

B1.2.1.1. Bereich "COOK" Wettbewerbsaufgaben

COOK

Wettbewerbsaufgaben

Aufgabe „Menü-Kochen“

Grundsätzliches und Wettbewerbsaufgaben

An jedem Wettbewerbstag wird durch Losentscheid der Warenkorb für diesen Wettbewerbstag definiert. Alle Produkte in diesem Warenkorb sind in einer erkennbaren Hauptkomponente zu verarbeiten. Unerheblich in welcher Reihenfolge. Nach der Auslosung, muss ein 4-gängiges Menü kreiert werden. Dieses besteht aus kalter Vorspeise (kann auch warme oder lauwarme Komponenten beinhalten), Suppe, Hauptspeise und Dessert.

Folgende Komponenten sind im Warenkorb vorzufinden:

- **1 Fisch im Ganzen** (ist in der Vorspeise zumindest in einem Zweierlei, kalte und warme/lauwarme Komponenten, zu verarbeiten)
- **2 Hauptbestandteile** (sind beide in der Hauptspeise zu verarbeiten) - kein Geflügel
- **1 Beilagen-Komponente** (ist in der Hauptspeise zu verarbeiten)
- **2 Nebenkomponten** (können im kompletten Menü eingesetzt werden)
- **2 Gewürze** (können im kompletten Menü eingesetzt werden)
- **2 süße Komponenten** (sind handwerklich als Hauptbestandteil des Desserts zu verarbeiten)

Nach der Verkündung des Mystery-Warenkorbes wird es einen **Test** zum Thema „**Fachfragen**“ geben, wofür der Kandidat **10 Minuten** Zeit hat. Für die anschließende **Verschriftlichung des Menüs** steht dem Kandidaten **50 Minuten** zur Verfügung.

Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass besonderes Augenmerk auf die wirtschaftliche Verwertung (Abfälle) der verwendeten Produkte gelegt wird.

Für die Zubereitung der Wettbewerbsaufgabe ist ein **Zeitrahmen von fünf Stunden** inklusive Pausen nach eigenem Ermessen vorgegeben.

Es wird **für sechs Personen gekocht und angerichtet**. Vier Portionen für die Gäste, eine Portion für die Jury und eine Portion für die Fotodokumentation. Der Verkostungs- und Fotodokumentationsteller wird aus den sechs Portionen beliebig gezogen.

Außerdem wird jedem Kandidaten ein Commis zugeteilt. Der Commis steht für Besorgungsdienste, Abwasch und Reinigung zur Verfügung, ist aber keine aktive Kochhilfe (siehe Dokument Commis Küche).

Das **Anrichtegeschirr** wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Danach werden die Küchen für die Mannschaften freigegeben. Die **Küchenplätze** werden am **Vortag** den einzelnen Bundesländern **zugelost**. Das Equipment kann gerne schon vorab in den Küchen gelagert werden (**Achtung!** Es wird keine Haftung für das über Nacht in der Küche gelagerte Equipment übernommen!)

Nicht erlaubt ist das:

- Mitbringen und Verwenden von jeglichen Waren wie z.B. Räuchermehl, Lebensmittel, Gewürze etc.
- Mitbringen und Verwenden von jeglichen Küchengeräten
- Mitbringen und Verwenden von jeglichem eigenen Geschirr und Kleinutensilien (Porzellan und Glas) zum Anrichten der Speisen
- Mitbringen und Verwenden von jeglichen elektronischen Medien wie z.B. Handy, Tablet etc.

Erlaubt ist das:

- Verwenden von Rezepten, Skizzen, Kochbücher (in gebundener Form), persönliche Aufzeichnungen und schriftliche Zeitabläufe
- Mitbringen und Verwenden von Kochutensilien wie z.B. Silikonformen, Ringe und Backformen, Schablonen, Aufbewahrungsboxen etc.

Messerkoffer, Taschenrechner und Schreibzeug werden nicht vom Veranstalter gestellt und sind selbstständig mitzubringen!

Bewertung Zubereitung „Menü kochen“

1. Hygiene/Ökonomie

Der Teilnehmer hat auf eine sparsame und wirtschaftliche Verwendung der zur Verfügung gestellten Materialien und Lebensmittel sowie auf Sauberkeit und Hygiene nach den HACCP-Richtlinien am Arbeitsplatz zu achten. Hygiene und Ökonomie wird bei der Herstellung der vier Gerichte und der Mysteryaufgabe in Summe bewertet.

Bewertungskriterien:

- Ökonomie bei den Tätigkeiten am Arbeitsplatz
- Durchdachte Weiterverwendung der Materialien
- Fachgerechte Aufbewahrung und Lagerung der Lebensmittel
- Hygiene, Handhygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz

2. Mise en Place

Das Mise en Place wird in Summe bewertet. Der Teilnehmer hat auf ein vollständiges Mise en Place der Waren, der Arbeitsgeräte und des Anrichtegeschirrs zu achten.

Bewertungskriterien:

- Vollständigkeit der vorbereiteten und abgewogenen Zutaten für einen bestimmten und strukturierten Kochablauf
- vorbereiten der Arbeitsgeräte und Anrichtegeschirr
- Rückbau und Rückführung der nicht benötigten Geräte und Equipment

3. Zeitüberschreitung

Bewertungskriterien:

- Bewertet wird die zeitgerechte Fertigstellung der jeweiligen Gänge (siehe Zeitplan Küche)

4. Zubereitung

Der Teilnehmer achtet auf eine fachrichtige und **der Ausschreibung entsprechende Zubereitung** seines 4-gängigen Menüs.

Bewertungskriterien:

- fachlich richtiges und strukturiertes Arbeiten
- richtige Zeitabläufe in der Produktion
- Durchdachte Weiterverwendung der Materialien

5. Geschmack

Der Teilnehmer achtet auf einen abgerundeten Geschmack seines 4-gängigen Menüs.

Bewertungskriterien:

- pikant, würzig, schmackhaft,
- harmonisch und abgerundetes Würzen
- auf Eigengeschmack des Rohmaterials wird ganz besonders geachtet

6. Präsentation

Der Teilnehmer achtet auf eine appetitliche und kreative Anrichteweise aller Gerichte.

Bewertungskriterien:

- sauber, kreativ, modern
- Harmonie der Beilagen, Saucen und Garnituren mit den Gerichten
- ausgewogenes Größenverhältnis zwischen den einzelnen Komponenten

7. Mystery-Aufgabe

Die Bekanntgabe der Mystery-Aufgabe findet direkt nach der Bekanntgabe des Mystery-Warenkorbs statt. Der Kandidat kann die Mystery-Aufgaben in sein Menü einbauen, wenn er dies möchte. Die Mystery-Aufgabe wird eine Ableitung von einer **warmen/kalten bzw. die Erstellung einer selbstständigen Sauce** sein.

8. Fachfragen

Es wird vor der Verschriftlichung des Menüs einen Multiple-Choice-Test mit dem Thema „Fachfragen“ geben. Die Dauer beträgt 10 Minuten.

9. Fragen

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Gerald Leder-Gumpoltsberger unter tsm@wko.at. **Es werden ausschließlich schriftliche Anfragen entgegengenommen.**