



DEHOGA
SACHSEN

AZUBI Challenge

DEHOGA Sachsen e. V. Landesverband

**Alternativer Wettbewerb zur Förderung und
Bindung von Auszubildenden in den
gastgewerblichen Berufen**

Christmas Dinner Challenge *Youngstars DEHOGA Sachsen*

**Interaktiver Wettbewerb
Auszubildender im 2. und
3. Lehrjahr**



DEHOGA
SACHSEN

Ziel des Wettbewerbes

Als Alternative zu den entfallenen Wettbewerben 2020/ 2021 haben der Dehoga, die IHK'n und die regionalen Köchevereine ein innovatives Wettbewerbskonzept ins Leben gerufen.

Eine Mischung aus virtuellem Wettbewerb und Erlebnis für Deine Familie

Eine wohlüberlegte Planung und eine gute Ausarbeitung um eine Pflichtkomponente entscheiden über die Platzierung. Hier gilt es, die Planung und gutes praktisches Können unter Beweis zu stellen und in ein gutes Ergebnis auf dem Teller oder am Tisch umzusetzen.

Teilnahmebedingungen

- Auszubildende im 2. oder 3. Ausbildungsjahr

Wettbewerbsaufgabe

P. Haufe/S. Ehmke

Aufgabe ist es ein individuelles 3 Gang Menü herzustellen.

Die Hauptkomponenten:

Vorspeise/ Suppe
Rote Bete – Nüsse

Hauptgang
**Ente und
Kartoffelprodukt**

Dessert
**Spekulatius –
Apfel**

sind vorgegeben und sollen auf Grund der Nachhaltigkeit, komplett verarbeitet werden

Alle weiteren Komponenten für den eingereichten Teller können unter

den Gesichtspunkt der Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit frei

gewählt werden.

Einzureichen sind:

1. ein Foto des angerichteten Hauptgangs (Teller, rund 28 cm Ø oder größer)
2. Ein Video (Handyvideo ist ausreichend) nutzbar für soziale und mediale Zwecke
3. eine Rezeptur für 4 Personen
4. eine Kalkulation für 4 Personen (der Gesamtbetrag von 100 € inklusiv der Hauptkomponente darf nicht überschritten werden),
5. eine Beschreibung der Zubereitung → Stichpunkte

Die Ausarbeitung **muss** auf dem entsprechenden Formblatt erfolgen, die dieser Ausschreibung anhängen.

Bewertungskriterien

Kreativität der geplanten Zubereitung

Wie wird der Nachhaltigkeitsgedanke umgesetzt (Ganzheitliche

Verarbeitung der Lebensmittel)

Fachliche und sachliche Richtigkeit des schriftlichen Teils

Stimmigkeit der Rezeptur (kann jemand dieses Rezept nachkochen) → Veröffentlichen

Einhaltung der Kostenobergrenze 100 Euro

Optischer Eindruck

Kurzvideo/Fotos

Wettbewerbsaufgabe Wein 2

Aufgabe ist es ein festliches Menü mit mindestens drei korrespondierenden Weinen aus unterschiedlichen Anbaugebieten zu erstellen, dabei soll mindestens ein sächsischer Wein enthalten sein.

Sollten Sie die Weinverkostung begleitend zu einem Menü nach Ihrer Familientradition servieren, dann passen Sie diesen Wein auf das entsprechende Menü an und nutzen dieses.

Decken Sie dazu einen festlichen Tisch ein. Natürlich spielen Serviettenformen und Tischdekoration eine wichtige Rolle.

Erzählen Sie zu jedem Wein die kulturelle Bedeutung des Weinbaus in der Region sowie fachliche Besonderheiten des jeweiligen Weines.

Wählen Sie zusätzlich zwischen folgenden Aufgaben:

Wahlaufgabe 1

Bereiten Sie eine der folgenden Speisen am Tisch zu:

- Gervais
- Salat
- Crêpe Suzette
- Tatar

Wahlaufgabe 2

Falten Sie kreativ

- ein Handtuch/Duschtuch zum Begrüßen der Gäste
- eine Serviette für die festliche Tafel

Einzureichen sind:

1. Fotos des eingedeckten Tisches und der Weine
2. Ein Video (Handyvideo ist ausreichend) nutzbar für soziale und mediale Zwecke
3. eine Kurzpräsentation der Weine
4. Fotos oder Video einer Wahlaufgabe

Bewertungskriterien

Kreativität der geplanten Tischdekoration

Fachlichkeit der Weinvorstellung/Präsentation und Verkostung

Fachlichkeit und Kreativität der Wahlaufgabe

Einhaltung der Kostenobergrenze 100 Euro

Optischer Eindruck

Kurzvideo/Fotos

Fragen zum Wettbewerb könnt ihr stellen bei:

DEHOGA Sachsen e.V.

Tel. 0351 4289512

Email: info@dehoga-sachsen.de

Per WhatsApp: 0152 223 443 83

Fristen

Die Anmeldung erfolgt bitte bis 17.01.2022 ausschließlich per Mail an folgende Adresse: info@dehoga-sachsen.de

Die kompletten Ausarbeitung **muss bis spätestens 21. Januar 2022 erfolgen.**

Die Einsendung der Dokumentationen muss bis spätestens 21.01.2022 per WhatsApp unter 015222344383 erfolgen. Wer kein WhatsApp hat, der sendet diese bis spätestens 21.01.2022 per Mail an info@dehoga-sachsen.de.

Wir wünschen allen Teilnehmern viel Erfolg, gutes Gelingen und freuen uns auf tolle Ideen!

Teilnehmermeldung

Teilnehmer/ Teilnehmerin	
Name	
Vorname	
Straße	
Postleitzahl	
Wohnort	
Geburtsdatum	
Betrieb	
Ausbildungsjahr	
Mail Adresse	
Telefon	

Teilnehmernummer:

(Teilnehmernummer wird vom Veranstalter ausgefüllt!!!)

Meine Beschreibung der Zubereitung

(schreibe die Zubereitung so, dass eine andere Person dieses Rezept nachkochen kann)

[illegible]**Teilnehmernummer:**

(Teilnehmernummer wird vom Veranstalter ausgefüllt!!!)

Ablauf

16.12.2021	Mentoring Köche/Refa/Hofa
21. – 31.12.2022	Abholzeitraum Warenkorb bei Metro - Warenwert 100€
21.12.–21.01.2021	Kochen/ Weinverkostung mit Familie- Begleitung des Prozesses mit Fotos/Film
Bis 21.01.202	Einsendung der Dokumentationen - WhatsApp: 015222344383
Bis 26.01.2021	Jury-Prämierung mit Kochverbänden
27.01.2021	Preisverleihung mit Presse