

FLEISCHER:INNEN

Der Wettbewerb findet am Donnerstag, den 15. Jänner 2026 mit Einlass ab 6:00 Uhr in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg statt.



DIE WETTBEWERBSAUFGABEN FINDEST DU HIER

Disziplin I:

Schweineschlägel grob zerlegen, Feinzerlegen und sortieren der Abschnitte, zusätzlich Fleischteile erkennen und Verwendungszweck

Disziplin II:

Auslösen und verkaufsfertig zuschneiden eines Rinderhalses

Disziplin III

Feinzerlegung einer Rindernuss inkl. verkaufsfertigem Zuschnitt

Disziplin IV

Richten einer BBQ-Platte für 6 Personen - Thema frei wählbar

Material (Grundmaterial frei wählbar bzw. zum Teil vorhanden oder selbst mitzubringen)

Gestellt werden pro Teilnehmer: 800g Hühnerfilet, 800g Rinderhüftsteak, 800g Karreerose

Formen, Tassen und Dekomaterial sind ebenfalls mitzubringen.

Disziplin V:

1-5 Fragen aus dem Fragenkatalog der LAP

HINWEIS: FÜR DIE SIEGEREHRUNG IST EINE SAUBERE ARBEITSKLEIDUNG MITZUBRINGEN!

Alle Teilnehmer erhalten eine saubere Arbeitskleidung in den passenden Größen nach dem Wettbewerb zur Verfügung gestellt
