



**54. Bayerischer Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der  
Hauswirtschaft am 24. und 25. Januar 2020**

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Miesbach  
Frauensschulstraße 1, 83714 Miesbach

Situation

**„Wir sind Europa“  
Im Rahmen eines Projekttages präsentiert die Schule die  
Vielfältigkeit der europäischen Kulturen**

**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** **35 P.**

---

Diese Aufgabe erhalten Sie erst am Freitag, 24.01.2020 bzw. Samstag, 25.01.2020.

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/jeder Teilnehmer ihre/seine Präsentation vor.

**Präsentation** **30 P.**

---

Aufgabe:

*Wählen Sie aus dem europäischen Kontinent ein Land aus und stellen Sie in einer 10-minütigen Präsentation landestypische Lebensmittel, daraus hergestellte Speisen, sowie deren Zubereitungsarten vor. Beurteilen Sie diese Besonderheiten aus ernährungsphysiologischer Sicht und begründen Sie Ihre Entscheidung für dieses Land.*

Bereiten Sie sich zu Hause auf die Präsentation vor. Dauer der Präsentation: 10 Min. Unterstützendes Material (Plakate, Schautafeln, Folien usw.) darf eingesetzt werden, muss aber selbst mitgebracht werden.

Benötigte Medien (Stellwand, Nadeln, Beamer) müssen bis zum **16.11.2019** bestellt werden (**Anlage 1**).

*Ein Handout Ihres Vortrags ist in schriftlicher Form den Juroren vor der Präsentation auszuhändigen. Dieses Handout müssen Sie nicht bei uns einsenden. Es genügt, wenn Sie es zu den Wettbewerbstagen mitbringen.*

## **Nahrungszubereitung**

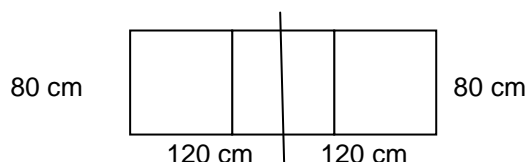
**80 P.**

Aufgabe:

*Sie stellen aus je einem Land des östlichen, nördlichen, westlichen und südlichen Europas eine landestypische Speise zur Verkostung für einen Stehempfang her (pro Rezept für 4 Personen). Berücksichtigen Sie, dass die Speisen auf einem Buffet angeboten werden, das über zwei Stunden steht .*

*Freitagsgruppe (Gruppe 1) bitte beachten: Ihre Speisen werden erst am Samstag beim Stehcafé verzehrt. Sie richten Ihre Speisen am Samstag auf einem Buffettisch an.*

*Hinweis: Für die Präsentation Ihrer Speisen (Buffettisch) und der Exponate der Gestaltungsaufgabe haben Sie eine Fläche von insgesamt 80 x 120 cm zur Verfügung. Für diese Fläche werden 3 Tische (á 80 x 80 cm) zusammengestellt. Sie teilen sich mit einer weiteren Teilnehmerin diese Fläche.*



- 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 sind ausschließlich die am Austragungsort vorhandenen Geräte (Ausnahme Messer) und Platten zu verwenden. Bestellen Sie alle Ihre Geräte und die benötigten Servierplatten 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.
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.**

Aufgaben:

*Ein Buffettisch 80x120 cm (auf dem Ihre Speisen eingestellt werden) ist zu gestalten und zu dekorieren.*

*Wählen Sie dazu ein Land aus Ihrer Speisenauswahl aus, das sich bei der Tischdekoration und Tischgestaltung widerspiegelt.*

*Folgende Elemente werden zur Herstellung vor Ort erwartet:*

- *Speisenaufsteller mit all Ihren Speisen, der die gesetzlichen Anforderungen erfüllt.*
- *Eine florale Dekoration*
- *Eine Serviettenfaltung*

*Begründen Sie gegenüber den Jurorinnen die Themenbezogenheit, Auswahl der Materialien und Ihre Arbeitsweise in einem Gespräch.*

Es wird eine breite Auswahl an Blumen und floralem Beiwerk an den Wettbewerbstagen zur Verfügung gestellt.

(Farblich passend kann dazu Tonpapier und Servietten bestellt werden **Anlage 4**).

Es wird auch ein Sortiment an Steckdraht, Wickeldraht, Schmuckdraht, Schmuckbänder zur Verfügung gestellt.

Arbeitsmittel wie Scheren, Klebstoff, Stifte, Tesa, Lineal, Schneidemaschine etc. sind an der Schule vorhanden.

Bitte bringen Sie selbst mit:

- ✓ Gefäß für die florale Dekoration
- ✓ Arbeitsschürze
- ✓ Tischdecke, Läufer o.ä. Ihrer Wahl (beachten Sie dazu, dass die Ihnen zur Verfügung gestellte Fläche nur von drei Seiten zugänglich ist – siehe Hinweis bei der Aufgaben Nahrungszubereitung)

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.

Sie haben vor Ort **105 Minuten** Zeit die Aufgabe zu bearbeiten, müssen aber für das Gespräch zur Dienstleistungskompetenz der Speiserversorgung für ca. 15 Minuten den Arbeitsplatz verlassen. Somit bleiben für die reine Gestaltungsarbeit 90 Minuten Arbeitszeit.

### **Gespräch zur Dienstleistungskompetenz bei der Speiserversorgung 25 P.**

Die Gespräche finden während der Gestaltungsaufgabe statt. Die Teilnehmerinnen verlassen dazu den Gestaltungsraum.

Aufgabe:

*Erläutern Sie den Jurorinnen Ihre Auswahl der Speisen in Bezug auf Unfallschutz, Hygiene, Umsetzbarkeit, Nachhaltigkeit, Ernährungsphysiologie und Wirtschaftlichkeit in einem 10-minütigen Gespräch.*

Es handelt sich hierbei um ein Gespräch und keine Präsentation. Sie dürfen Notizen für sich als Hilfe/Gedankenstütze mitnehmen.

\*\*\*\*\*

### **Hinweise zur Bewertung**

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

- Planung, Auswahl und Schwierigkeitsgrad
- Verhalten bei Speisenzubereitung und 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 Teamaufgabe werden folgende Kriterien berücksichtigt:

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

Bei der Bewertung des Gesprächs zur Dienstleistungscompetenz bei der Speisenversorgung werden folgende Punkte bewertet:

- Gesprächsführung
- Strukturierte Darstellung
- Fachlichkeit

**Achtung:**

Alle Formulare sind auf unserer Homepage eingestellt und mit dem PC auszufüllen.

**Reichen Sie die Unterlagen bis zum 16.11.2019 online unter [leistungswettbewerb@baylah.de](mailto:leistungswettbewerb@baylah.de) ein.**

**Beachten Sie: Eine Verlängerung der Frist ist nicht möglich. Wir weisen darauf hin, dass bei nicht rechtzeitiger Einsendung der schriftlichen Ausarbeitung eine Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen wird.**

Mögliche Rückfragen richten Sie bitte an die oben genannte E-Mail Adresse. Bei Bedarf erfolgt ein telefonischer Rückruf.

Wir wünschen alles Gute für Ihre Vorbereitungen!

**Ihr Wettbewerbs-Team**