

Deutscher Hotel- und
Gaststättenverband
Sachsen e.V.



Verband der Serviermeister,
Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V.



Verband der Köche
Deutschlands e.V.



Transgourmet Deutschland
GmbH & Co. OHG



Susanna-Eger-Schule Berufliches
Schulzentrum der Stadt Leipzig



Ausschreibung – 2018

zu den 25. Sächsischen
Landesmeisterschaften der Jugend
in den gastgewerblichen Berufen

Der DEHOGA Sachsen e. V., der Verband der Köche Deutschlands e. V., der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e. V., die SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH und die Sächsischen Industrie- und Handelskammern rufen zur Teilnahme an den **25. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen**

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

auf.

1. Termin und Austragungsort

Die 25. Sächsischen Jugendmeisterschaften finden

am 01. und 02. Juni 2018

in der Susanna-Eger-Schule Berufliches Schulzentrum der Stadt Leipzig, An der Querbreite 6, 04129 Leipzig statt.

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 1993 und jünger- maßgeblich ist ausschließlich das Kalenderjahr) und die sich zum Veranstaltungstermin im 2. oder 3. Ausbildungsjahr befinden oder ihre Abschlussprüfung im Jahr 2018 absolvieren.**

Anforderungen an die Bewerber

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

Einzureichende Unterlagen

Angaben zur Person

Formular: „Bewerbung zur Teilnahme an den 25. Sächsischen Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen“ beiliegend oder online unter: www.dehoga-sachsen.de unter der Rubrik Aus- und Weiterbildung -> Jugendmeisterschaften oder www.saxonia-gastgewerbe.de unter der Rubrik Jugendmeisterschaften

weitere erforderliche Unterlagen

- Kopie des letzten Berufsschulzeugnisses oder eine aktuelle Leistungsbestätigung der Berufsschule
- Kopie der Ergebnisse der Zwischenprüfung
- eine fachliche Befürwortung mit kurzer Leistungseinschätzung und Zustimmung des Betriebes, in dem der Bewerber tätig ist, mit der Bereitschaft zur Freistellung für die Zeit der Meisterschaft.

3. Meldeberechtigung und Auswahl der Teilnehmer

Meldeberechtigt sind

- Einzelanmeldungen von Jugendlichen mit Ausbildungs- bzw. Arbeitsverhältnis in Sachsen,
- Gaststätten- und Hotelbetriebe des Freistaates Sachsen,
- die Berufsverbände des Hotel- und Gaststättenwesens Sachsens,
- die Berufsschulen, an denen Jugendliche ihren fachtheoretischen Unterricht erhalten.

Anmeldeschluss: 29. März 2018

Anmeldungen sind zu richten an

SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH
Frau Andra Becker-Querner
Tharandter Straße 5
01159 Dresden
Telefon 03 51 / 4 28 95 22
Telefax 03 51 / 4 28 95 33
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 **20. April 2018** per Mail.

Nicht benachrichtigte Jugendliche bis zu diesem Termin konnten zur Teilnahme am Endausscheid nicht berücksichtigt werden. 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 in einen fachtheoretischen und einen fachpraktischen Teil.

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

- Barkunde – Herstellung von Mischgetränken
- Filetieren
- Tranchieren
- Flambieren
- Eindecken einer Festtafel
- Menüservice
- Zubereitung von Speisen am Tisch des Gastes
- Produkterkennung – Weine und Spirituosen (Degustation)
- Lösung und Verteidigung einer Projektaufgabe
- Herstellung von Kaffee- und Teespezialitäten

Hotelfachkräfte

- Housekeeping
- Blumengesteck kreieren
- Arbeitsprobe im Service
- Marketingaufgabe
- Rollenspiel an der Rezeption (auch in Englisch)
- Arbeit als Commis beim Menüservice

Urteile und Ergebnisse der Jury sind bindend und unanfechtbar.

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 eine Woche lang im September 2018 und einer Generalprobe am 25.10.2018 auf die Deutschen Jugendmeisterschaften vorbereitet. Der oder die jeweils Beste je Berufsgruppe aus dem Trainingslager vertritt den Freistaat Sachsen vom 26.10.2018 bis 29.10.2018 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 und weitere Informationen

Für Fragen und weitere Informationen stehen Ihnen Frau Manuela Bleicher und Frau Andra Becker-Querner bei der

SAXONIA Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH

Tharandter Straße 5, 01159 Dresden
Telefon 03 51 / 4 28 95 22
Telefax 03 51 / 4 28 95 33
E-Mail info@saxonia-gastgewerbe.de

gern zur Verfügung.

