

<p style="text-align: center;">Wettbewerbsarbeiten Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer 2019 (Fleischverarbeiter und –verkäufer)</p>
--

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, Luft einschüsse usw.	max. 20 Punkte
	<u>Sensorik, Geschmack</u>	max. 25 Punkte
	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, keine Hüllen). Blanchieren ist vor Ort möglich.

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

Vom Teilnehmer ist ein gut lesbares Zusatzschild (Beschriftung) zum Bewerb mitzubringen, auf dem das Produkt beschrieben wird → zB „Zungensulz“. Eine erst im Zuge des Wettbewerbs handschriftlich gefertigte Beschreibung wird nicht akzeptiert. Der Punkteabzug für eine fehlende oder unzureichende Produktbeschreibung beträgt 5 Punkte.

**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>	max. 8 Punkte
	<u>insgesamt</u>	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 vorgeschnitten 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>	max. 10 Punkte
	<u>insgesamt</u>	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!

Die Jury entscheidet vor Ort eine eventuelle Verkürzung der Wettbewerbszeit, wenn alle Teilnehmer schon vorab fertig sind.

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 - entvliest)
Putenbrust (vom runden, dicken Teil der Putenbrust, sehnens- 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>	<u>max. 20 Punkte</u>
	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 undgl. oder Dekorelemente (Tischtuch, Licht, nicht essbare Deko) verwendet werden. Das Fleisch muss vollständig verarbeitet werden (Wirtschaftlichkeit!).

Disziplin 5: Herstellen einer Fingerfood-Platte für 5 Personen

Bearbeitungszeit: 70 Minuten

Bewertung:	Schwierigkeitsgrad der Herstellung	max. 30 Punkte
	Präsentation, Technik	max. 30 Punkte
	Verkaufsfähigkeit	max. 30 Punkte
	<u>Materialverwertung, Wirtschaftlichkeit</u>	<u>max. 10 Punkte</u>
	insgesamt	max. 100 Punkte

Anmerkung:

Platte weiß, Außenmaß: 530 x 325 mm
Innenmaß: 465 x 260 mm
werden von der jeweiligen Landesinnung zur Verfügung gestellt.
Das Material kann vorgeschnitten sein.

Schalen und kleine Gläser dürfen verwendet werden.

Keine Beschriftung der Platte.

Mitzubringen: gesamtes Material sowie Deko

Disziplin 6: Herrichten und Präsentieren einer gefüllten Schweinebrust

Vorgabe: Schweinebauch (Hamburger-Schnitt) ca. 3,5 kg

Bearbeitungszeit: 50 Minuten

Gesamteindruck	max. 10 Punkte
Rezepturschwierigkeit und Umsetzung	max. 10 Punkte
Sauberkeit am Arbeitsplatz	max. 5 Punkte
Koch- bzw. Garanleitung	max. 5 Punkte

Anschnitt und Verkosten:

Geschmack	max. 25 Punkte
Optischer Eindruck	max. 25 Punkte
<u>Verkaufsfähigkeit</u>	max. 20 Punkte
<u>insgesamt</u>	<u>max. 100 Punkte</u>

Anmerkung:

Der Schweinebauch wird zur Verfügung gestellt.

Sämtliche Zutaten müssen vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Während des gesamten Wettbewerbes (d.h. rund um die Uhr vom Beginn des Wettbewerbes bis inklusive der offiziellen Siegerehrung) ist ein striktes Alkohol- und Drogenverbot von allen Teilnehmern einzuhalten. Bei Zuwiderhandeln wird der Teilnehmer/die Teilnehmerin vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Falls es zum Ausschluss eines Teilnehmers wegen Alkohol- oder Drogenkonsum kommt, steht es der entsendenden Landesinnung frei, die Kosten, die für die Teilnahme des/r Ausgeschlossenen entstanden sind, von diesem/r zurückzufordern.

Für alle Disziplinen, bei denen eine Präsentation vorgesehen ist, gilt, dass die fertigen Produkte (fertig dekorierte Platten) lediglich am Arbeitsplatz 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
- gesamtes Material sowie Deko für Disziplin 5

Von der **Landesinnung** wird gestellt:

- Fleisch (für die Disziplinen 3, 4 und 6)
- der Schweinebauch für Disziplin 6 wird vom veranstaltenden Bundesland zur Verfügung gestellt.
- Material für Disziplin 2
- 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