sondern erfolgt aus dem Gesamtbild folgender Kriterien:

- fachliches Abschneiden,
- allgemeine Eindrücke (zB wertschätzender/respektvoller Umgang mit anderen Kandidaten).

Die Entscheidung wer sich qualifiziert wird in einem Gremium beschlossen. Dieses Gremium setzt sich aus folgenden Personen zusammen:

- Dr. Katrin Eichinger-Kniely (Offizielle Delegierte, SkillsAustria)
- Ing. Stefan Praschl (Technischer Delegierter, SkillsAustria)
- Alexander Stockl (Österreichischer Experte, TS Klessheim)

2. Kompetenzerwartung Berufsbild Koch



Competency overview for the training of cooks

Kompetenzorientierung in der Ausbildung von Köchinnen und Köchen[1] Das vorliegende Kompetenzraster beschreibt in einer entwicklungslogischen Übersicht die Entwicklungsschritte eines Kochs vom Anfänger bis zum Meisterkoch und darüber hinaus. Die Entwicklungsschritte sind als Kompetenzen formuliert. Eine Kompetenz beschreibt, was jemand kann. Kompetenzraster sind damit ausschließlich potenzialorientiert. Sie schaffen Transparenz und Zielklarheit für alle an Ausbildung beteiligten Personen. Der Aufbau der Kompetenzraster orientiert sich am Europäischen Referenzrahmen. Die Zielscheibe „der Koch auf einen Blick“ zeigt alle Arbeits- und Themenbereiche, die den Beruf Koch ausmachen. Sie ist unterteilt in acht große Bereiche. Diese Bereiche konkretisieren sich auf der darunter liegenden Ebene jeweils in vier weitere Arbeitsfelder, die als Kompetenzraster ausformuliert sind. Die Kompetenzstufen finden sich in dieser Übersicht in den Ringen der Zielscheibe wieder, wobei der äußere Ring die Anfängerstufe und die Mitte die „höchste“ Meisterstufe beschreibt. Mit der Zielscheibe können Kompetenzprofile erstellt werden. Die Auflistung der Kompetenzen (WorldSkills-Standards) für einen ausgebildeten Koch entsprechen den Inhalten der Kompetenzstufen, die bis zum Abschluss der Ausbildung erreicht werden mussten. Den Auszubildenden werden die Anforderungen transparent, sie können ihre Leistungen mit dem Kompetenzraster selbst einschätzen. Es dient ihnen als Reflexionsinstrument bei der Entwicklung ihrer beruflichen Handlungskompetenzen und fördert damit die Verantwortung für den eigenen Lernprozess. Ausbilder können mit ihren Auszubildenden das Kompetenzprofil zum Abgleich von Selbst- und Fremdeinschätzung benutzen, indem sie Ihre Einschätzungen mit denen der Auszubildenden auf der Basis der verbindlichen Standards vergleichen und darüber ins Gespräch kommen, um z.B. Ziele für weitere Lernschritte abzuleiten.	**Competency overview for the training of cooks** The presented competency grid illustrates an overview of the development steps of a cook ranging from a novice to a master chef and beyond. Development steps are shown as competencies. A competency describes ability. Therefore, competency grid is exclusively focused on the human potential. The grids create transparency and clarity for the achievement of goals for involved individuals. The structure of the competency grid is a reference of European guidelines. The target disk “the cook in one look” shows all topical and work related themes pertaining to the trade of cook. This is segmented into eight large sectors. These sectors are further described in four levels of work fields. The competency levels are shown in this illustration with the rings of the disk, where the outer rings indicate the novice level and the center translates into the “highest” master level. Competency profiles can be created with this target disk. The list of these competencies (World Skills standards) refers to the content of the competency levels which have to be reached at the end of the training period. The expectations for the trainees are transparent as they can evaluate their performances themselves. It serves as a gauging instrument with the development of trade practice competencies and engages the responsibility for their own learning progress. Trainers are able to use the competency profile to level evaluations by trainees and others through comparison with a common standard, and talk about additional goals in the learning process. **We need in the technical description trade 34 only the following description of competencies! We don’t use the competency grid in front of this text.**
Waren- und Speisenkunde	**Ingredient and menu knowledge**
1. Produktmerkmale kennen und im Arbeitsprozess berücksichtigen - kann das gastronomische Niveau einschätzen - kennt Marktpreise gängiger LM - kann Zusammenhang zwischen Qualität und Preis erklären - kennt den Zusammenhang zwischen Rohstoffqualität und Speisenniveau	**1. Identification of product specifications and application during the work process** - Recognizes the gastronomic level - Knows market prices of common ingredients - Can explain correlation of quality and price - Knows the correlation of ingredient quality and menu sophistication - Makes suggestions for procurement

[1] Im Folgenden wird aus Gründen der Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Damit sind sowohl Köchinnen als auch Köche gemeint.

