

KOCH/KÖCHIN

(Einzelbewerb)

Notwendige Kompetenzen/Voraussetzungen

Für einen erfolgreichen Bewerb sind folgende Fertigkeiten von den Teilnehmern gefordert:

- **Lehrabschluss in den Lehrberufen Koch/Köchin oder Hotelkaufmann/-frau oder vergleichbare Qualifikation**
- **Schulische Ausbildung oder Schulabschluss im Bereich Tourismus oder vergleichbare Qualifikation**
- Zusammenstellen der Module und von Speisefolgen.
- Bestellen, Annehmen, Überprüfen, Lagern und Konservieren von Waren.
- Vor- und Zubereiten der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche:
 - Salate, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte;
 - Teigwaren, Suppen und Saucen;
 - Teige und Massen;
 - Kalte und warme Vorspeisen;
 - Fische;
 - Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel;
 - Käsegerichte und Eierspeisen;
 - Warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen.
- Vor-, Zubereiten und Arrangieren von Speisen, Buffets und Banketten, sowie Ausgabe von Speisen.
- Ausführen von Arbeiten (wie Filetieren, Tranchieren, Marinieren) in der Küche.

Alterslimit

- Das Höchstalter für den Wettbewerbsberuf Koch/Köchin liegt für WorldSkills bei 23 Jahren und für EuroSkills bei 25 Jahren im Wettbewerbsjahr.
 - WorldSkills 2022: geboren am oder nach dem 1.1.1999
 - EuroSkills 2023: geboren am oder nach dem 1.1.1998
- Die Teilnehmer müssen zum Zeitpunkt des Wettbewerbes (Oktober 2022 bzw. August 2023) volljährig sein.

Teilnahmevoraussetzungen für AustrianSkills 2021 und damit für WorldSkills und EuroSkills

- Überdurchschnittliches Können und Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit.
- Berufs- bzw. Schulausbildung in Österreich.
- Berufsspezifische Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Wettbewerbsprache = Englisch).
- Aufrechtes Beschäftigungsverhältnis im erlernten Beruf oder in einem ausbildungsnahen Beruf (Ausnahme: Ableistung von Präsenz- oder Zivildienst).
- Bereitschaft, den evtl. im Wettbewerbsjahr anstehenden Präsenz- bzw. Zivildienst bei Bedarf zu verschieben.
- Einverständnis und volle Unterstützung des Betriebes bzw. der Schule (wenn noch in Ausbildung).
- Verpflichtende Einhaltung des Trainingsplan mit dem Trainer/Experten.
- Hauptwohnsitz in Österreich.





Aufgabe (Musteraufgaben: www.wko.at/site/SkillsAustria/Musteraufgaben.html)

Folgende Arbeiten sind zum Beispiel auszuführen:

- A: Combined starter Course: (warm and cold).
- B: Main Course.
- C: Dessert Course.
- D: Speed Cooking.
- E: Gala-Menü (6 Personen).

Anmeldung zu AustrianSkills 2021

Die Anmeldung erfolgt über die jeweiligen Landesfachgruppen zu den Landesmeisterschaften 2021.
Der weitere Weg ist dann über die Staatsmeisterschaften der Lehrlinge 2021 zur Staatsmeisterschaft.

Anmeldeschluss: Auskunft gibt die jeweilige Landesfachgruppe

Rückfragen: skillsaustria@wko.at