

Master Service Cup 2010

Motto - „Genussland Kärnten“
Klagenfurt März 2010

Teilnehmer

Der Bewerb wird als Teambewerb durchgeführt. Jedes Team besteht aus zwei TeilnehmerInnen, wobei sich die einzelnen Bereiche auf beide TeilnehmerInnen aufteilen sollten.

5 Disziplinen werden wie folgt beurteilt

Thementisch	10 Punkte
Barbewerb	10 Punkte
Barista	10 Punkte
Käse und Wein	15 Punkte
Flambieren	10 Punkte
Total maximal	55 Punkte

Rangierung und Auszeichnung

Die Gesamtsieger mit der höchsten Punktzahl aller Teilnehmer-Teams werden zum
Master-Service-Cup-Sieger 2010

gekürt.

Nach folgendem Bewertungsschema werden die Medaillen vergeben:

Maximalpunktezahl	55 Punkte
Goldmedaille mit Diplom	55-51 P.
Silbermedaille mit Diplom	50-46 P.
Bronzemedaille mit Diplom	45-41 P
Diplom	40- P

Alle anderen Teilnehmer werden mit Sachpreisen / Medaillen und Urkunden ausgezeichnet.
Das Urteil der Jury ist unanfechtbar.

Preisverteilung

Die Übergabe der Medaille und Diplome findet täglich nach dem Bewerben auf unserer Bühne am Stand des Verbandes der Kärntner Klub Köche statt.

Am letzten Meisterschaftstag wird zusätzlich das **Mastercup Gewinner-Team 2010** gekürt.

Betreuung

Alle Teams werden durch ihre Betreuer / Lehrer betreut. Für An- und Abreise ist selbst zu sorgen.

Wettbewerbsbedingungen

Am Wettbewerbstag:

Eintreffen der KandidatInnen ab 8:30 Uhr

Start des Bewerbs ab 9:00 bis 10:00Uhr mit dem Thementisch.

Ab 10:15 Uhr folgen die restlichen Bewerbe – Zeitplan wird termingerecht zugesandt.

Bitte unbedingt die Email-Adresse mit der Bewerbung an steindorfer@serviermeister.at senden.

Der Anmeldeschluss ist der 10. Februar 2010.

Es gilt das Datum des Poststempels. Die vollständig ausgefüllten Bewerbungsunterlagen (in deutscher oder englischer Sprache) senden Sie bitte an

KKK Klub der Köche Kärnten / Master Service Cup
Rennsteinerstraße 198
9500 Villach
steindorfer@serviermeister.at

Infos unter: office@kkk.co.at

Bitte beachten Sie, dass im schriftlichen Vorentscheid nur vollständig ausgefüllte Bewerbungsunterlagen berücksichtigt werden können.

Zutaten, die vom Klub der Köche Kärnten bereitgestellt werden:

- Obstkorb Bananen, Äpfel, Birnen, usw.
- Käseauswahl Käse der Kärnten Milch – Käsesorten werden termingerecht bekanntgegeben
- Weine Weiß-, Rot- und Süßweine – wird noch genau bekannt gegeben

Spezielle Waren können von den Teilnehmern mitgebracht werden. (Kein Kostenersatz)

Während der Zubereitung sollen die Teams die einzelnen Arbeitsabläufe für die Jury und die Zuschauer erläutern. Die Moderation ist von den KandidatInnen selbst durchzuführen. Eine externe Moderation ist nicht erwünscht.

Die Wettbewerbsbühne ist mit Arbeitsplätzen für die Zubereitung von Cocktails (Tische), Buffet mit Käseauswahl und Früchtekorb ausgestattet.

Bekleidung (Schuluniform) Handwerkszeug sowie von den Teams benötigte Geräte, Teller, Gläser usw. sind mitzubringen.

Bei der Siegerehrung ist in kompletter Servierbekleidung anzutreten.

Nach der Preisverleihung kann ein Fachgespräch mit der Jury über besonders positive und negative Ausführung der Arbeiten stattfinden.

Master-Service-Cup-Disziplinen

Erste Disziplin

„der gedeckte Tisch“

Zeit 60' min

Der Tisch ist am Wettbewerbstag in dem dafür vorgesehenem Bereich aufzudecken. Runde Tische mit den Maßen.....werden für die Teams vorbereitet. Die vorbereiteten Tische sind bereits mit weißen Buffetschürzen versehen. Es können aber auch Tische von den einzelnen Teams mitgebracht werden (bitte nur mit Vorankündigung).

Der Aufbau der Tische erfolgt gemeinsam von 9:00 Uhr bis 10:00 Uhr und wird von einer Fachjury bewertet. Es dürfen nur die gemeldeten Teams anwesend sein. Betreuer, sonstige SchülerInnen dürfen sich nicht im Prüfungsbereich aufhalten.