- macht Vorschläge für den Einkauf - kennt die Saisons für Produkte - kennt die küchentechnologischen Eigenschaften von LM - kann LM ernährungsphysiologisch einordnen und entsprechend verarbeiten - kann die passende Produktqualität für die geplante Speise auswählen - wendet Deklarationspflicht an - berücksichtigt LM-Zertifikate	- Knows the season of products - Knows the technical properties of ingredients for kitchen use - Can categorize ingredients according to nutritional properties and process them accordingly - Can select the appropriate product quality for the planned menu - Applies import regulations/restrictions of ingredient use - Recognizes/abides by ingredient grading and labelling
2. Ernährung - kann allgemeine Ernährungsgrundsätze umsetzen - erfüllt die Erwartung der Gäste nach gesunder Ernährung - kann nährwertbewusst kochen	**2. Nutrition** - Can apply common nutritional principles - Complies with the expectation of guests for healthy nutrition - Can cook nutrition wise
3. Qualität kontrollieren - hält Qualitätsvorgaben bei der Produktion ein - erkennt den Zustand eines LM - erkennt Aromen von typischen Zutaten - kann Handelsklassen Qualitätskriterien zuordnen - kann dem Sollzustand einer Speise einen Zubereitungsweg zuordnen - definiert Qualitätsstandards für Speisen für Speisen und LM - hat ein hohes Qualitätsbewusstsein - kann durch einfache sensorische Vergleiche Rückschlüsse auf die Qualität ziehen - kann mangelhafte Ware reklamieren	**3. Quality control** - Maintains quality standards during production - Identifies the quality state of the ingredients - Recognizes the aromatic properties of typical ingredients - Can categorize market forms into quality levels - Can assign a preparation method to a meal target state - Defines quality standards for meals and ingredients - Has a high level of quality awareness - Can apply simple sensory comparisons to arrive at inferences of quality - Can substantiate and reject sub-par goods
4. Umgang mit Spezialitäten - Kennt saisonale Produkte und erkennt ihren Wert - Kennt regionale Gerichte (und wendet Zubereitung an) - Kennt unterschiedliche Esskulturen und Traditionen - Erläutert den Unterschied zwischen einer Spezialität u. einer normalen Speise. - Wählt passende Produkte für Spezialitäten aus. - Kann nach Rezept regionale, nationale u. internationale Gerichte kochen - Kann Gerichte zu Spezialitäten aufwerten - Stellt Themen-Speisenkarten zusammen - Kann Aktionswochen planen u. umsetzen	**4. Handling of specialities** - Knows seasonal products and recognizes their value - Knows regional dishes (and applies preparation of same) - Knows various eating cultures and traditions - Defines the difference of a specialty meal and a normal meal - Selects appropriate products for specialty meals - Can use recipes to prepare regional, national and international dishes - Can elevate meals to specialty meals - Composes theme menus - Can plan and implement meal promotions
Vor- und Zubereitung	**Pre-prep and preparation**
5. Garmethoden anwenden - Kennt die ernährungsphysiologischen Wirkungen des Garens - Wählt das zum Garverfahren passende Gargerät aus - Verwendet Gargeräte energieschonend - Kennt küchentechnologische Eigenschaften von LM-Inhaltstoffen - Kennt Spezialgeräte und kann sie unter Anleitung bedienen - Kann für jedes LM und Speise das richtige Garverfahren anwenden - Berücksichtigt die Garzeiten der Speisen - Kann für verschiedene Bestandteile eines Gerichtes Garmethoden anwenden - Kann verschiedene Garmethoden gleichzeitig kombiniert anwenden - Bezieht Garverluste ein	**5. Application of cooking methods** - Knows the physical nutritional effects of cooking methods - Selects the appropriate cooking equipment for the cooking method - Applies energy saving practices when using cooking equipment - Knows kitchen technological properties of food ingredients - Knows special equipment and can operate it with instructions - Can apply the correct cooking method for each ingredient and each dish - Accounts for the cooking times of the meals - Can apply cooking methods for various elements of meal - Can combine and apply various cooking methods sim-

