

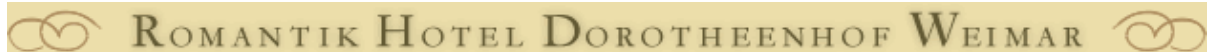


BERTUCHSCHULE

Staatliche Berufsbildende Schule für
Wirtschaft, Verwaltung und Ernährung

Schulmeisterschaft im Bereich Gastronomie 2012

mit freundlicher Unterstützung durch das



Teilnehmer/Innen mit Ausbildungsbetrieb und Platzierung

Name	Ausbildungsbetrieb	Platzierung
Koch/ Köchin		
Juliane Junghans (3. Lj)	Romantik Hotel Dorotheenhof	1. Platz
Kevin Kathe (3. Lj)	Leonardo Hotel Weimar	2. Platz
Steffen Finkous (3. Lj)	Hotel Park Inn Legefeld	3. Platz
Restaurantfachfrau		
Anne Plettig (3. Lj)	Hotel Elephant Weimar	1. Platz
Katja Heinemann (3. Lj)	Hotel Elephant Weimar	2. Platz
Nadin Zernitz (3. Lj)	Hotel Park Inn Legefeld	3. Platz
Hotelfachmann/-fachfrau		
Carolin Krüger (3. Lj)	Dorint Hotel Weimar	1. Platz
Katja Menzer (3. Lj)	Hotel Park Inn Legefeld	2. Platz
Maximilian Jülich (2. Lj)	Hotel Russischer Hof	3. Platz

Aufgabenstellungen

Für alle 3 Berufsgruppen gleich:

Warenerkennung

Erkannt werden sollten 20 Rohstoffe und Arbeitsmittel aus dem Bereich Service und Küche.

Koch/ Köchin

Erstellen eines 4-Gang-Menüs (Suppe, Fischzwischengericht, Hauptgang, Dessert) mit Warenanforderung für 5 Personen basierend auf einem vorgegebenen Warenkorb

Zubereiten des Menüs

Anrichten und Ausgabe des Menüs

Restaurantfachfrau

Menüerstellung mittels vorgegebener Schwerpunkte (6-Gang-Menü)

Eindecken einer Festtafel (6-Gang-Menü)

Spezieller Service (Filetieren einer Forelle am Tisch des Gastes)

Herrichten der Tische für die geladenen Gäste im Restaurantbereich

Service an der Tafel

Herstellen von Mixgetränken - Welcome Drink

Weinservice/ Speisenservice

Hotelfachmann/fachfrau

Abreisezimmer herrichten

Rechnung schreiben

Angebot schreiben

Blumengesteck herstellen

Gastgespräch an der Rezeption

Arbeiten als Commis unter Anleitung der Restaurantfachleute beim Bedienen der Gäste



Weimar, 21.03.2012