



10. Wettbewerb Aargauer Gastro Lernende

Samstag, 13. Januar 2018

im Bildungszentrum BZU in Unterenfelden



Kontakt

OK Präsident

Werner Schuhmacher

werner.schuhmacher@bbb Baden.ch

BerufsBildungBaden
Dipl. Berufsschullehrer
Wiesenstrasse 32
5400 Baden

Jurypräsidentin

Barbara Ott

barbara.ott@bbb Baden.ch

BerufsBildungBaden
Dipl. Berufsschullehrerin
Wiesenstrasse 32
5400 Baden

OK Sekretariat

Claudia Mürner

muerner@gastroaargau.ch

Hotel & Gastro formation Aargau
Bildungszentrum BZU
Suhrenmattstrasse 48
5035 Untere Entfelden
Tel: 062 / 737 90 40
Fax: 062 / 737 90 42



1. Wettbewerbsaufgabe

Sie erstellen eine fantasievolle Festtafel für 12 Personen und verwöhnen Ihre Gäste während dem Bankettservice.

Teilnehmende aus den Berufen

Restaurationsangestellte/r	2. Lehrjahr
Restaurationsfachfrau/-mann	2. + 3. Lehrjahr
Hotellerieangestellte/r	2. Lehrjahr
Hotelfachfrau/-mann	2. + 3. Lehrjahr

Material, das zur Verfügung gestellt wird:

Ein rechteckiger Banketttisch für 12 Personen. Tischmass: 240 cm x 160 cm

- Sämtliches Besteck, Gläser und Teller
- Informationsschild mit der Tisch- bzw. Dekorationsbezeichnung

Material, das in Eigenverantwortung selbst mitgebracht wird:

- Tischwäsche und eventuell Molton
- Servietten
- Ménage
- 13 selbst gestaltete Menükarten inkl. der Weinempfehlung
- Komplette Tischdekoration (Blumen, Kerzen, usw.)
- Service- und Weintücher - inklusive Reserve
- Table Crumber

Wettbewerbsbedingungen

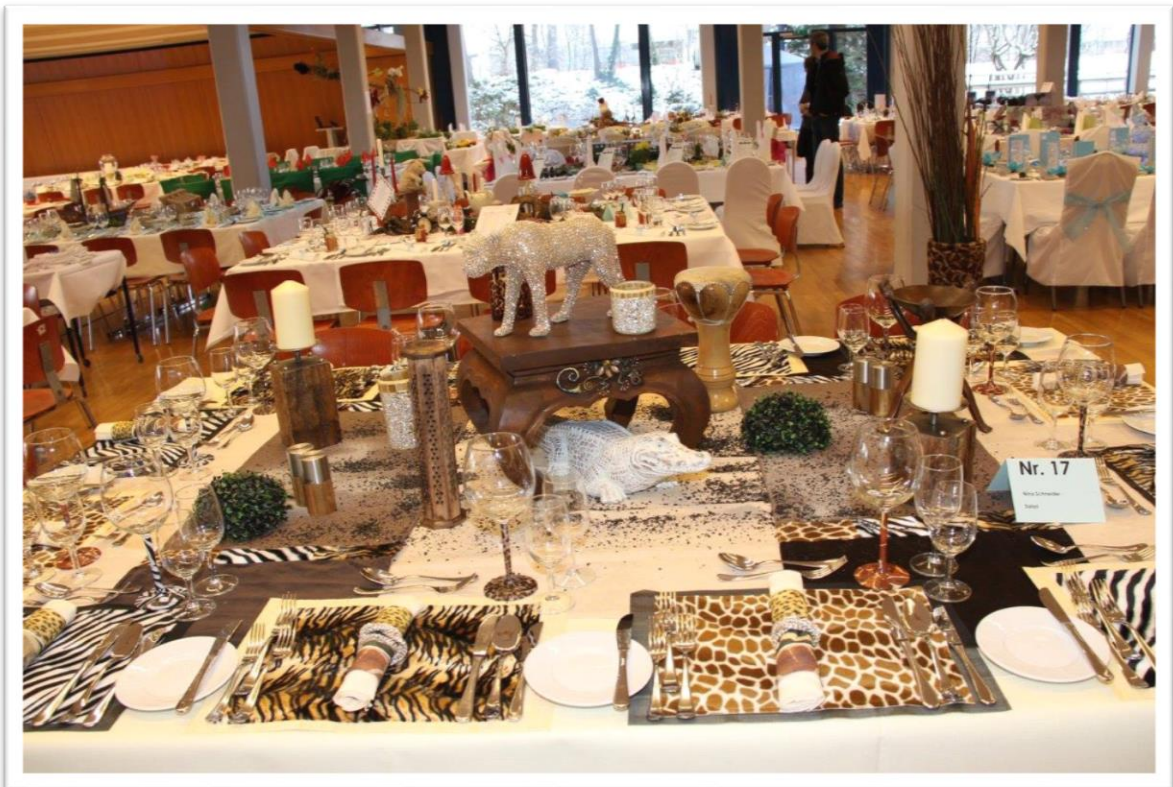
- Bestimmen Sie Ihr Tenu Ihrem Deko-Thema entsprechend. Umkleidemöglichkeiten sind vorhanden.
- Werbeartikel (Streichhölzer, Prospekte, usw.) dürfen erst nach der Bewertung der Tische aufgelegt werden.
- Arbeitssicherheit, Hygiene und Brandschutz müssen beachtet und eingehalten werden.
- Sämtliche Versicherungen sind Sache der Teilnehmenden/Lehrbetriebe - der Organisator lehnt jede Haftung ab.
- Personen- und Materialtransporte sind Sache der Teilnehmenden.



