

Wettbewerbsarbeiten Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer 2017 (Fleischverarbeiter und -verkäufer)

Disziplin 1: „Aus Österreichs Regionen“

Bereich: Sülzen (keine Terrinen, Pasteten, Galantinen)

Aufgabe: Herrichten und Präsentieren eines frei zu wählenden Produktes.

Erwartet wird ein typisches Produkt des Teilnehmers, das nach eigener Rezeptur und unter freier Materialwahl hergestellt und präsentiert wird.

Bearbeitungszeit: 50 Minuten

Bewertung:	Gesamteindruck	max. 20 Punkte
	Schwierigkeit	max. 20 Punkte
	Äußere Form	max. 15 Punkte
	Schnittbild, Lufteinschlüsse usw.	max. 20 Punkte
	<u>Sensorik, Geschmack</u>	<u>max. 25 Punkte</u>
	insgesamt	max. 100 Punkte

Anmerkung:

Für Disziplin 1 sind vom Teilnehmer alle dafür benötigten Materialien (inkl. fertiges Aspik) vorgegart und im Ganzen mitzubringen (in Blockform / nicht in Scheiben oder Würfeln). Blanchieren ist vor Ort möglich.

Die Aspikformen sind mitzubringen, die Form kann nach eigenem Ermessen gewählt werden. Das Produkt darf nicht dekoriert werden.

Disziplin 2: **Herstellen einer Aufschnitt-, Schinken-, Braten- oder Speckplatte – festlich oder rustikal (ca. 1 kg ohne Deko)**

Bearbeitungszeit: 60 Minuten

Bewertung:	Schwierigkeitsgrad der Herstellung	max. 23 Punkte
	Legetechnik, Präsentation	max. 23 Punkte
	Plattenausnutzung, Farbkontrast	
	Garnitur	max. 23 Punkte
	Verkaufsfähigkeit	max. 23 Punkte
	Materialverwertung, Wirtschaftlichkeit,	
	<u>Ordnung</u>	<u>max. 8 Punkte</u>
	insgesamt	max. 100 Punkte

Anmerkung:

Material, Platten weiß, Außenmaß: 530 x 325 mm, Innenmaß: 465 x 260 mm, werden von der jeweiligen Landesinnung zur Verfügung gestellt. Das Material kann vorgeschritten sein. Erhöhungen dürfen verwendet werden, aber nicht sichtbar sein. Keine Beschriftung der Platten.

Mitzubringen: Dekor (unbearbeitet)

Disziplin 3: Ausbeinen einer Rinderkeule, Grobzerlegen, Feinzerlegen und Zuschnitte sortieren
(Vorgabe: s. Beilage 2 - Detailbeschreibung Zerlegung Rinderknöpfel)

Bearbeitungszeit: 150 Minuten insgesamt (45 Minuten für das Ausbeinen und Grobzerlegen und 105 Minuten für das Feinzerlegen und Sortieren, reine Arbeitszeit)

Bewertung:	Teilbewertung:	
	1. Ausbeinen/Grobzerlegen	max. 60 Punkte
	2. Feinzerlegen	max. 110 Punkte
	3. Zuschnitte sortieren	max. 20 Punkte
	<u>4. Arbeitsplatz</u>	<u>max. 10 Punkte</u>
	insgesamt	max. 200 Punkte

Anmerkung:

Die Jury bestimmt vor dem Wettbewerb, ob 150 Minuten ausreichen oder die Bearbeitungszeit verlängert wird. Kriterien: z.B. Fettabdeckung, Alter der Tiere. Einschnitt der Sehne zum Umhängen!

Das Umhängen des Knöpfels darf nur zu zweit erfolgen! Belehrung durch den Oberjuror. Bei der gesamten Disziplin ist ein Stichhandschuh und eine Kettenschürze verpflichtend zu verwenden.

Disziplin 4: Herrichten und Präsentieren von Barbecuespezialitäten:

je ca. 0,5 kg Kurzbrateteilstücke: von Rind, Schwein und Pute
Rindfleisch (Flache Nuss)
Schweinefleisch (1 ganzes weißes Scherzel - entfließt)
Putenbrust (vom runden, dicken Teil der Putenbrust, sehnen- und adernfrei)

Bearbeitungszeit: 70 Minuten

Bewertung:	Gesamteindruck:	max. 20 Punkte
	Schwierigkeit / Kreativität:	max. 20 Punkte
	Fleischzuschnitt / Fleischpräsentation:	max. 20 Punkte
	Präsentation / Garnitur:	max. 20 Punkte
	<u>Wirtschaftlichkeit:</u>	max. 20 Punkte
	insgesamt	max. 100 Punkte

Anmerkung:

Für Disziplin 4 wird das Fleisch zur Verfügung gestellt, es darf kein Fleisch mitgebracht werden. Zu beachten ist, dass die produzierten Produkte auch verkaufsfähig sind. Die Produkte müssen auf der Platte präsentiert werden und müssen nach dem Grillvorgang verkehrsfähig sein. Es dürfen keine zusätzlichen Zutaten wie Würstl, Meeresfrüchte, Fisch udgl. oder Dekorelemente (Tischtuch, Licht, nicht essbare Deko) verwendet werden.