- Kann schmoren, frittieren, dämpfen, kurzbraten	ultaneously - Accounts for shrinkage during cooking - Can braise, deep-fry, steam, saute
6. Vorbereiten von Lebensmitteln und Speisen - Kann gängige Schneidetechniken anwenden - Kann die Bestandteile eines Gerichtes portionieren - Kann Fleischteile parieren u. binden - Kann ganze Fische für Weiterverarbeitung vorbereiten (schuppen, ausnehmen, filetieren) - Kann Arbeitsplan für einzelne Gerichte planen - Kann Fleischteile auslösen und für Weiterverarbeitung vorbereiten - Stellt Fonds u. Suppen her. Kennt relevante LMrechtliche Verordnungen - Kann alle marktüblichen LM unter Berücksichtigung der Verluste vorbereiten - Plant Ablaufpläne für die Vorbereitung für ein Menü	**6. Preparation of food ingredients and meals** - Can apply common cutting techniques - Can portion the components of the meal - Can trim and tie meat cuts - Can debone meat cuts and prepare for further processing - Can prepare whole fish for further processing (scale, remove entrails, fillet) - Can prepare a work plan for single dishes - Prepares stocks and soups, knows relevant regulations for food ingredient preparations - Can prepare all food ingredient market forms while accounting for yield loss - Plans schedules for the preparation of a menu
7. Zubereiten und Anrichten von Speisen - Kann einfache Teigwaren herstellen - Kann Marinaden herstellen - Kann Suppen klären o. binden - Kann alle Convenienceprodukte verarbeiten - Kann kalte Platten und gemischte Salate herstellen - Kann internationale Standard Fleisch-, Fisch- und Geflügelspeisen zubereiten - Richtet Speisen unter Anwendung von Menüregeln an - Kann gängige Garnituren herstellen und zuordnen - Kann die Zubereitungs- u. Anrichteweise der Serviceart anpassen - Kann Fleischteile in der Küche tranchieren u. filetieren - Setzt Gewürze u. Küchenkräuter fachgerecht ein - Kann Ableitungen herstellen - Kann Suppen u. Saucen verfeinern - Kann vorbereitende Arbeiten u. Zubereitung von Speisen koordinieren unter Berücksichtigung der Gartechniken - Kann Spezialverfahren anwenden - Kann Frontcooking durchführen - Kann Spezialgerichte herstellen - Kann Harmonie von Produkt / Zubereitung u. Anrichten herstellen. - Kann die Zubereitungsverfahren dem gastronomischen Niveau anpassen	**7. Preparation and plating of meals** - Can produce simple pasta - Can prepare marinades - Can clarify or thicken soups - Can process all convenience products - Can produce cold cut plates and assorted salads - Can prepare standard international meat, fish and poultry dishes - Prepares meals in accordance to menu rules - Can assign and prepare common garnishes - Can adjust preparation and plating styles to service methods - Can portion and filet kitchen meat cuts - Applies herbs and spices professionally - Can produce derivatives - Can enhance soups and sauces - Can coordinate preparatory tasks and the preparation of meals while accounting for the cooking methods - Can apply specialty methods - Can cook in front of customers - Can produce speacialty meals - Can produce a harmony of products, preparation methods and plating techniques - Can align preparation methods with a gastronomic level
8. Mit Convenienceprodukten umgehen - Kennt Bezugsquellen von C-Prod. - Kann Vor- und Nachteile von C-Prod. abwägen - Kann C-Prod veredeln - Berücksichtigt Deklarationspflichten - Berücksichtigt beim Einsatz die Gästeerwartung - Kann Qualität von C-Prod. einschätzen Kann eigene C-Prod. - Kann durch Einsatz von C-Prod. Arbeitsabläufe optimieren - Berücksichtigt Zeit u. Personalresourcen beim einsatz von C-Prod.	**8. Handling and utilization of convenience products** - Knows suppliers of convenience products - Can evaluate advantages and disadvantages of convenience products - Can enhance convenience products - Accounts for obligatory declarations - Accounts expectation of customers with use of CP - Can evaluate quality of convenience products - Can optimize work flow through use of CP - Accounts for time and staff resources with use of CP

