

5. SIEGEREHRUNG UND TEILNAHME

AN DEN DEUTSCHEN MEISTERSCHAFTEN

Die bestplatzierten Teilnehmer erwarten wertvolle Sachgeschenke. Alle Teilnehmer erhalten Urkunden und Erinnerungsgeschenke.

Die Teilnehmer, die in den jeweiligen Berufen die ersten zwei Plätze erreichen, werden in einem intensiven Trainingslager und einer Generalprobe am 24.10.2019 auf die Deutschen Jugendmeisterschaften vorbereitet. Der oder die jeweils Beste je Berufsgruppe aus dem Trainingslager vertritt den Freistaat Sachsen voraussichtlich vom 26.10.2019- 28.10.2019 bei den Deutschen Jugendmeisterschaften.

Hinweis: Das Versäumen des Trainingslagers zieht eine Disqualifikation zur Teilnahme an den Deutschen Meisterschaften nach sich. Eine Teilnahme am Trainingslager ist nur möglich, wenn auch eine zeitliche Teilnahme an der Generalprobe und den Deutschen Meisterschaften ermöglicht werden kann.

6. FRAGEN & WEITERE INFORMATIONEN

Für Fragen und weitere Informationen steht Ihnen Andra Becker-Querner bei der

SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH
Tharandter Str. 5
01159 Dresden
Tel. 0 351 / 4 28 95 22
Fax: 03 51 / 4 28 95 29
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de
gern zur Verfügung.



Susanna - Eger - Schule
Berufliches Schulzentrum der Stadt Leipzig



Ausschreibung 2019

zu den 26. Sächsischen Landesmeisterschaften
der Jugend in den gastgewerblichen Berufen

Der DEHOGA Sachsen e. V., die IHK Sachsen, der Verband der Köche Deutschlands e. V. und die SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH rufen auf zur Teilnahme an den

26. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau

1. TERMIN UND AUSTRAGUNGORT

Die 26. Sächsischen Jugendmeisterschaften finden statt

am 24. und 25. Mai 2019

in der Susanna-Eger-Schule Berufliches Schulzentrum der Stadt Leipzig, An der Querbrite 6, 04129 Leipzig

2. TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Teilnehmer an den Sächsischen Jugendmeisterschaften sind Auszubildende bzw. Fachkräfte des sächsischen Hotel- und Gaststättengewerbes, die **im Veranstaltungsjahr maximal das 25. Lebensjahr vollenden (d. h. Jahrgang 1994 und jünger, maßgeblich ist ausschließlich das Kalenderjahr) und die sich zum Veranstaltungstermin im 2. oder 3. Ausbildungsjahr befinden oder ihre Abschlussprüfung im Jahr 2019 absolvieren.**

Anforderungen an die Bewerber

- in den Lernfeldern bzw. Fächern der Theorie gute Leistungen
- gute bis sehr gute Leistungen in der Praxis

Einzureichende Unterlagen

➔ **Formular:** „Bewerbung zur Teilnahme an den 26. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen“ beiliegend oder online unter: www.dehoga-sachsen.de > Aus- und Weiterbildung > Jugendmeisterschaften

Weitere erforderliche Unterlagen

- ➔ letztes Berufsschulzeugnis
- ➔ Ergebnisse der Zwischenprüfung
- ➔ eine fachliche Befürwortung des Betriebes

3. MELDEBERECHTIGUNG UND AUSWAHL DER TEILNEHMER

Meldeberechtigt sind

- Einzelanmeldungen von Jugendlichen mit Ausbildungs- bzw. Arbeitsverhältnis in Sachsen,
- Gaststätten- und Hotelbetriebe des Freistaates Sachsen,

- Anmeldeschluss: 21. März 2019 -

Anmeldungen sind zu richten an:
SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH
Andra Becker-Querner
Tharandter Str. 5
01159 Dresden
Tel. 0 351 / 4 28 95 22
Fax: 03 51 / 4 28 95 33
Whatsapp: 01522 23 44 383
E-Mail: info@saxonia-gastgewerbe.de

Auswahl der Teilnehmer

Die Jurys wählen als Beauftragte der Berufsverbände aus den eingegangenen Meldungen durch gemeinsame Beratung die Teilnehmer nach dem Leistungsprinzip aus. Eine anschließende Information dazu erfolgt an die Betriebe der ausgewählten Teilnehmer.

Die für die Endteilnahme vorgesehenen Jugendlichen erhalten eine Nachricht bis zum **12. April 2019** per Mail.

Eingereichte Unterlagen werden vertraulich behandelt und nach Abschluss vernichtet.

4. INHALTE DER MEISTERSCHAFT

Von den 11 Teilnehmern je Berufsgruppe qualifizieren sich am 1. Tag des Wettbewerbes 9 Teilnehmer für die praktischen Arbeiten des Folgetages. Die nicht qualifizierten Teilnehmer verbleiben als Reserve im Wettbewerb. Sie erhalten Einblick in den Ablauf des Wettkampfes und die Juryarbeit.

Die Meisterschaft gliedert sich:

Fachtheoretischer Teil:

- Zwei Klausuren von je 60 Minuten zu den Fachgebieten:
 - Fachkunde
 - Fachrechnen

Fachpraktischer Teil:

- Warenerkennung für alle Berufe

Köche

- 4-Gang-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb nach Zeitvorgabe kochen

Restaurantfachkräfte

- Lösung und Verteidigung einer Projektaufgabe
- Barkunde- Herstellung von Mischgetränken
- Filetieren, Tranchieren, Flambieren
- Eindecken einer Festtafel
- Menüservice (Degustation)
- Herstellung von Kaffee- und Teespezialitäten

Hotelfachkräfte

- Housekeeping
- Blumengesteck
- Arbeitsprobe im Service
- Marketingaufgabe
- Rollenspiel an der Rezeption (deutsch/ englisch)
- Arbeit als commis beim Menüservice

Urteile und Ergebnisse der Jury sind bindend und unanfechtbar.