

KÜCHE

Aus Leidenschaft wird Genuss, aus Können wird Meisterschaft – zeig, was in dir steckt, und stell dich der Herausforderung!



Inhalt des Wettbewerbes - Aufgabenstellung

Jeder Lehrling hat selbstständig ein kreatives 4-gängiges Menü zu kochen. Der/Die Kandidat:in muss eine kalte oder lauwarme Vorspeise, eine Suppe sowie eine Hauptspeise und ein abschließendes Dessert für 4 Personen zubereiten.

“Regional - Saisonal”

Die Hauptprodukte werden von der Schule ausgegeben. Bei den Hauptprodukten handelt es sich um:

Saibling (im Ganzen), Kartoffeln, Kren, Apfel, ausgelöste Kalbsstelze, Kalbsfilet, Polenta, Wirsing, Rüben (Pastinake, gelbe Rübe, Karotte, Petersilienwurzel - es müssen nicht alle Rüben verwendet werden), Walnuss, Haselnuss, Zartbitterschokolade, Birne

Die angeführten Produkte müssen unter Berücksichtigung der Menüvorgaben verwendet werden. zusätzlich darf jede(r) Teilnehmer:in weitere Produkte mitnehmen und diese verwenden. Edelprodukte (Safran, Kaviar, Trüffel oder Blattgold) sind verboten.

Menüaufgabe

1. Vorspeise (kalt oder lauwarm möglich - keine warme Vorspeise)

Für die Zubereitung der Vorspeisen steht ein Saibling im Ganzen, Kartoffeln, Kren und Apfel zur Verfügung. Der Fisch muss vor Ort selbst filetiert werden - es steht ein Stück mit ca. 400g zur Verfügung. Alle Produkte müssen verwendet werden.

2. Cremesuppe - MYSTERY

Zubereitung einer Cremesuppe aus einem Gemüse-Mystery-Korb. Diese muss in Bouillon-Tassen angerichtet werden.

3. Hauptspeise

Für die Zusammenstellung und Planung der Hauptspeise stehen folgende Hauptkomponenten zur Verfügung: Ausgelöste Kalbsstelze und Kalbsfilet, Polenta, Wirsing und Rüben (Pastinake, gelbe Rübe, Karotte, Petersilienwurzel - es müssen nicht alle Rübenarten verwendet werden). Das Kalb muss auf zwei Varianten zubereitet werden. Diese müssen als Produkte für die Hauptspeise verwendet werden. Bei der Hauptspeise müssen zwei Garmethoden angewendet werden. Die Hauptspeise wird auf einem Teller angerichtet.

4. Dessert

Für die Zusammenstellung und Planung des Desserts müssen folgende Produkte verwendet werden: Nuss (Walnuss und/oder Haselnuss), Zartbitterschokolade und Birne.

Die anderen Zutaten können frei gewählt werden. Die Rezeptur bleibt dem/der Teilnehmer:in selbst überlassen.

Grundsätzliches

Das gesamte Menü muss einen Bezug zum Thema “Regional - Saisonal” aufweisen.

Es wird ein hohes Maß an Kreativität von den Teilnehmer:innen erwartet, geschmacklich wie auch optisch.

TOP VORBEREITUNG FÜR DIE LAP!

KÜCHE



Bewertung

Bei der Produktauswahl sollte die Jahreszeit berücksichtigt werden.

Die Hauptprodukte werden wie bereits erwähnt aus hygienetechnischen Gründen von der Schule ausgegeben.

Die restlichen Produkte, welche für das Menü gebraucht werden, müssen selbst mitgebracht werden und dürfen einen Warenwert von insgesamt € 50,-- nicht überschreiten. Selbstverständlich werden die Kosten rückerstattet. Hierfür wird ein SPAR-Gutschein in Höhe von € 50,-- am Wettbewerbstag ausgeteilt.

Alle Gerichte müssen auf schuleigenem Porzellan angerichtet werden.

Es dürfen keine eigenen Küchengeräte mitgenommen werden. Ausstattung der Küche: Backrohre, Kombidämpfer (Rational), Aufschnittmaschine, Nudelmaschine, Fleischwolf, Pacojet, Schockfroster.

Berücksichtige bitte die zur Verfügung stehende Zeit am Wettbewerbstag bis zum Beginn des Speisenservice um 12:30 Uhr.

Vorbereitete, vorgefertigte Waren dürfen nicht verwendet werden. Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass besonderes Augenmerk auf die wirtschaftliche Verwertung (Abfälle) der verwendeten Produkte gelegt wird.

Es darf ein Kochbuch bzw. eine Rezeptmappe verwendet werden.

Es wird für 4 Personen gekocht und angerichtet.

Zeitvorgabe: ca. 5 Stunden

Preise

Die Bewertung erfolgt nach dem Punktesystem.

Den besten Lehrlingen winken attraktive Preise:

1. Platz erhält ein Apple iPad
2. Platz erhält einen 250 € Steiermark-Gutschein
3. Platz erhält einen 150 € Steiermark-Gutschein

„Dress to impress“ - kommt in sauberer Dienst-/Berufskleidung zur Siegerehrung – für euer perfektes Siegerfoto!

Melde dich bis spätestens 10. Dezember 2026 bei uns an - first come, first served

E-Mail: gastronomie@wkstmk.at

Hier geht's zur Online-Anmeldung



Bonus:

Die drei Erstplatzierten sichern sich ein Startticket für die JuniorSkills Austria am 26.-30. April 2027 in Tirol!

JEDE(R) TEILNEHMER:IN ERHÄLT EINE ANMELDEBESTÄTIGUNG PER MAIL RETOUR, SOBALD DIE ANMELDUNG BEI UNS EINGEGANGEN IST.

Unsere FAQs findest du hier!