Disziplin 5: Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen - garniert

- 1 Bratenstück (Rind), ca. 1,5 kg *
- Portionsprodukte (Rind) für 4 Personen **

Zur Verfügung gestellt werden:

1 Runde Nuss und 1 Schalendeckel pro Teilnehmer

0,5 kg Rückenspeck in Platten ca. 3 mm Stärke

2 Lauchstengel

2 Möhren gelb

2 Zucchini/Zucchetti grün

3 Paprika rot, gelb, grün

3 Tomaten

2 Zwiebeln

Schaschlikspieße, kleine Partyspieße, weißer Bindfaden

Gewürze:

Curry, Dekorgewürze, Kümmel, Koriander ganz, Muskat, Paprika edelsüß und scharf, ganzer Pfeffer (weiß, schwarz und rot), Pfeffer gemahlen (schwarz und weiß), grüner Pfeffer, Wacholderbeeren.

Bearbeitungszeit: 70 Minuten

Bewertung:	Gesamteindruck:	max. 20 Punkte
	Rezepturschwierigkeit / -umsetzung:	max. 20 Punkte
	Zuschnitt und Portionierung des Fleisches:	max. 20 Punkte
	Zubereitung und Präsentation der Erzeugnisse:	max. 20 Punkte
	Wirtschaftlichkeit	max. 10 Punkte
	Produktbeschreibung mit Kochanleitung	max. 5 Punkte
	<u>Sauberkeit am Arbeitsplatz:</u>	max. 5 Punkte
	insgesamt	max. 100 Punkte

- *) Das Bratenstück muss nach dem 1. Drittel oder in der Hälfte durchgeschnitten werden, damit das „Innenleben“ präsentiert werden kann.
**) Das Gericht muss in 4 gleichen Portionen präsentiert werden (nicht im Ganzen!).

Anmerkung:

Für Disziplin 5 werden Fleisch und Zutaten zur Verfügung gestellt. In dieser Disziplin dürfen nur die oben genannten Garnitur- und Würzzutaten verwendet werden.

Mitgebrachte Zutaten sind nicht erlaubt.

Die Arbeit muss auf 2 Platten präsentiert werden – jedes Erzeugnis auf einer eigenen Platte. Der Braten ist nach dem 1. Drittel oder in der Hälfte durchzuschneiden. Das Produkt ist gut leserlich zu beschildern.

Die Bezeichnungsschilder inkl. Rezeptur und Kochanleitung sind vorgefertigt zum Wettbewerb mitzubringen und in einem Aufsteller (z.B. Thekenaufsteller) zu präsentieren (keine handgeschriebenen Rezepte). Bei Nichtbeibringung vorgefertigter Rezepte gibt es 0 Punkte für Produktbeschreibung.

Disziplin 6: Herrichten und Präsentieren eines Hauptgerichts mit Fleisch

Vorgabe: Karreerose, ca. 1,5 kg

Bearbeitungszeit: 50 Minuten

Bewertung:	Gesamteindruck:	max. 20 Punkte
	Rezepturschwierigkeit / -umsetzung:	max. 20 Punkte
	Zuschnitt und Portionierung der Karreerose	max. 20 Punkte
	Zubereitung und Präsentation des Gerichts:	max. 20 Punkte
	Wirtschaftlichkeit	max. 10 Punkte
	Produktbeschreibung mit Kochanleitung	max. 5 Punkte
	<u>Sauberkeit am Arbeitsplatz:</u>	max. 5 Punkte
	insgesamt	max. 100 Punkte

Anmerkung:

Das Produkt ist zu beschildern. Die Bezeichnungsschilder inkl. Rezeptur und Kochanleitung sind vorgefertigt zum Wettbewerb mitzubringen.

Das Dekomaterial ist mitzubringen.

Für Disziplin 6 wird das Fleisch zur Verfügung gestellt. Zusätzlich kann ein ½ kg Fleisch einer anderen Tierart vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Für alle Disziplinen, bei denen eine Präsentation vorgesehen ist, gilt, dass die fertigen Produkte (fertig dekorierte Platten) lediglich auf einem mitgebrachten weißen Tuch zu präsentieren sind. Von weiterem Dekorationsmaterial ist jedoch im Bewerb abzusehen.

Während des Bewerbes dürfen nur 3 von der Landesinnung zur Verfügung gestellte GN-Behälter o.dgl. für die abgelegten Abschnitte am Tisch stehen.

Während des Bewerbes dürfen keine Vorratsbehälter unter dem Tisch abgestellt sein. Jegliches Material muss einsehbar sein.

Begleitpersonen sind während des Bewerbes in den Wettbewerbsräumen nicht zugelassen!

Information zur Bewertung:

- Die höchste und niedrigste Bewertung wird gestrichen.
- Das eigene Bundesland wird nicht bewertet.

Von den **Teilnehmern** mitzubringen sind:

(Die Anlieferung des Materials bitte ausschließlich in E2-Kisten!)

- Obst, Gemüse und sämtliches Dekorationsmaterial – nicht bearbeitet
- alle Zutaten für die Herstellung von Sulzen

Von der **Landesinnung** wird gestellt:

- Fleisch (für die Disziplinen 3, 4, 5 und 6)
- alle Zutaten für Disziplin 5 (laut Liste)
- Rückenspeck für Disziplin 5 wird vom Bundeslehrlingswart zur Verfügung gestellt und kann auch zum Training mit 2-3 Wochen Vorlauf beim Salzburger Fleischerverband bestellt werden.
- Schaschlikspieße, kleine Partyspieße, weißer Bindfaden für Disziplin 5
- je 3 GN-Behälter o.dgl. für jeden Teilnehmer (für alle gleich)
- große Platten weiß,
Außenmaß: 530 x 325 mm, Innenmaß: 465 x 260 mm,
für die Disziplinen 1, 2, 4, 5 und 6 (Für die Disziplin 3 wird keine Platte benötigt)
- 5 „Schneidemaschinen“ laut Stand der Technik