Warenwirtschaft	Merchandize management
9. Einkauf von Waren - bereitet Tagesbestellungen vor - kann auf Anweisung Bestellungen durchführen - kann auf Anweisung einkaufen - weiß um die saisonalen Schwankungen von Einkaufspreisen - kennt Marktpreise für gängige Waren - kann Preisvergleiche durchführen - kann Preise und Leistungen ins Verhältnis setzen und dabei die Qualität der Ware berücksichtigen - kann Rechnungen kontrollieren - hat Kontakt zu Lieferanten und Produzenten - kennt übliche Zahlungs- und Lieferungsbedingungen	**9. Purchase of goods** - Prepares daily requisitions - Can complete purchase orders when instructed - Can purchase when instructed - Knows the seasonal variances of purchase prices - Knows market prices of common merchandize - Can conduct price comparisons - Can relate price and performance while accounting for the quality of the merchandize - Can check bill of sale - Has contact to delivery staff and producers - Knows common payment and shipment conditions
10. Waren lagern - kennt Gefahren, die von Lebensmittelschädlingen ausgehen - kann alle Lebensmittel sachgerecht lagern - kann Lagerlisten führen - berücksichtigt bei der Lagerung Hygienevorschriften (HACCP) - kann Rückmeldung über Lagerbestände geben und Bestellungen ausführen - berücksichtigt Lagerverluste - kann Lagerkosten einschätzen - passt Bestellungen den Lagerkapazitäten an - kann gefährliche Güter sachgerecht lagern	**10. Storage of merchandise** - Knows the dangers which originate from food pests - Can store food merchandize appropriately - Accounts for sanitary regulations for storage (HACCP) - Can report inventory and complete purchase orders - Accounts for storage losses - Can estimate cost of storage - Aligns purchase orders with storage capacity - Can store dangerous goods properly
11. EDV anwenden - kann Schriftverkehr elektronisch abwickeln - kann einfache Listen nach Vorgabe erstellen in Excel - kann PC-gestützt Rezepte umrechnen - schreibt Ablaufpläne am PC - kann Rezeptkartei anlegen und führen - kann Speisenkarten schreiben - kennt Branchenlösungen (z.B. Rezeptprogramme, Menü, Warenwirtschaftssysteme, Bankettsysteme - kann online-Bestellungen abgeben - kann kleine Kalkulationen in Excel erstellen	**11. Use of computer programs** - Can complete correspondence electronically - Can prepare simple lists in Excel based on templates - Can convert recipes with aid of computer - Documents schedules with computer - Can produce and administer a recipe file - Can write menus - Knows program solutions (i.e. recipe programs, menu, merchandize systems, banquet systems) - Can submit online purchase orders - Can create small calculations in Excel
12. Hygienisch arbeiten und HACCP anwenden - Alle Arbeitsbereiche in der Küche nach den vereinbaren Standards putzen - Lebensmittel fachgerecht verräumen können und dabei die vorgegebenen Temperaturen einhalten. - Das betriebsinterne HACCP-Konzept bis ins Detail anwenden.	**12. Sanitary work processes and application of HACCP** - All work areas are cleaned based on agreeable standards - Food merchandize is properly stored and the appropriate temperatures and maintained. The business internal HACCP concept is applied to the last detail
Arbeitsplatz Küche	**Work area kitchen**
13. Rechtliche Regelungen Beachten - ist mit allen betriebsinternen Regelungen vertraut - kann Probleme, die sich aus Verträgen ergeben selbstständig lösen - kann sich sozial absichern - wendet gültiges Lebensmittelrecht an - weiß um die Organisation der Branche - hält Unfallverhütungs-vorschriften ein	**13. Compliance with legal regulations** - Is familiar with all internal business regulations - Can solve contract problems independently - Can secure social standing - Applies valid food merchandize laws - Knows the organisation of the industry - Upholds accident prevention regulations
14. Handwerkszeug benutzen - setzt passendes Handwerkszeug für Produkte ein	**14. Storage of merchandise** - Uses appropriate trade tools for products

