



**52. Bayerischer Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft am 26. und 27. Januar 2018**

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Maria Stern  
Inneres Pfaffengässchen 3, 86152 Augsburg

**Situation**

**Der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft feiert sein 40-jähriges Jubiläum mit einer festlichen Veranstaltung**

**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, 26.01. bzw. Samstag, 27.01.2017.

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/jeder Teilnehmer ihre/seine Präsentation vor.

**Präsentation**

**30 P.**

Aufgabe:

*Der Bayerische Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V. ist der Dachverband der Hauswirtschaft in Bayern. Er hat unterschiedliche Mitgliedsverbände. Wählen Sie zwei Mitgliedsverbände aus und skizzieren Sie einem interessierten Publikum die Tätigkeit, Zielgruppen und Schwerpunkte der ausgewählten Verbände.*

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

Benötigte Medien (Stellwand, Nadeln, OHP, Beamer) müssen bis zum **10.11.2017** 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.**

Aufgabe:

*Für den Empfang der Ehrengäste soll ein festliches Buffet zubereitet werden. Bereiten Sie dem Anlass entsprechend insgesamt drei bis vier verschiedene Sorten Fingerfood (süß und pikant) für vier Personen zu. Darunter sollte mindestens ein Gebäck sein.*

***Wichtiger Hinweis für die Teilnehmer/innen der Gruppe 1 (Nahrungszubereitung am Freitag): Bitte berücksichtigen Sie, dass die Speisen erst am Samstag verzehrt werden.***

- Bitte beachten Sie bei der Planung, dass sie die Kochkoje mit einer/einem weiteren Teilnehmer/in teilen (ein Herd mit Ceranfeld, ein Backofen, eine Spüle)
- 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 Silberplatten zu verwenden.

Bestellen Sie alle Ihre Geräte und die benötigten Silberplatten 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.**

*Ein zueinander passendes Ensemble an Gestaltungselementen soll hergestellt werden. Hierzu gehören 2 Tischkarten (mit Namen), eine Menükarte/Speisekarte (mit den Speisen, die Sie während des Wettbewerbs herstellen), zwei verschiedene Serviettenfalttechniken und eine hohe (60 – 80 cm) festliche florale Dekoration.*

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

(farblich passend zum Tonpapier und zu den Servietten/ **Anlage 4**)

Das Gefäß für die florale Dekoration muss selbst mitgebracht werden. Bitte halten Sie sich hierbei an folgende Maße:

- Bei runden Gefäßen sollte der Durchmesser 20 cm nicht überschreiten.
- Für quadratische Gefäße gilt die maximale Seitenlänge von 20 cm.
- Bei rechteckigen Gefäßen darf die längere Seite maximal 40 cm betragen.

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, Arbeitsmittel, Kleinstmaterial und Tischdecke/Läufer etc. mit. Beachten Sie dazu **Anlage 4**.

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 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 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 mit dem PC auszufüllen!

**Reichen Sie die Unterlagen bis zum 10.11.2017 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 Email Adresse. Bei Bedarf erfolgt ein telefonischer Rückruf.

Wir wünschen alles Gute für Ihre Vorbereitungen!

**Ihr Wettbewerbs-Team**