



**53. Bayerischer Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der
Hauswirtschaft am 25. und 26. Januar 2019**

Marianne-Rosenbaum-Schule
Straubinger Straße 26, 94360 Mitterfels

Situation

„Kita trifft Hauswirtschaft“

**In Kindertagesstätten wird zunehmend die Heranführung der Kinder
an hauswirtschaftliche Tätigkeiten gefordert und gefördert.**

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, 25.01.2019 bzw. Samstag, 26.01.2019.

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:

In einer Kindertagesstätte für Kinder bis 10 Jahren soll künftig ein neues Konzept zur Vermittlung von hauswirtschaftlichen Alltagskompetenzen umgesetzt werden. Dabei sollen die Kinder in die Verrichtung von Textilpflege-, Reinigungs- und Speisenversorgungsaufgaben mit einbezogen werden. Beim Elternabend wird den Eltern präsentiert, wie in der Einrichtung den Kindern künftig hauswirtschaftliche Alltagskompetenz vermittelt werden soll. Erstellen Sie eine 10-minütige Präsentation anhand von Beispielen, wie die Kinder in die genannten drei Fachbereiche mit einbezogen werden können.

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 **09.11.2018** 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.

Hinweis: Sie werden während der Präsentation eventuell gefilmt.

Nahrungszubereitung

80 P.

Aufgabe:

Bereiten Sie für eine Eltern-Infoveranstaltung Speisen zu, die mit Kindern bis 10 Jahre zubereitet werden können (pro Rezept für vier 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 müssen die Speisen am Samstag auf einem Buffettisch anrichten und haben hierfür einen Platz von 80 cm x 100 cm zur Verfügung.

- 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.
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:

Freitagsgruppe (Gruppe 2):

Für die Infoveranstaltung sollen die Räumlichkeiten geschmückt werden. Ein „Dekoelement“ Ihrer Wahl soll mit einer floralen Dekoration gestaltet werden. Die „Dekoelemente“ sind an der Schule und Sie werden sich vor Ort eines aussuchen. (siehe Foto Anlage 5)

*Die „Dekoelemente“ haben unterschiedliche Größen:
Maße jeweils in cm: 62x62x62, 62x62x82, 62x62x90*

Samstagsgruppen (Gruppe 1 und 3):

Für die Infoveranstaltung gestalten und dekorieren Sie einen Buffettisch auf dem Ihre Speisen eingestellt werden. Eine florale Dekoration ist vor Ort zu erstellen. Auf dem Buffettisch steht Ihnen ein Platz von 83 cm x 100 cm zur Verfügung.

*Alle Teilnehmer*innen erstellen zusätzlich vor Ort einen Aufsteller mit Ihren Speisen. Der Aufsteller soll die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.*

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, passend zum Tischmaß (Gruppe 1 u. 3)
Dies ist an der Schule **nicht** vorhanden.

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.

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer bekommt einen eigenen Tisch oder eine Tischhälfte. **Gruppe 2 mit den Maßen 83 x 80 cm (nur für Speisen); Gruppe 1 und 3 mit den Maßen 80 x 100 cm (Speisen und Dekoration)**

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 Teilnehmer*innen 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.
(Ausnahme Anlage 4 – diese bitte händisch ausfüllen)

Reichen Sie die Unterlagen bis zum 09.11.2018 online unter 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