Nach folgenden Kriterien ist der Tisch zu decken:

- ☉ Decken eines Restauranttisches für 4 Personen zum Thema „**Genussland Kärnten**“
- ☉ Es muss ein fünfgängiges Menü gedeckt werden
- ☉ Eine ansprechende / schön gestaltete Menükarte/n
- ☉ Alle Utensilien müssen von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden (Keine Stühle)

Bewertungskriterien „der gedeckte Tisch“

max.10 Punkte

- | | |
|--|---|
| ☉ Thema / Konzept | 2 |
| ☉ Wirkung und Originalität wird am stärksten bewertet | 3 |
| ☉ Glas,- Geschirr-und Besteckteile müssen sauber und poliert sein | 1 |
| ☉ Besteck und Geschirrtteile dürfen sich nicht berühren und nicht zu weit auseinander liegen | 1 |
| ☉ Bei runden Tischen kann das Gedeck gerundet oder in einer Linie aufgelegt werden | 1 |
| ☉ Alle Gedeck am Tisch einheitlich und exakt | 2 |

Zweite Disziplin

„Barbewerb“

Zeit 25' min

- ☉ Zubereiten eines selbst kreierten **Fancy-Drinks** mit oder ohne Alkohol. Mindestmenge (16-20 cl). Bei Alkoholischen Fancy-Drink (1/3 Alkohol 2/3 Fruchtsaft) inkl. Garnitur.
- ☉ Ausführen der Cocktails immer x 2 1x Gast / 1x Jury
- ☉ Alle Utensilien müssen von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden, inkl. Gläser
- ☉ Bei „Geschüttelt“- mit oder ohne Servicetuch möglich.

Die KandidatInnen haben *15 Minuten Zeit um ihren Arbeitsplatz einzurichten* (ohne Bewertung), *10 Minuten für die Zubereitung* von zwei Fancy-Drinks

Da dieser Bewerb durch die Fa. Derxen gesponsert wird, müssen folgende Zutaten verwendet werden:

Sirupe von Monin, Liköre von Marie Bizard

Bewertungskriterien „Barbewerb“

max.10 Punkte

- | | |
|--|---|
| ☉ das Mise-en-place und die Arbeitsvorbereitung | 1 |
| ☉ Persönliches Auftreten; Sicherheit beim Zubereiten | 2 |
| ☉ Kreation des „Drinks“ | 2 |
| ☉ Zeit, Arbeitsweise (Sauberkeit und Hygiene) | 1 |
| ☉ Aussehen, Geschmack – Jurywertung | 2 |
| ☉ Aussehen, Geschmack – Publikumswertung | 2 |

Käse

- ☉ Es muss aus einer vorgegebenen Käseauswahl (Kärntner Milch) eine Käseplatte mit 8 Sorten korrekt aufgebaut werden
- ☉ Am Gästetisch fachlich gekonnt empfohlen, geschnitten sowie auf einem Tellern angerichtet werden

Wein

- ☉ Weinempfehlung zum Käseteller/Sorten
- ☉ Vorgegebene Weine/ Auswahl können fachlich empfohlen, präsentiert und serviert werden

Weinauswahl/Karte vorhanden (Sponsor Weinkellerei Vergeiner)

Bewertungskriterien „ Käse & Wein“***max.10 Punkte*****Käse**

- ☉ Präsentation / Aufbau der Käseplatte / Käsewagen 2
- ☉ Präsentation, fachliche Erklärung der Käsesorten, Schneidetechnik 3
- ☉ Auftreten, Sicherheit, Kompetenz bei der Käseberatung 2
- ☉ Fertiger Teller – Aussehen (Käseuhrmethode) 1
- ☉ Zusatzverkauf (Getränke, Beigaben) 1
- ☉ Arbeitsweise (Sauberkeit und Hygiene) 1

Bewertungskriterien „Käse & Wein“***max. 5 Punkte*****Weinberatung**

- ☉ Präsentation / Aufbau / Mise-en-place / Persönliches Auftreten 1
- ☉ Weinberatung zum Käse 2
- ☉ Weinservice 2

- ☉ Herstellen eines Süßspeisenflambees für 2 Personen, angerichtet auf 2 Teller
- ☉ Am Gästetisch fachlich gekonnt / dekorativ angerichtet werden
- ☉ Alle Utensilien müssen von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden

Bewertungskriterien Team-Bewerb „Flambieren einer Süßspeise“***max.10 Punkte***

- ☉ das Mise-en-place und die Arbeitsvorbereitung 2
- ☉ Arbeitsweise, Sicherheit, Genauigkeit 2
- ☉ Präsentation, persönliches Auftreten 2
- ☉ Fertiger Teller – Dekoratives Anrichten / Geschmack 2
- ☉ Publikumswertung 2

- ☺ Herstellen von zwei Trend Latte oder von zwei Cappuccinos
- ☺ fachlich gekonnt / dekorativ angerichtet
- ☺ Erstellen eines „Kärntner Kaffees“ nach eigenem Rezept.

Bewertungskriterien Team-Bewerb „Flambieren einer Süßspeise“***max.10 Punkte***

- | | |
|---|---|
| ☺ das Mise-en-place und die Arbeitsvorbereitung | 2 |
| ☺ Arbeitsweise, Sicherheit, Genauigkeit | 2 |
| ☺ Präsentation, persönliches Auftreten | 2 |
| ☺ Fertiges Getränk | 2 |
| ☺ Kärntner Kaffee - Publikumswertung | 2 |

Da der Klub der Kärntner Köche das Thema „Kärntner Frühstück“ neu etablieren möchte, sollten wir einen speziellen „Kärntner Kaffee“ dazu kreieren.

Aus diesem Grund habe ich den Kaffee auch in die Wertung genommen.