- kann Spezialwerkzeuge einsetzen - kennt Spezialwerkzeuge, die in der Gastronomie Verwendung finden - kann Arbeitsprozesse durch den Einsatz von Spezialwerkzeugen optimieren	- Can utilize specialty tools - Knows specialty tools used in gastronomy - Can optimize work processes through utilization of specialty tools
15. Geräte auswählen, bedienen und pflegen Traditionelle Küchen-geräte sowie modernste Küchentechnik fachgerecht und arbeits-ökonomisch einsetzen und anderen den Einsatz und die Funktionsweise der Geräte erläutern können.	**15. Selection, operation and care of devices** Utilizes traditional kitchen devices as well as most modern kitchen technology professionally and economical, is able to explain the functionality of the devices
16. Mise en Place organisieren - Kann abgeleitet aus der Speisenkarte sein mep ableiten und vollständig zusammenstellen - Stellt richtige Mengen und Produkte zusammen - Kümmert sich eigenständig um notwendige mep für Veranstaltungen - Verarbeitet unverbrauchtes mep weiter - Kann flexibel auf unvorhergesehene Situationen reagieren	**16. Organization of mise en place** - Can conclude and assemble the MEP from the menu in its entirety - Assembles correct amounts and products - Independently takes care of necessary MEP for functions - Utilizes unused MEP for other applications - Can react with flexibility to unforeseen situations
Arbeitsorganisation	**Work organisation**
17. Betriebliche Abläufe - kann Handlungsabläufe steuern und umsetzen - kann für betriebliche Abläufe Verbesserungsvorschläge machen - kann mit Weisungsbefugnis umgehen - ist in der Küche flexibel einsetzbar	**17. Business procedures** - Can guide and implement courses of action - Can independently solve contract problems - can make suggestions for improvement of operational procedures - can deal with authority - can be flexibly functional in the kitchen work stations
18. Mit Rezepturen umgehen - kann Rezepte nach eigenen Vorstellungen optimieren und weiterentwickeln - kann aus selbstzubereiteten Speisen Rezepte ableiten - kann Abläufe rekapitulieren und reflektieren - hat Standardrezepte im Kopf und kann diese direkt umsetzen	**18. Handling of recipes** - can optimize recipes with own ideas and develop them further - Can create recipes from self-prepared dishes - Can reflect and summarize processes - Can recall and implement standard recipes
19. Mengen einschätzen und Kosten berechnen Für Speisen und Gerichte den Materialeinsatz ermitteln, die Kosten berechnen können und dabei die Materialverluste berücksichtigen.	**19. Estimation of quantities and costing** Can conclude material use for meals and dishes, calculate costs and account for material wastage
20. ökonomisch arbeiten - reflektiert eigene Arbeitsprozesse unter betriebswirtschaftlichen und ökologischen Aspekten setzt Material kostenbewusst ein - geht mit allen Gütern wirtschaftlich um - kann Materialkosten berechnen - kann ökonomische Vorgaben des Betriebes umsetzen - kennt Faktoren für einen Kartenpreis	**20. Economic work processes** - Reflects on own work processes with business and environmental aspects while using materials economically - Treats all goods with economic resourcefulness - Can calculate material costs - Can implement economic specifications of the business - Knows the factors of the menu price
Gastorientierung	**Customer service**
21. Service und Beratung - achtet auf sein Erscheinungsbild - ist freundlich - berät Gäste am Buffet/Frühstück - serviert Tellergerichte - unterscheidet gängige Servicearten	**21. Business procedures** - Pays attention to appearance - Is courteous and friendly - Recommends guests at buffet/breakfast - Serves plated meals - Differentiates common service types

