



51. Bayerischer Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft am 27. und 28. Januar 2017

Staatliches Berufliches Schulzentrum Ansbach
Brauhausstraße 9 b, 91522 Ansbach

Hauswirtschaft – Arbeitsmarkt der Zukunft

Anlässlich des Tages der offenen Tür am Beruflichen Schulzentrum werden der Öffentlichkeit Berufsperspektiven und Leistungsspektren der hauswirtschaftlichen Berufsausbildung vorgestellt.

Aufgaben

Gesamtpunktzahl:

300 P.

Theorie

80 P.

Die Aufgaben werden erst am Wettbewerbstag gestellt.

- Aufgabe zur Allgemeinbildung
- Aufgaben aus dem Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- Aufgaben aus dem Bereich Versorgungsleistungen
- Aufgaben aus dem Bereich Betreuungsleistungen

Für die Lösung der Aufgaben stehen Ihnen **90 Minuten** zur Verfügung.

Teamaufgabe

60 P.

Diese Aufgabe erhalten Sie erst am Freitag, 27.01. bzw. Samstag, 28.01.2017.

Sie haben vor Ort **120 Minuten** Zeit sich im Team vorzubereiten und die Aufgabe gemeinsam zu planen, durchzuführen und vorzustellen.

In dieser Zeit stellt auch jede Teilnehmerin ihre Präsentation vor.

Präsentation

30 P.

Eine hauswirtschaftliche Berufsausbildung bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, z.B. im Großhaushalt, in Gastronomie/Hotel oder in einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungszentrum.

...

Aufgabe:

Wählen Sie aus den oben genannten drei Betriebsarten eine Betriebsart aus und stellen Sie in einer 10-minütigen Präsentation die Einsatzmöglichkeiten und/oder Aufgabenbereiche einer hauswirtschaftlichen Fachkraft in der von Ihnen gewählten Betriebsart vor.

Bereiten Sie sich zu Hause auf die Präsentation vor. Unterstützendes Material (Plakate, Schautafeln, Folien usw.) darf eingesetzt werden, muss aber selbst mitgebracht werden.

Benötigte Medien (Stellwand, Nadeln, OHP, Beamer) müssen bis zum **11.11.2016** bestellt werden (**Anlage 1**).

Ein Handout Ihres Vortrags ist in schriftlicher Form den Juroren vor der Präsentation auszuhändigen.

Hinweis: Sie werden während der Präsentation eventuell gefilmt.

Nahrungszubereitung

80 P.

Gruppe 1:

*Das Vorbereitungsteam der Veranstaltung ist am Vorabend zu verköstigen. **Stellen Sie aus dem bereitgestellten Warenkorb für 6 Personen eine vollwertige Suppe und einen warmen Nachtisch her.***

Gruppe 2 und Gruppe 3:

*Die geladenen Gäste der Veranstaltung sollen mit einem überzeugenden, vielseitigen Buffet verköstigt werden, das auch die Professionalität der hauswirtschaftlichen Ausbildung widerspiegelt. **Stellen Sie aus dem bereitgestellten Warenkorb für das Buffet mindestens drei verschiedene Varianten Fingerfood (pikant und süß) für 6 Personen zum Verzehr von der Serviette her.***

- Die Speisen der Gruppe 1 werden bereits am Freitag als gemeinsames Abendessen verzehrt; das zubereitete Fingerfood der Gruppen 2 und 3 wird beim Stehempfang am Samstag gemeinsam mit den Gästen verzehrt.
- Wählen Sie bevorzugt saisonale und regionale Produkte aus.
- Warenkorb siehe **Anlage 2**
- Die Gesamtarbeitszeit beträgt **105 Minuten**.
- Bitte bringen Sie Küchenkleidung mit.

Aufgrund der Chancengleichheit für alle Teilnehmer/-innen ist ausschließlich das am Austragungsort vorhandene Anrichtegeschirr und die Geräte (Ausnahme Messer) zu verwenden. (Das vorhandene Geschirr ist schlicht weiß, Silberplatten sind vorhanden)

Bestellen Sie alle Ihre Geräte und das benötigte Anrichtegeschirr anhand **Anlage 1**.

...

