

SYSTEMGASTRONOMIE

Freundlichkeit kann jeder – aber wer mit Leidenschaft und Herzlichkeit begeistert, zeigt wahres Können. Bist du bereit für die Herausforderung?



Inhalt des Wettbewerbes - Aufgabenstellung

Vorbereitung - Start

Tisch decken

Decke den Frühstückstisch für 2 Personen.

Folgende Utensilien stehen zur Verfügung: weiße bodenlange Tischdecken, Stoffservietten und einfacher Blumenschmuck

Geschirr - Küche: Große Teller je 7 Stück, Glasschüsseln, Porzellanschüsseln, Porzellanlöffel

Geschirr & Gedeck - Bar: Kaffeetassen, Untertassen, Teetassen, Teeuntersassen, Teelöffel, Kaffeelöffel, Tischdecken, Servietten, einfaches Gedeck

Speise-Getränkerte und Feedbackbogen

Es soll eine Karte für das Frühstück und ein Feedbackbogen erstellt werden - diese sollen schon vorab mit der Anmeldung übermittelt werden.

Das Layout kann frei gewählt werden - die Karte und der Bogen sollen am Wettbewerbstag ausgedruckt mitgebracht werden.

Frühstück und Getränke für 2 Personen vorbereiten

Folgende Lebensmittel stehen zur Verfügung:

Heißgetränke: Kakao, Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato) Vollautomat vor Ort, Teeauswahl

Kaltgetränke: Frisch gepresster Orangensaft (Orangenpresse vor Ort)

Gebäckauswahl: Jour Gebäck

Fleisch: Vulcano Schinken, Putenschinken, Salami | Fisch: Räucherlachs

Käse: Gouda, Brie, Tilsiter, Mozzarella, Philadelphia

Molkereiprodukte: Butter, lactosefreie Butter, Naturjoghurt, Milch, Obers

Gemüse: Cocktailtomaten, Salatgurken, Kresse, Kräutersalz, Paprika

Obst: Ananas, Melone, Orangen, Trauben, Zitronen | Erdbeermarmelade, Honig, Zucker

Healthy Corner: Haferflocken, Granola, Hafermilch, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Studentenfutter

Warme Komponenten: keine!

TOP VORBEREITUNG FÜR DIE LAP!

SYSTEMGASTRONOMIE



Gästeempfang - Frühstück

Der Gast wird für das Frühstück empfangen und es wird ein Beschwerdemanagement mit dem mitgebrachten Feedbackbogen geführt.

Nacharbeit - Plätze säubern

Die Küche und auch der Servicebereich müssen im Anschluss aufgeräumt und alle Utensilien wieder verräumt werden.

Bewertungskriterien

Frühstücksteller, Frühstückskarte, Getränke, Gedeck, Persönliches Erscheinungsbild, Hygiene, Sicherheit am Arbeitsplatz, Ökonomie, Zeitmanagement, Teamfähigkeit, Marketing, Feedbackbogen - Beschwerdemanagement

Zeitvorgabe gesamt : 3 Stunden

Wichtige Informationen:

Bitte in Dienst-/Berufskleidung kommen und die Menükarte inkl. Feedbackbogen mitbringen und vorab übermitteln.

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



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