- deckt Tische eigenständig für einfache Menüs ein - reflektiert sein eigenes Verhalten gegenüber dem Gast - zieht aus Servicearten Rückschlüsse für die Anrichteweise - spricht sich mit Kollegen ab - koordiniert Küchen- mit Serviceabläufen - handelt gastorientiert	- Sets tables independently for simple menus - Draws conclusions from service types for plate presentation - Communicates with colleagues - Coordinates kitchen and service processes - Acts customer service oriented
22. Menükunde - kann nach menükundlichen Regeln mehrgängige landestypische Menüs zusammenstellen - kann offensichtliche, fachliche Fehler in Menüs erkennen.	**22. Menu knowledge** - Can design under the rules of menu knowledge a multiple course menu from customary dishes - can detect obvious, technical errors in menus
23. Büffetplanung und Betreuung - baut selbstständig nach Regeln Buffets auf - kann Büffetnachschub selbstständig organisieren - plant und betreut einfache Buffets - berücksichtigt HACCP-Vorgaben	**23. Planning and maintenance of buffets** - Independently sets up buffets based on criteria - Can organize buffet supply self-reliantly - Plans and maintains simple buiffets - Accounts for HACCP regulations
24. Präsentation - kann eigene Ideen und fachliche Vorschläge angemessen seinen Kollegen, Vorgesetzten und auch Gästen präsentieren. - ist in der Lage sich selbst und damit auch seinen Betrieb angemessen zu repräsentieren. - kann Speisen entsprechend dem gastronomischen Niveau des Betriebes anrichten und präsentieren	**24. Presentation** - can present their own ideas and suggestions appropriate professional colleagues, superiors and guests. - is able to represent himself and also his business properly. - can serve and present food according to the gastronomical level of his company
Soziale und personale Kompetenz	**Social and personal competency**
25. Teamfähigkeit Gespräche initiieren und aktiv zuhören können. Lösungsvorschläge machen und zielorientiert diskutieren. Gemeinsame Ergebnisse erarbeiten. Konflikte erkennen, ansprechen und gemeinsam mit anderen Lösungen finden.	**25. Teamwork** - Can initiate discussions and listen actively - Can propose solutions and discuss with goal oriented attitude - Arrive at common solutions - Detect conflicts, address them and find solutions with the team
26. Belastbarkeit Eigenes Leistungsvermögen gut einschätzen können, und unnötigen Stress vermeiden. Bei größerem Stress Ruhe ausstrahlen und zumeist gute Ergebnisse erzielen. Häufig sich ändernde oder ungeklärte Situationen halte ich aus und kann trotzdem zielgerichtet weiterarbeiten. Dabei gelingt es mir zumeist, Wichtiges von weniger Wichtigem zu unterscheiden.	**26. Stress capacity** - Can judge personal performance ability and avoid unnecessary stress - Exhibit calmness in very stressful situations and achieve good results - Can continue goal oriented course despite constantly changing and uncertain circumstances - Can differentiate important issues from lesser important ones
27. Selbstmanagement Identifiziert sich mit seinen Aufgaben. Kann Prioritäten setzen und handelt entsprechend. Kann sich zumeist Ziele selbstständig setzen und erreichen. Für umfassendere Probleme findet er/sie Lösungswege und übernimmt dafür grundsätzlich die Verantwortung.	**27. Self-management** - Identifies with tasks at hand - Sets priorities and acts accordingly - Can set goals independently and achieve them - Finds solutions for comprehensive problems and takes fundamental responsibility
28. Flexibilität Kann in jedem Bereich der Küche arbeiten. Ist offen für Neues. Kann auch in veränderten Rahmenbedingungen gute Arbeitsergebnisse erzielen.	**28.Flexibility** - Can function in every area of the kitchen - Is open minded for new ideas - Can achieve good results in changing environments

3. Wettbewerbszeit

Für die Durchführung des Vorauswahlprojektes sind 18 Arbeitsstunden (siehe Zeitplan) vorgesehen:

Eintreffen in der Berufsschule:
Freitag, 24.10.2014, 12:00 Uhr, LBS Altmünster!

