

PROGRAMM

SONNTAG, 25. JUNI 2017

16.00 - 17.00 Uhr	Anreise Berufsschule 2 Makartkai 1 5020 Salzburg	Die Teilnehmer haben die Möglichkeit zum Einkühlen ihres Materials Auch das gesamte Werkzeug kann gleich in der Berufsschule gelassen werden
	Ansprechperson für die Berufsschule: DI Helmut Karl, M 0676 750 15 28	
17.30 Uhr	Bezug der Zimmer im Laschenskyhof Josef-Hauthaler-Straße 2 5071 Wals/Viehhäusen T 0662 85 23 61-0 www.laschensky.at	
18.00 Uhr	Laschenskyhof - Begrüßung - Startnummernverlosung - Abendessen	

MONTAG, 26. JUNI 2017

06.00 Uhr	Frühstück im Laschenskyhof
07.00 Uhr	Abfahrt zur Berufsschule - Bus wird von der LI organisiert
07.45 Uhr	Jurysitzung in der Berufsschule/Essbar
08.00 Uhr	Einrichten der Arbeitsplätze + Information über den Tagesablauf
08.15 - 09.00 Uhr	Ausbeinen einer Rinderkeule und Grobzerlegung (45 Minuten) Werkzeug hat jeder Teilnehmer selbst mit
09.00 - 09.30 Uhr	Pause
09.30 - 11.05 Uhr	Feinzerlegung und Zuschnitt (105 Minuten)
11.05 - 12.05 Uhr	Sülze (10' Vorbereitung + 50' arbeiten)
12.30 - 13.30 Uhr	Mittagessen in der Berufsschule - 1. Stock
13.30 - 14.40 Uhr	küchenfertige Erzeugnisse (70 Minuten)
14.40 - 15.00 Uhr	Pause
15.00 - 15.50 Uhr	Herrichten und Präsentieren eines Hauptgerichtes mit Fleisch (50 Minuten)
16.30 Uhr	Kaffee und Kuchen im Gang der Berufsschule - bei Schönwetter im Gastgarten
17.15 Uhr	Abfahrt zum Laschenskyhof - Bus wird von der LI organisiert
19.00 Uhr	Abendessen

PROGRAMM

DIENSTAG, 27. JUNI 2017

06.00 Uhr	Frühstück
07.00 Uhr	Abfahrt zur Berufsschule - Bus wird von der LI organisiert
08.00 Uhr	Stürzen der Sülzen für Jurierung
08.15 Uhr	Vorbereitung der Barbecueplatte
08.30 - 09.40 Uhr	Herrichten und Präsentieren von Barbecue-spezialitäten (70 Minuten)
08.30 Uhr	Wertung der Sülzen durch die Jury
09.40 Uhr	Pause mit Wurstel
10.15 - 11.15 Uhr	Herstellen einer Aufschnitt-, Schinken-, Braten- oder Speckplatte - festlich oder rustikal - ca. 1 kg ohne Deko (60 Minuten)
12.00 Uhr	Abfahrt zum Laschenskyhof - Bus wird von der LI organisiert
12.30 Uhr	Mittagessen im Laschenskyhof
13.00 - 13.30 Uhr	Jurysitzung im Laschenskyhof
13.00 - 13.30 Uhr	Teilnehmer ziehen sich im Laschenskyhof bereits für die Führung im Hangar 7 und die Siegerehrung um
13.30 Uhr	Abfahrt vom Laschenskyhof zum Hangar 7 - Bus wird von der LI organisiert
14.00 Uhr	Hangar 7 - Führung
16.00 Uhr	Abfahrt Hangar 7 zum Fleischerverband - Bus wird von der LI organisiert
17.00 Uhr	Empfang beim Fleischerverband
	Siegerehrung
	Abendessen

ACHTUNG

- Einheitliche Barbecueplatten sind von der jeweiligen Landesinnung mitzunehmen
- HCCP-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften gelten für den gesamten Wettbewerb

WICHTIGE TELEFONNUMMERN:

- LIM Otto Filippi, M 0664 430 44 13
- Bundeslehrlingswart Hans Mache, M 0664 528 62 43
- DI Helmut Karl, M 0676 750 15 28
- Maximiliane Laserer, Geschäftsführerin der Landesinnung, M 0664 441 45 93

KOSTEN:

Die Kosten für die Wettbewerbsteilnehmer werden von den jeweils teilnehmenden Landesinnungen getragen, die Kosten der Juroren übernimmt die Bundesinnung. Die Kosten für die Begleitpersonen sind grundsätzlich von diesen selbst zu tragen.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

WIBERG®



christl
GewürzTechnologie



Impressum. Landesinnung Salzburg der Lebensmittelgewerbe (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller, Nahrungs- und Genussmittel) Wirtschaftskammer Salzburg, Julius-Raab-Platz 1 | 5027 Salzburg | T 0662 8888-280 | F 0662 8888-960280 | E nwinklinger@wks.at | W <http://wko.at/sbg/lebensmittelgewerbe>

EINLADUNG
Bundeslehrlingswettbewerb der Fleischer 2017
25. bis 27. Juni 2017 in der Landesberufsschule 2 Salzburg |
Laschenskyhof