



## „GOLDENER KOCHLÖFFEL 2018“

### 8. LANDESMEISTERSCHAFT DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN 2018

#### AUSSCHIEDUNG ZUR STAATSMEISTERSCHAFT 2019

#### KOCH/KÖCHIN

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten die 8. Salzburger Landesmeisterschaft für Tourismusberufe.

Der Wettbewerb findet vom **19. bis 22. November 2018** turnusmäßig (s. Zeitplan, Zeitaufwand pro Lehrling ca. ½ Tag) am **WIFI Salzburg** statt.

Teilnahmeberechtigt an dieser Veranstaltung sind alle Lehrlinge, die im Bundesland Salzburg ausgebildet werden und die sich im 2. und 3. Lehrjahr des Lehrberufes Koch/Köchin bzw. im 3. und 4. Lehrjahr der Lehrberufe Gastronomiefach-frau/-mann befinden.

Es geht bei diesem Lehrlingswettbewerb nicht nur um Geldpreise, Medaillen und Anerkennungsurkunden, sondern auch um die Nominierung der besten Lehrlinge für die Staatsmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen, welche im April 2019 bei uns in Salzburg stattfinden wird.

Der Termin für Ihren Wettbewerbstag (Beginn, Dauer) wird Ihnen nach Einlangen der gesamten Anmeldungen schriftlich mitgeteilt.

**ANMELDESCHLUSS: 05. NOVEMBER 2018**

## Wettbewerbsanforderung „Küche“

Jeder Lehrling hat selbstständig ein kreatives 3-gängiges Menü für 5 Personen zu kochen.  
Die Vorgaben hierzu sind:

### „KREATIV UND MODERN INTERPRETIERTES MENÜ“

Die heurige Landesmeisterschaft wird im Hinblick auf die kommenden Staatsmeisterschaften zu

### „100 % MYSTERY“

ausgetragen.

Das bedeutet für die Kandidaten, dass sie erst am Wettbewerbstag, direkt vor Beginn, die Mystery-Produkte bzw. Zutaten erfahren, die als Hauptkomponenten für die Vorspeise, den Hauptgang und das Dessert verwendet werden müssen.

Im Anschluss hat jeder Kandidat 60 Minuten Zeit um sein Menü auszuarbeiten (die Zuhilfenahme von selbst mitgebrachten Unterlagen, Kochbüchern, Rezeptaufzeichnungen, Skripten o. Ä. ist erlaubt und erwünscht! - Onlinemedien sind nicht zulässig!).

Anschließend stehen den Kandidaten 4 Stunden Kochzeit zur Verfügung um Ihr Menü zu kochen.

## Menüaufgaben

Erwartet werden jeweils 5 Personen:

Kalte und/oder warme Vorspeise (keine Suppe)

Hauptspeise (inkl. Vitamin- und Sättigungsbeilage)

Kaltes und/oder Warmes Dessert

Dafür stehen den Kandidaten, neben den Mystery-Produkten, sämtliche Produkte des Grundwarenkorbs (siehe [www.wko.at/sbg/tourismus](http://www.wko.at/sbg/tourismus)), sowie eine breite Palette an Gewürzen zur Verfügung.

Wir weisen darauf hin, dass es bei den einzelnen Küraufgaben zu zeitlichen Verschiebungen kommen kann!

Weiters fließt die Einhaltung des Zeitplans (Pünktlichkeit!) in die Beurteilung ein.

## Bewertung und Wettbewerbspreise

Die Bewertung erfolgt nach einem internationalen Punktesystem; die Teilnehmer bekommen entsprechend der erreichten Punktezahl:

- Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde
- Preisgeld für die drei Bestplatzierten: 750€, 500€, 300€
- **Die 3 bestplatziertesten Teilnehmer werden für die Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in den Tourismusberufen 2019 nominiert.** Natürlich werden die Teilnehmer dafür auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

## Urkunden- und Preisverleihung

Die Urkunden- und Preisverleihung für alle Teilnehmer findet voraussichtlich am 22. November 2018 Nachmittag statt (genauer Ort und Zeit wird noch bekanntgegeben).

Eltern, Lehrberechtigte und Ausbildner sind herzlich eingeladen.

## Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihr Anmeldeformular (Download: [www.wko.at/sbg/tourismus](http://www.wko.at/sbg/tourismus) ) bis spätestens bis 05. November 2018 an folgende Adresse:

Wirtschaftskammer Salzburg  
Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft  
Elisa König  
Julius-Raab-Platz 1  
5027 Salzburg  
0662/8888-960-245  
[ekoenig@wks.at](mailto:ekoenig@wks.at)

## Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Thomas M. Walkensteiner  
0664/4675050  
[thomas.walkensteiner@aon.at](mailto:thomas.walkensteiner@aon.at)

Paul Ganner  
0699/88799649  
[paul.ganner@tele2.at](mailto:paul.ganner@tele2.at)

Der Bewerb steht unter der Wettbewerbsleitung von:

Benedikt Lang  
Landesausbildungsexperte  
0650/9119100  
[benedikt.lang@me.com](mailto:benedikt.lang@me.com)

Liebe Teilnehmer an der Landesmeisterschaft,

bitte lesen Sie folgende Informationen betreffend des Wettbewerbs sorgfältig durch!

- Für den Wettbewerb stehen keinerlei Aufgussstoffe, wie z. B. Rindsuppe, Jus oder Fonds zur Verfügung. Auch Teige, Massen etc. sind selbst herzustellen. Der vorhandene Warenkorb liegt bei!
- Die Verwendung von Kochbüchern, Rezepturen und eigenen Aufzeichnungen zur Menüerstellung und zum Kochen ist erlaubt.
- Es dürfen ausschließlich die am Wettbewerbsort vorhandenen Lebensmittel verwendet werden (über die Verwendung von „unbedingt“ benötigte Zutaten, wie z. B. texturgebende Produkte o. Ä., die selbst mitgebracht werden, wird im Einzelfall der Juryvorsitzende entscheiden).
- Zum Anrichten darf ausschließlich das am Wettbewerbsort vorhandene Geschirr/Porzellan verwendet werden.

Infos zum Wettbewerbsablauf:

Nach der Bekanntgabe Ihrer Wettbewerbsaufgabe haben Sie 60 Minuten Zeit selbständig ein Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert zu erstellen. Im Anschluss stehen Ihnen 4 Stunden Kochzeit zur Verfügung um Ihr Menü zuzubereiten.

**Beachten Sie bei der Ausarbeitung Ihres Menüs, dass der Bezug auf das Thema „Kulinarisches Salzburg - kreativ interpretiert“, sowie der Schwierigkeitsgrad Einfluss auf die Bewertung haben.**

Die Aufgabe für Sie kann ZUM BEISPIEL lauten:

	<b>Zu Verwendende Produkte</b> (alle angeführten Produkte MÜSSEN verarbeitet werden).
<b>Vorspeise</b>	Lachsforelle im Ganzen Zucchini
<b>Hauptspeise</b>	Maishühnchen Polentagries Frische Steinpilze
<b>Dessert</b>	Rhabarber Topfen

Achten Sie bitte auf eine zeitgerechte Anreise damit Sie pünktlich erscheinen (bei verspätetem Erscheinen ist keine Teilnahme mehr möglich!)

Eine vollständige Berufsbekleidung ist mitzubringen (sauber und gebügelt).

Für Ihren Wettbewerb erforderliche Kleinwerkzeuge (Messer, Schäler etc.) sind selbst mitzubringen.

Viel Glück!