3.1. Zeitplan

Freitag, 24.10.2014

Zeit	Dauer	Tätigkeit
13:00 - 13:30	0,5 h	Offizielle Begrüßung, Vorstellung der Jury
13:30 - 14:00	0,5 h	Erklärungen zum Wettbewerbsablaufs
14:00 – 14:30	0,5 h	Sicherheitsunterweisung durch den Shopmaster mit Unterschrift
14:30 – 15:00	0,5 h	Auslosung des Arbeitsplatzes und Einrichten des Arbeitsplatzes, Erklärung, offene Fragen
15:00 – 19:00	4 h	Mise en place

Samstag, 25.10.2014

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:00 - 07:30	0,5 h	Kurze Besprechung zum Tagesablauf
07:30 - 09:30	2 h	Part A – Finger food
09:30 - 11:30	2 h	Part B – Fresh pasta hot entrée
11:30 - 12:00	1 h	Posten reinigen
12:00 – 13:00	1 h	Mittagspause
13:00 – 15:00	2 h	Part C – Fish main course
15:00 – 17:00	2 h	Part D – Three chocolate in three ways
17:00 – 17:30	0,5 h	Posten reinigen
17:30 – 18:00	0,5 h	Pause
18:00 – 19:00	1 h	Interview und allgemeine Informationen SkillsAustria

Sonntag, 26.10.2014

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 - 11:30	4 h	Kochen des Gala-Menüs mit dem Servicepartner
11:30 - 12:30	1 h	Posten reinigen und Mittagspause
ab 12:30	2 h	Gästeservice á la carte Nach dem Gästeservice Reinigung der Küche, Abnahme durch den Shopmaster
ca. 15:30		Verkündung des Ergebnisses

4. Beurteilung der Arbeiten

Bei der Entwicklung der Aufgabenstellung werden die Bewertungskriterien, abgeleitet von den internationalen Anforderungen, angepasst auf das österreichische Vorauswahlprojekt, festgelegt und von der Jury geprüft.

Internationale Bewertungskriterien (Achtung: die Bewertung wird angepasst auf das österreichische Vorauswahlprojekt):

Kriterien		max. Punkte
A	Objective marking 30%	
B	Kitchen skills	24
C	Dish meets criteria	6
D	Subjektive marking 70%	
E	Visual appeal	20
F	Taste and texture	40
G	Kitchen skills	10

Die Anzahl der Punkte wird in Formulare eingetragen und dann ausgewertet.

Das Bewertungssystem wird durch den **Bundesausbildungsexperten Ernst Pühringer** erklärt und kontrolliert.

5. Technische Einrichtung am Wettbewerbsort

- Wird durch die Shopmaster erklärt.
- Jede Küche ist ident.

6. Mitzubringende Equipment

- Eigenes Messerset
- Spezialequipment nur mit Absprache der Jury, falls es erlaubt wird, muss es für alle Teilnehmer zur Verfügung stehen.

7. Wettbewerbsreglement

7.1. Unerlaubte Hilfsmittel

Die Benützung von Handys, Kameras oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten und kann zur Disqualifikation führen. In Notfällen ist der Gebrauch eines Handys zu melden und das Kommunikationsmittel bei der Jury zu hinterlegen, welche den Kandidaten bei Kontaktaufnahme alarmieren kann.
Es dürfen keine Laptops am Arbeitsplatz verwendet werden, Rezepte und Bücher sind erlaubt.

7.2. Vor Wettbewerbsstart

- Auslosung der Arbeitsplätze durch die Jury.
- Lesen Sie die Wettbewerbsanleitungen genau durch.
- Überprüfen Sie die gestellten Produkte.

7.3. Während des Wettbewerbes

- Arbeitszeit nach zentraler Uhr und Zeitplan.
- Jury signalisiert Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Pausen sind verpflichtend.
- In den Pausen ist kein Teilnehmer am Arbeitsplatz.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation mit den Teilnehmern von AUSSEN untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes während der Arbeitszeit, ist die Abmeldung bei der Jury unbedingt erforderlich.
- Bei Unklarheiten – NUR an die Jury wenden.
- Zusätzlicher Materialverbrauch – nur von der Jury.

7.4. Arbeitssicherheit

- Jeder Teilnehmer hat auf seinen persönlichen Schutz zu achten (Sicherheitsunterweisung).
- Makellose Kochuniform ist zu tragen.
- HACCP

7.5. Maßnahmen bei unerlaubten Handlungen

- Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen kann bis zum Wettbewerbsausschluss führen.
- Ebenso können folgende Verstöße zum Wettbewerbsausschluss führen:
  - Verstoß gegen Sicherheitsinstruktionen,
  - Verwendung unerlaubter Hilfsmittel,
  - Einfluss von außen.