2. Wettbewerbsablauf

- Ab 11.30 Uhr Eintreffen in Unterenfelden
Anliefern Dekomaterial über den Haupteingang
- 12.30 - 13.00 Uhr Informationen im Restaurant BZU (bereits im Tenu)
- 13.00 - 15.00 Uhr Aufdecken der Festtafeln
- 15.00 - 15.45 Uhr Bewertung der Tische
- 15.00 - 16.00 Uhr Pause und Verpflegung der Lernenden
- 16.00 Uhr Servicebesprechung und Abendservice
- ca. 24.00 Uhr Schluss der Veranstaltung

Über weitere Details wird am Wettbewerbstag informiert.



3. Menü

Kaltes Vorspeisenbuffet
Zubereitet durch Koch / Köchin 3. Lehrjahr



**Dreierlei vom Hummer,
Jakobsmuschel und Krevette
Kartoffelpraline und Erbsen**



Variation vom Kalb
**Weissweinrisotto mit Federkohl
Aargauer Rübli und Belper Knolle**



Süssspeisenbuffet
**Zubereitet durch Koch / Köchin und
Küchenangestellte/r 2. Lehrjahr**



Käseplatte und Brotauswahl

Weinempfehlung

Weisswein Apéro

Riesling-Sylvaner AOC 2016

Peter Wehrli, Küttigen

Charakter: Muskat und Früchte wie Banane, Ananas und Mango erfreuen die Nase. Dank des Muschelkalkbodens kommt eine mineralisch-salzige Note dazu. Es ist ein Wein mit langer, aromatischer Nachhaltigkeit.



Weisswein

Sommerhalde Blanc de Noir AOC 2016

Bruno Hartmann, Remigen

Charakter: In leuchtendem, funkelndem Gelb, mit einem frühlingshaften Bukett von verlockender Frische, weich und samtig, gewonnen aus Blauburgunder-Trauben



Rotwein

Unicus Cuvée AOC 2014

Bruno Hartmann, Remigen

Charakter: Cuvée aus Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder und Dornfelder. Nach der Gärung lagert der Unicus für ein Jahr in Schweizer Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein Bukett von dunklen Beeren, etwas Kirschen und wenig Vanille.

4. Bewertung

Der originell gedeckte Tisch, die Menükarte und die persönliche Erscheinung werden von ausgewiesenen Restaurationsjuroren nach folgenden Kriterien bewertet:

- Präsentation und Kreativität 60 Punkte
- Gestaltung der Menükarte 10 Punkte
- Persönliche Erscheinung 10 Punkte

Auszeichnungen:

- 72 - 80 Punkte Goldmedaille
- 64 - 71 Punkte Silbermedaille
- 56 - 63 Punkte Bronzemedaille



Das Rangverlesen findet am gleichen Abend statt. Der Entscheid der Jurymitglieder ist endgültig und nicht anfechtbar.

Alle Gäste freuen sich auf Sie und Ihren Tisch. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen werden CHF 150.00 in Rechnung gestellt. Danke für Ihr Verständnis.