

PROGRAMM

SONNTAG, 25. JUNI 2017

- 16.00 - 17.00 Uhr **Anreise Berufsschule 2**
 Makartkai 1
 5020 Salzburg
- Die Teilnehmer haben die Möglichkeit zum
 Einkühlen ihres Materials
 Auch das gesamte Werkzeug kann gleich in
 der Berufsschule gelassen werden
- Ansprechperson für die Berufsschule:**
 DI Helmut Karl, M 0676 750 15 28
- 17.30 Uhr **Bezug der Zimmer im Laschenskyhof**
 Josef-Hauthaler-Straße 2
 5071 Wals/Viehhausen
 T 0662 85 23 61-0
 www.laschensky.at
- 18.00 Uhr Laschenskyhof
 - Begrüßung
 - Startnummernverlosung
 - Abendessen

MONTAG, 26. JUNI 2017

- 06.00 Uhr Frühstück im Laschenskyhof
 07.00 Uhr Abfahrt zur Berufsschule - Bus wird von der LI
 organisiert
- 07.45 Uhr Jurysitzung in der Berufsschule/Essbar
 08.00 Uhr Einrichten der Arbeitsplätze + Information
 über den Tagesablauf
- 08.15 - 09.00 Uhr Ausbeinen einer Rinderkeule und Grobzer-
 legung (45 Minuten) Werkzeug hat jeder Teil-
 nehmer selbst mit
- 09.00 - 09.30 Uhr Pause
 09.30 - 11.05 Uhr Feinzerlegung und Zuschnitt (105 Minuten)
 11.05 - 12.05 Uhr Sülze (10' Vorbereitung + 50' arbeiten)
 12.30 - 13.30 Uhr Mittagessen in der Berufsschule - 1. Stock
 13.30 - 14.40 Uhr küchenfertige Erzeugnisse (70 Minuten)
 14.40 - 15.00 Uhr Pause
 15.00 - 15.50 Uhr Herrichten und Präsentieren eines Hauptge-
 richtes mit Fleisch (50 Minuten)
- 16.30 Uhr Kaffee und Kuchen im Gang der Berufsschule -
 bei Schönwetter im Gastgarten
- 17.15 Uhr Abfahrt zum Laschenskyhof - Bus wird von der
 LI organisiert
- 19.00 Uhr Abendessen

PROGRAMM

DIENSTAG, 27. JUNI 2017

06.00 Uhr	Frühstück
07.00 Uhr	Abfahrt zur Berufsschule - Bus wird von der LI organisiert
08.00 Uhr	Stürzen der Sülzen für Jurierung
08.15 Uhr	Vorbereitung der Barbecueplatte
08.30 - 09.40 Uhr	Herrichten und Präsentieren von Barbecue-spezialitäten (70 Minuten)
08.30 Uhr	Wertung der Sülzen durch die Jury
09.40 Uhr	Pause mit Würstel
10.15 - 11.15 Uhr	Herstellen einer Aufschnitt-, Schinken-, Braten- oder Speckplatte - festlich oder rustikal - ca. 1 kg ohne Deko (60 Minuten)
12.00 Uhr	Abfahrt zum Laschenskyhof - Bus wird von der LI organisiert
12.30 Uhr	Mittagessen im Laschenskyhof
13.00 - 13.30 Uhr	Jurysitzung im Laschenskyhof
13.00 - 13.30 Uhr	Teilnehmer ziehen sich im Laschenskyhof bereits für die Führung im Hangar 7 und die Siegerehrung um
13.30 Uhr	Abfahrt vom Laschenskyhof zum Hangar 7 - Bus wird von der LI organisiert
14.00 Uhr	Hangar 7 - Führung
16.00 Uhr	Abfahrt Hangar 7 zum Fleischerverband - Bus wird von der LI organisiert
17.00 Uhr	Empfang beim Fleischerverband Siegerehrung Abendessen

ACHTUNG

- Einheitliche Barbecueplatten sind von der jeweiligen Landesinnung mitzunehmen
- HCCP-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften gelten für den gesamten Wettbewerb

WICHTIGE TELEFONNUMMERN:

- LIM Otto Filippi, M 0664 430 44 13
- Bundeslehrlingswart Hans Mache, M 0664 528 62 43
- DI Helmut Karl, M 0676 750 15 28
- Maximiliane Laserer, Geschäftsführerin der Landesinnung, M 0664 441 45 93

KOSTEN:

Die Kosten für die Wettbewerbsteilnehmer werden von den jeweils teilnehmenden Landesinnungen getragen, die Kosten der Juroren übernimmt die Bundesinnung. Die Kosten für die Begleitpersonen sind grundsätzlich von diesen selbst zu tragen.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

WIBERG®



christl
GewürzTechnologie



Impressum. Landesinnung Salzburg der Lebensmittelgewerbe (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller, Nahrungs- und Genussmittel) Wirtschaftskammer Salzburg, Julius-Raab-Platz 1 | 5027 Salzburg | T 0662 8888-280 | F 0662 8888-960280 | E nwinklinger@wks.at | W <http://wko.at/sbg/lebensmittelgewerbe>

EINLADUNG
Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer 2017
25. bis 27. Juni 2017 in der Landesberufsschule 2 Salzburg |
Laschenskyhof