

## ANREISE

### Unterkunft:

Sport & Seminar Hotel Hollabrunn  
Dechant Pfeiferstraße 3, 2020 Hollabrunn

### Berufsschule:

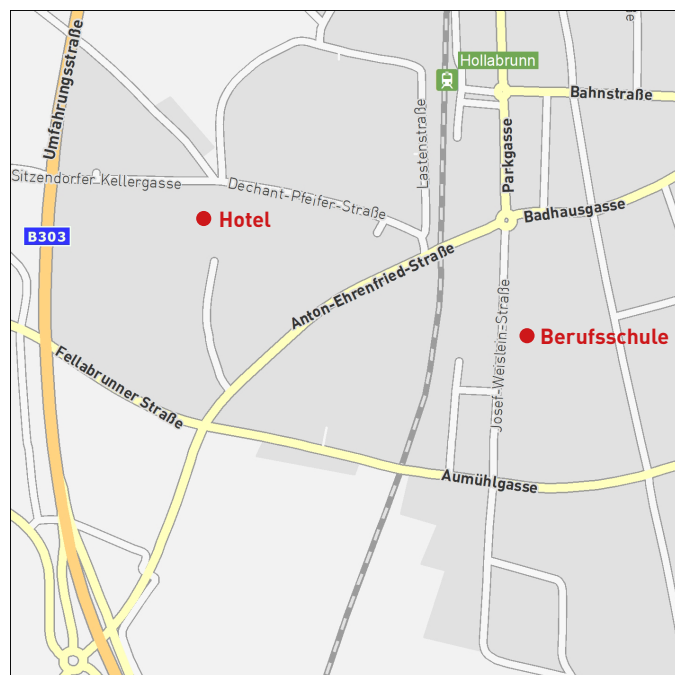
Landesberufsschule Geras – Standort Hollabrunn  
Josef Weisleinstraße 7, 2020 Hollabrunn

### Kahlenberg:

Am Kahlenberg 2-3, 1190 Wien

### Waggon 31:

Riesenradplatz 2, 1020 Wien



Wir machen darauf aufmerksam, dass Bild- und Videoaufnahmen bei der Veranstaltung gemacht werden und zu Werbezwecken Verwendung finden und an Medienunternehmen zur Berichterstattung weitergegeben und von diesen dementsprechend verwendet werden. Weitere Informationen wie wir Ihre Daten verwenden finden Sie in unserer Datenschutzerklärung ([wko.at/datenschutzerklaerung](http://wko.at/datenschutzerklaerung)).

Impressum: MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER: Landesinnung Wien der Lebensmittelgewerbe, 1020 Wien; DRUCK: Eigenvervielfältigung; GRAFIK: Marketing; FOTO:



**EINLADUNG**  
BUNDESLEHRLINGSWETTBEWERB  
DER FLEISCHER

# PROGRAMM

## Sonntag, 23.6.2019

|                   |  |
|-------------------|--|
| bis 15.00 Uhr     | Anreise<br>Bezug der Zimmer im Sport/Seminar Hotel Hollabrunn<br>Dechant Pfeiferstraße 3, 2020 Hollabrunn<br>die Zimmer können bereits ab 13.30 Uhr bezogen werden |
| 16.00 - 17.00 Uhr | Einkühlen der Materialien in der Berufsschule Hollabrunn<br>Besichtigung der Werkstätte  |
| 17.00 Uhr         | Abfahrt von Berufsschule zum Kahlenberg  |
| 18.00 Uhr         | Eintreffen am Kahlenberg, Begrüßung der Teilnehmer<br>Startnummernverlosung<br>Abendessen  |
| 21.00 Uhr         | Rückfahrt nach Hollabrunn zum Sport/Seminar Hotel Hollabrunn   |

## Montag, 24.6.2019

|                   |  |
|-------------------|--|
| 6.30 Uhr          | Frühstück  |
| 7.45 Uhr          | Eintreffen in der Berufsschule<br>Jurysitzung in der Berufsschule  |
| 8.00 Uhr          | Einrichten der Arbeitsplätze und Information über den<br>Tagesablauf   |
| 8.15 - 9.00 Uhr   | Ausbeinen einer Rinderkeule und Grobzerlegung (45 Minuten)<br>Werkzeug hat jeder Teilnehmer selbst mitzunehmen |
| 9.00 - 9.30 Uhr   | Pause  |
| 9.30 - 11.05 Uhr  | Feinzerlegung und Zuschnitt (105 Minuten)  |
| 11.05 - 12.05 Uhr | Sülze (10 Min. Vorbereitung und 50 Min. Arbeitszeit)   |
| 12.30 - 13.30 Uhr | Mittagessen in der Berufsschule  |
| 13.30 - 14.40 Uhr | Herstellen einer Fingerfood-Platte für 5 Personen (70 Minuten)   |
| 14.40 - 15.00 Uhr | Pause  |
| 15.00 - 15.50 Uhr | Herrichten und Präsentieren einer gefüllten Schweinebrust<br>(50 Minuten)                                      |
| 18.30 Uhr         | Abendessen im Speisesaal des Sport/Seminar Hotels Hollabrunn   |

## Dienstag, 25.6.2019

|                   |   |
|-------------------|---|
| 6.30 Uhr          | Frühstück   |
| 7.45 Uhr          | Eintreffen in der Berufsschule  |
| 8.00 Uhr          | Beginn Wettbewerb 2. Tag<br>Stürzen der Sülze für Jurierung   |
| 8.15 Uhr          | Vorbereitung der Barbecueplatte   |
| 8.30 - 9.40 Uhr   | Herrichten und Präsentieren der Barbecuespezialitäten<br>(70 Minuten)   |
| 8.30 Uhr          | Bewertung der Sülze durch die Jury  |
| 9.40 Uhr          | Pause   |
| 10.15 - 11.15 Uhr | Herstellen einer Aufschnitt-, Schinken-, Braten- oder Speckplatte<br>- festlich oder rustikal - ca. 1 kg ohne Deko (60 Minuten) |
| 11.30 Uhr         | Zusammenräumen der Arbeitsplätze, Endreinigung  |
| 12.00 Uhr         | Mittagessen   |
| 12.30 - 13.00 Uhr | Jurysitzung   |
| 14.00 Uhr         | Abfahrt nach Wien vom Sport/Seminar Hotel Hollabrunn<br>(Late Check Out möglich)  |
| 18.00 Uhr         | Siegerehrung im Waggon 31<br>Buffet   |
| 21.30 Uhr         | Rückfahrt zum Sport/Seminar Hotel Hollabrunn  |