

“Gedeckter Tisch „ Olympische Sommerspiele Paris

Ist es heutzutage angesichts der ohnehin hohen Kosten noch angesagt, in einem Restaurant oder Gasthof dem Gast einen mit Molton, Tischtuch und Stoffserviette eingedeckten Tisch anzubieten?

Ein herrlich gestalteter Tisch mit Tischläufer, schönen Platzsets, aufwändig gefalteten Stoffservietten, sauber poliertem Besteck, edlen Gläsern ...

... so kann ein schöner Morgen, Mittag oder Abend auch beginnen!

Wettbewerb: „Der schön gedeckte Tisch 2024“ Kärntner Lehrlingsmesse, 1. Februar bis 3. Februar 2024

Teilnahmeberechtigt sind:

- ✓ Lehrlinge Restaurantfachfrau/mann, Gastronomiefachfrau/mann
- ✓ Schülerinnen und Schüler aus österreichischen berufsbildenden mittleren und höheren Schulen in Tourismus und Wirtschaft

Die Einzelwettbewerbe „**Gedeckter Tisch Olympische Sommerspiele Paris**“ und das „**Duell der Köche**“ (für Jungköche und Jungköchinnen im Alter von 18 bis 25 Jahren) finden anlässlich der „Kärntner Lehrlingsmesse“ statt. Die Wettbewerbe dienen vor allem dazu, den motivierten und gut ausgebildeten Nachwuchs in den Tourismusberufen der Öffentlichkeit vorzustellen. Gleichzeitig können die TeilnehmerInnen wertvolle Erfahrungen sammeln.

Detailinformation

Zeiten:

1. bis 3. Februar 2024

Ein bei der Anmeldung bekanntgegebener Wunschtermin wird nach Maßgabe der verfügbaren Plätze berücksichtigt.

Beginn: jeweils um 11.00 Uhr

Ort:

Messehalle 1, Die Kärntner Messen, St. Ruprechter Straße, 9020 Klagenfurt

Wettbewerbsart:

Einzelwettbewerb

Teilnahmeberechtigung:

- ✓ Lehrlinge Restaurantfachfrau/mann, Gastronomiefachfrau/mann
- ✓ Schülerinnen und Schüler aus berufsbildenden mittleren und höheren Schulen in Tourismus und Wirtschaft

Aufgaben/Ablauf:

- ✓ Für einen selbst wählbaren, beliebigen Anlass wird ein Menü mit höchstens fünf Gängen (exklusive „Gruß aus der Küche“ bzw. „Gaumenfreuden“) und korrespondierenden Getränken im Vorfeld entworfen. Die Menükarte wird zum Wettbewerb mitgebracht.
- ✓ Der/die WettbewerbsteilnehmerIn bringt einen eigenen Tisch (bzw. zwei) für vier bis sechs Personen samt Stühlen mit. Die erlaubten Tischmaße sind: Durchmesser bis zu 1,7 m für runde Tisch, 90 x 90 cm oder 100 x 100 cm für quadratische Tische). Bei rechteckigen Tischen und anderen Lösungen wird um eine vorherige telefonische Absprache mit dem Wettbewerbsleiter gebeten. (Es ist möglich, in Ausnahmefällen bei rechtzeitiger Anmeldung Standardtische und -stühle vor Ort zu reservieren).
- ✓ Sämtliche verwendeten Materialien werden von den TeilnehmerInnen selbst gestellt. Ein Gueridon sowie ein Arbeitstisch und heißes Wasser werden vor Ort bereitgestellt (Stromanschluss nur auf Bestellung bei Anmeldung).
- ✓ Vor der Wettbewerbszeit (ab 09.00 Uhr) darf alles angeliefert, aber noch nicht aufgebaut werden. Fertige Blumengestecke, Skulpturen etc. dürfen mitgebracht werden.
- ✓ Aufgabe der Wettbewerbs-TeilnehmerInnen ist es, für das gewählte Thema während der 60-minütigen Arbeitszeit einen Gästetisch fachgerecht und ansprechend zu gestalten.
- ✓ Die Glas- und Besteckteile sowie das Tischinventar dürfen ausschließlich in der Wettbewerbszeit poliert/kontrolliert werden. Serviettentechniken werden ebenso vor Ort ausgeführt.

- ✓ Während des Wettbewerbs werden Besteck und Gläser für alle Gänge aufgedeckt. Ergänzendes Besteck und Gläser werden am Gueridon bereitgestellt.
- ✓ Eine Menükarte, evtl. mitgebrachte Getränke sowie nicht eingedeckte Materialien und Prospekte werden auf dem Gueridon präsentiert.
- ✓ Es muss möglich sein, dass am fertig gedeckten Tisch vier bis sechs Personen Platz einnehmen können.
- ✓ Die Fachregeln für Servieren und Gästeberatung sind zu beachten (gemäß Lehrbuch „Servieren und Gästeberatung“, Trauner Verlag).