In der Vorbereitung sind folgende Aufgaben zu bearbeiten:

1. Wählen Sie die Speisen aus und begründen Sie Ihre Auswahl in einem kurzen Einleitungstext. Erstellen Sie für Einleitung und Rezepte ein **Worddokument** mit einfachem Fließtext (ohne Formatierung!). Daraus stellen wir ein Rezeptheft zusammen. Bitte geben Sie die Quelle der Rezepte an und beachten Sie das Urheberrecht!
2. Erstellen Sie einen Arbeitsablaufplan für die Nahrungszubereitung anhand **Anlage 3**.
Beginnen Sie Ihre Planung mit der Arbeitsplatzvorbereitung 15 Minuten vor der Zubereitung. Die Arbeitsplatzvorbereitung beinhaltet keine Abwiege- und Abmessarbeiten. Diese dürfen erst während der Durchführung vorgenommen werden.
3. Bestellen Sie alle Lebensmittel in der benötigten Menge **Anlage 2 (Warenkorb)**. (Die Wettbewerbsschule kauft anhand Anlage 2 alle Lebensmittel ein).
Erstellen Sie eine Materialkosten-Kalkulation. Als Rechengrundlage verwenden Sie bitte gängige Preise des Einzelhandels. (Anlage 2 in Excel bearbeiten).
4. Stellen Sie **Namenskärtchen** für Ihre Speisen zu Hause her (Name der Speise, Ihr Name, Ihre TN-Nummer). Bringen Sie diese Kärtchen zum Wettbewerb mit.
Beschriften Sie Ihre Speisen auch gemäß der allgemeinen Allergenkennzeichnung.
5. Stellen Sie zusätzlich zu Hause noch **zwei weitere Namenskärtchen** (Ihr Name, Ihre TN-Nummer und evtl. Name der Schule) für die Präsentation und Gestaltungsaufgabe her und bringen Sie diese Kärtchen zum Wettbewerb mit.

Gestalten

50 P.

*Tête-à-Tête -Tische (Tische für zwei Personen) sind für ein 3-Gänge-Menü einzudecken und entsprechend des Anlasses zu gestalten.
Des Weiteren sind die Überlegungen zu Ihrer Aufgabe mündlich zu erläutern.*

Ihre konkrete Aufgabe bekommen Sie bzw. die Schule persönlich zugesendet.

Es wird eine breite Auswahl an Blumen und floralem Beiwerk zur Verfügung gestellt. Gefäße sind vorhanden (siehe Liste, **Anlage 4**)

Material/Accessoires etc. darf in einem Spankorb mit maximaler Größe von 46 x 20 x 12 cm mitgebracht werden. Aus Gründen der Nachhaltigkeit sehen wir es gerne, wenn Sie **nicht** einkaufen gehen, sondern den Fundus Ihrer Schule, Ihrer Familie, Freunde und Bekannten nutzen.

Bitte bringen Sie eine Arbeitsschürze mit.

Sie haben vor Ort **105 Minuten** Zeit die Aufgabe zu bearbeiten.

Hinweis:

Die Art und Weise des Verhaltens bei der Materialauswahl fließt in die Bewertung mit ein.

Hinweise zur Bewertung

Bei der Bewertung der praktischen Aufgaben (Nahrungszubereitung, Gestalten) werden folgende Kriterien berücksichtigt:

- Planung, Auswahl und Schwierigkeitsgrad
- Verhalten bei Materialauswahl (Aufgabe Gestalten)
- Arbeitsplatzgestaltung
- Ordnung, Sauberkeit, Hygiene
- Arbeitsweise, Sorgfalt, Nutzung der Zeit
- Materialeinsatz und Verbrauch
- Arbeitssicherheit, Unfallschutz

Bei der Bewertung der Präsentation geht es um:

- Auftreten, Redeweise
- Aufbau und Struktur der Präsentation
- fachliche Inhalte
- Veranschaulichung

Bei der Bewertung der Team-Aufgabe werden folgende Kriterien berücksichtigt:

- Umgangsformen, Kommunikationsfähigkeit
- Engagement bei Beschaffung und Weitergabe von Informationen
- Verhalten bei Materialbeschaffung
- Kreativität und Diskussionsbeteiligung
- Fachwissen und Argumentationsfähigkeit

Achtung:

Alle Formulare sind auf unserer Homepage eingestellt und sind am PC auszufüllen!

Alle Unterlagen müssen bis zum 11.11.2016 online eingereicht werden an schulprojekt@baylah.de.

Evtl. Rückfragen schicken Sie bitte an die oben genannte Email Adresse. Bei Bedarf erfolgt telefonischer Rückruf.

Wir wünschen alles Gute für Ihre Vorbereitungen!

Ihr Wettbewerbs-Team