

Lehrlingswettbewerb im Rahmen der Messe „ISS GUT!“ am Dienstag, den 5.11.2019 in der Messehalle 3, der Leipziger Messe

Der traditionelle Lehrlingswettbewerb des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbandes wird wie im vergangenen Jahr mit Unterstützung von Mitgliedern der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks durchgeführt. Jedes Team kann auf die Unterstützung eines Mitglieds der Nationalmannschaft zurückgreifen. Die Lehrlinge sollen sich Gedanken machen und ihre Produkte in Szene setzen, dabei ist die Kreativität der Lehrlinge gefordert.

Die Teams bestehen aus:

- 1 Fleischereifachverkäuferin
- 1 Fleischer

Pro Schule können max. 4 Teams teilnehmen.

An Berufsschulen, die keine Fleischer ausbilden können auch 2 Fleischereifachverkäufer/-innen als Team teilnehmen, sie müssen aber die gleichen Aufgaben wie die gemischten Teams bewältigen. Dies gilt umgekehrt natürlich auch für Fleischer.

Folgende Aufgaben sind pro Team zu erledigen:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Fleischereifachverkäuferin | - Herstellen einer Fingerfood-Platte |
| Fleischer | - Herstellen einer Grillplatte |
| Gemeinsam | - Snackplatte |

Fingerfood-Platte:

- 5x3 Teile (4x3 Teile zur Präsentation) Fingerfood – „Schinken und Käse“,
- davon darf max. einmal Kanapee sein,
- 1x3 Teile zur Verkostung extra anrichten,
- roher Schinken/Luftgetrockneter Schinken, gekochter Schinken, Schnittkäse und Camembert sowie alle anderen Lebensmittel und das Dekorationsmaterial sind von den Teilnehmern selbst mitzubringen,
- da es sich um einen Wettbewerb unter Lehrlingen des Fleischerhandwerks handelt sollten keine süßen, sondern ausschließlich herzhaftere Teile hergestellt werden.
- diese können im Glas, am Spieß, auf Tellerchen oder ähnlichem angerichtet und präsentiert werden.

Grillplatte:

- 3x4 Grillprodukte, aus je 500 g Schweinelachs, Rinderhüfte und Hähnchenbrustfilets; Wird am Beginn nachgewogen!
- Alle Produkte und Zutaten einschließlich der Dekoration, müssen von den Teilnehmern mitgebracht werden.

Snackplatte:

- 2x6 Teile (2x4 Teile zur Präsentation);
- Interessante Snackideen, 2 unterschiedliche Produkte;
- 2x2 Teile zur Verkostung extra anrichten;
- Alle Produkte und Zutaten einschließlich der Dekoration, müssen von den Teilnehmern mitgebracht werden.

Achtung! Vor Ort kann nicht blanchiert werden, zu blanchierte Teile sind selbständig blanchiert mitzubringen.

Ablauf

Vorbereitungszeit (Einrichten des Arbeitsplatzes)	ab 9:00 Uhr
Wettbewerbsbeginn:	10:00 Uhr
Gesamtarbeitszeit:	120 Minuten
Abräumen Arbeitstische	ab 12:00 Uhr
Siegerehrung	15:30 Uhr

1. Am Tag des Wettbewerbes stehen zur Herrichtung und Präsentation pro Team je 1 Tisch der Größe 0,80 x 1,40 m zur Verfügung. Die Teams haben sich bei ihrer Präsentation unbedingt auf diese vorgegebenen Flächen zu beschränken.
2. Alle weiteren für die Bearbeitung und Präsentation notwendigen Geräte und Vorrichtungen sind von den Teilnehmern mitzubringen (**siehe Checkliste**).
Aufschnittmaschine ist vorhanden.

Wichtig: Während des Wettbewerbes dürfen sich nur die jeweiligen gemeldeten Teams im Wettbewerbsareal aufhalten.
Zuwiderhandlungen führen zum Ausschluss vom Wettbewerb.

Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten erfolgt durch eine Jury, bestehend aus Fachleuten und Gastjuroren.

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Lehrlingswettbewerbes erhalten eine Teilnahmeurkunde und bei entsprechender Punktzahl eine Medaille und Urkunde.

Preise

Der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband verleiht für besondere Leistungen an die Plätze 1 bis 3 je einen Pokal. Gewinner dieser Pokale sind diejenigen Teams, deren Wettbewerbsarbeiten von der Jury am besten bewertet werden. Außerdem bekommt das Team, welches die Präsentation seiner Arbeiten am besten gestaltet hat einen Sonderpreis.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt mit dem beigefügten Anmeldebogen **bis Montag, 30. September 2019** (Poststempel).

Die Mitglieder der Teams und die Ausbildungsbetriebe sind namentlich zu benennen.

Schlussbestimmungen

Ein Anspruch auf Rückgabe oder Warenerstattung besteht nicht. Die Haftung des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbandes für Verwechslung, Beschädigung oder Abhandenkommen von Ausstellungsstücken oder Dekorationsteilen ist ausgeschlossen. Die Bewertung, die Verleihung der Urkunden, der Pokale und Medaillen erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Durch die Anmeldung erkennen die Teilnehmer die Verbindlichkeit der Wettbewerbsbedingungen und Datenschutzhinweise an.

Die Abfälle sind von jeder Teilnehmerin und jedem Teilnehmer wieder mitzunehmen.