Wettbewerbssprache:

Deutsch

Jury und Organisationskomitee:

Der **Klub der Köche Kärnten** stellt die Mitglieder einer fachlich kompetenten und neutralen Jury aus Wirtschaft, Hotel- und Gastgewerbeschulen und dem Verband „Service Österreich“.

Wettbewerbsleiter: Herbert Branz, Klub der Köche Kärnten, Dorfstraße 80, 9712 Fresach, Tel.-Nr. 0650 7272185, E-Mail: herbert.b@hotmail.com

Bewertungskriterien:

- ✓ Erscheinungsbild TeilnehmerIn (max. 10 Punkte)
- ✓ Menügestaltung (max. 10 Punkte)
- ✓ Mise en place (max. 10 Punkte)
- ✓ Beachtung der Servicerichtlinien für Tischgestaltung (max. 10 Punkte)
- ✓ Exaktheit der Arbeit (max. 10 Punkte)
- ✓ Serviettentechnik (max. 10 Punkte)
- ✓ Sauberkeit der Wäsche, des Geschirrs, des Bestecks und der Gläser (max. 10 Punkte)
- ✓ Tischdekoration (max. 10 Punkte)
- ✓ Anwendbarkeit in der Praxis (max. 10 Punkte)
- ✓ Fachgespräch über das Thema und die Menükarte (max. 10 Punkte)

Es können bis zu 100 Punkte erreicht werden.

Preise/Preisverleihung:

90 – 100 Punkte: **Goldmedaille** mit Diplom für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen
80 – 89 Punkte: **Silbermedaille** mit Diplom für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen
60 – 79 Punkte: **Bronzemedaille** mit Diplom für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen
50 – 59 Punkte: **Diplom** für die TeilnehmerInnen und ihre Betriebe/Schulen

Zusätzlich werden täglich tolle Haupt- und Sachpreise vergeben.
Preisverleihung findet am Donnerstag und Freitag um 16:00 statt.

Teilnahmegebühr:

15,00 Euro (Barzahlung vor Ort am Tag des Wettbewerbs)

Sonstiges:

Der Abbau der Tische ist möglich ab 16:00 Uhr, Samstag ab 13:00 (Änderung vorbehalten).



Anmeldung:

per E-Mail bis spätestens 19.01.2024 (zweiseitiges Formular samt Foto übermitteln)

ANMELDEFORMULAR

Verbindliche Anmeldung für den Wettbewerb „Olympische Sommerspiele PARIS 2024“ Lehrlingsmesse Klagenfurt, Messehalle 1, vom 1. bis 3. Februar 2024

Anmeldung per E-Mail **bis spätestens Donnerstag, 19. Januar 2024:** herbert.b@hotmail.com

➔ Wichtig

- 1) Es handelt sich um einen **Einzelbewerb** (kein Team-Bewerb).
- 2) Senden Sie uns mit der Anmeldung Ihr aktuelles Farbfoto für die Pressearbeit.
- 3) Bitte in Druckschrift ausfüllen, Zutreffendes ankreuzen und zweiseitiges Formular samt Foto mailen.
- 4) Ihre Anmeldung erlangt erst mit der Rückbestätigung Gültigkeit. Sollten Sie innerhalb von drei Tagen keine Rückmeldung erhalten, bitten wir um telefonische Kontaktaufnahme unter 0650 72 72 185. In der Rückbestätigung wird das Datum Ihrer Teilnahme (in Abstimmung mit Ihrem Wunschtermin) mitgeteilt.
- 5) Ihre Anmeldung ist nach unserer Rückbestätigung verbindlich und wir rechnen mit Ihrer verlässlichen Teilnahme. Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen verhindert sein, so ersuchen wir um umgehende Kontaktaufnahme: Herbert Branz, herbert.b@hotmail.com, 0650 72 72 185

DATEN DES TEILNEHMERS/DER TEILNEHMERIN

Familienname: _____ Vorname: _____

Lehrling Geburtsdatum: _____

SchülerIn

Privatadresse

Straße/Nr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____ Tel: _____

E-Mail-Adresse: _____

ANMELDEFORMULAR „Der schön gedeckte Tisch 2024“ SEITE 2

DATEN DES GASTRONOMIEBETRIEBES ODER DER SCHULE

Name: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____ Tel: _____

Bitte ankreuzen, an welchem Tag Sie teilnehmen möchten:

Wettbewerbstag
Donnerstag,
1. Februar 2024

Wettbewerbstag
Freitag,
2. Februar 2024

Wettbewerbstag
Samstag,
3. Februar 2024

persönliches Foto im Anhang

Sonstige Wünsche/Mitteilungen:

Der/die TeilnehmerIn erklärt sich mit seiner/ihrer Unterschrift damit einverstanden, dass sein/ihr Name und übermitteltes Foto sowie weitere im Zusammenhang mit dem Wettbewerb angefertigte Fotos in diversen analogen und digitalen Medien publiziert bzw. der Presse weitergeleitet werden dürfen. Es wird bestätigt, dass das übermittelte Foto ein Bildnis der eigenen Person darstellt.

Ort/Datum

eigenhändige Unterschrift TeilnehmerIn
(nicht Betrieb!)