



22. Wettbewerb der Berufsschüler anlässlich der SÜFFA 2017

Informationen und Teilnahmebedingungen

Auch in diesem Jahr freuen wir uns, wieder möglichst viele Teams an diesem Wettbewerb begrüßen zu können. Er zeigt jedes Mal von Neuem die enorme Leistungsfähigkeit und Kreativität des Branchennachwuchses und trägt dazu bei, das Fleischerhandwerk positiv in Szene zu setzen. Für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen stellt der Wettbewerb eine prüfungsähnliche Situation dar, aus der sie viel lernen können. Der direkte Vergleich mit den Arbeiten anderer Azubis hilft ihnen, ihre eigenen Leistungen realistisch einzuschätzen und liefert ihnen Inspirationen. Von den im Wettbewerb gemachten Erfahrungen profitieren die Teilnehmer/-innen auch in der Zwischen- und Abschlussprüfung. Erzielte Erfolge motivieren den Nachwuchs und das öffentliche Interesse, auch der Presse, unterstützt sie dabei, mit Selbstbewusstsein ihren Beruf zu vertreten.

Der diesjährige Berufsschulwettbewerb des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg findet im Rahmen der SÜFFA 2017 am Montag, 23.10.2017 statt.

Austragungsort

Messe Stuttgart, Messeplaza 1, 70629 Stuttgart, Halle 7
Beginn: 9:30 Uhr
Herstellen der Wettbewerbsarbeiten: 60 Minuten
Aufbau der Präsentation: 30 Minuten

Teilnehmer

Ausgeschrieben wird der Wettbewerb für Auszubildende im Fleischerhandwerk. Jede Berufsschule kann beliebig viele Teams stellen.

Jedes Team besteht aus zwei Teilnehmer/-innen:
1 Teilnehmer/-in im Ausbildungsberuf Fleischer/-in und
1 Teilnehmer/-in im Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in

Für Schulklassen, aus denen ein oder mehrere Teams am Wettbewerb teilnehmen, werden kostenlose Eintrittskarten zur Verfügung gestellt. Pro angemeldetes Team, erhält die Berufsschule 20 Eintrittskarten.

Teilnahmegebühr

Anmeldegebühren werden keine erhoben.
Alle übrigen Kosten sind von den Teilnehmern zu tragen.

Anmeldung

Bitte benutzen Sie das Anmeldeformular und verwenden Sie pro anzumeldendes Team einen separaten Anmeldebogen. Die schriftliche Anmeldung, mit namentlicher Angabe der Teilnehmer/-innen eines Teams, muss bis spätestens 15. September 2017 per Post, per Telefax (0711 487435) oder per E-Mail: info@fleischerbw.de beim Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg eingegangen sein. Damit wir die Urkunden für die Teilnehmer richtig ausstellen können, achten Sie bitte auf deutliche und richtige Schreibweise der Teilnehmernamen. Danke.

Anmeldeschluss

15. September 2017

Die Anmeldung ist einzusenden an:
Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk
in Baden-Württemberg
Viehhofstraße 5-7, 70188 Stuttgart
oder per E-Mail: info@fleischerbw.de

Wettbewerbsarbeiten eines Teams

Die Wettbewerbsarbeiten sind für:

Fleischer/-in:

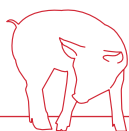
- Herstellen einer Platte mit Grillprodukten (1kg) oder
- Herstellen einer Platte küchenfertiger Erzeugnisse (1kg)

Fachverkäufer/-in:

- Herstellen einer Schinkenplatte (1kg) oder
- Herstellen einer Platte von 16 Canapés (4 Sorten, je 4 Stück).

Vorgaben

- Die für die Platten benötigten Materialien sind mitzubringen.
- Ein Wolf zur Hackfleischherstellung sowie eine Aufschnittmaschine stehen bereit.
- Die Einhaltung der Gewichtsvorgaben ist verbindlich und wird durch Nachwiegen kontrolliert.
- Schinken, Fleisch- und Wurstwaren dürfen nur vorgeschnitten – nicht vorgerichtet – mitgebracht werden.
- Garnituren dürfen nur in Materialform, nicht vorgerichtet, mitgebracht werden.
- Dekorationen und Gestaltungshilfen dürfen mitgebracht werden.





Bewertung

Die Bewertungskriterien entsprechen denen der Abschlussprüfung bzw. der Gesellenprüfung in Verbindung mit den Bewertungsgrundsätzen beim Praktischen Leistungswettbewerb der Fleischerjugend. Zusätzlich wird die Gestaltung des »Umfeldes« in die Bewertung als Kriterium mit einbezogen. Die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten erfolgt durch eine sachkundige Fachjury, am Montag, den 23.10.2017 auf dem Wettbewerbsgelände der SÜFFA. Während der Fertigung der Wettbewerbsarbeiten sind, außer den Teilnehmern, keine anderen Personen und während der Bewertung nur Mitglieder der Jury im Wettbewerbsbereich zugelassen.

Es gibt für die Teilnehmer/-innen und die Berufsschulen Urkunden und Medaillen in Gold, Silber und Bronze. Weitere Platzierungen werden nicht vergeben, d.h. es werden je nach Leistungen mehrere Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben.

Ehrung/Abbau

Die Ergebnisse werden um **15:30 Uhr am 23.10.2017** im Forum für Trends und Neues bekanntgegeben und die Teilnehmer mit Urkunden und Medaillen geehrt. Die Wettbewerbsarbeiten können nach Abschluss der Bewertung durch die Jury und bis zur Siegerehrung durch die Teilnehmer und die Messebesucher besichtigt und fotografiert werden. Der Abbau der Wettbewerbsarbeiten darf nicht vor Abschluss der Bekanntgabe der Ergebnisse und Ehrungen erfolgen.

Wir wünschen allen Teams und ihren Lehrern viel Freude und viel Erfolg beim diesjährigen Berufsschüler-Wettbewerb auf der SÜFFA 2017.

Mit freundlichen Grüßen

Landesinnungsverband
für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

gez.
Joachim Lederer
Landesinnungsmeister

gez.
Ulrich Klostermann
Hauptgeschäftsführer

Mitmachen und Preis abräumen!



Anmeldung zum 22. Wettbewerb der Berufsschüler anlässlich der SÜFFA 2017

Absender/Berufsschule:		Ansprechpartner	
_____		_____	
_____		_____	
_____		_____	
Telefon	Fax	E-Mail	

Team

Verkäufer/-in: Vor- und Zuname _____

Ausbildungsbetrieb: Firmenname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Fleischer/-in: Vor- und Zuname _____

Ausbildungsbetrieb: Firmenname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Mit dieser Anmeldung erkenne(n) ich/wir die allgemeinen Wettbewerbsbedingungen an:

Ort, Datum

Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift

Bitte korrekt und deutlich in Druckschrift oder mit dem Computer ausfüllen.
Das ist für die Ausfertigung der Urkunde wichtig.

Anmeldeschluss: 15. September 2017

Es gilt das Datum des Poststempels

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Anmeldeunterlagen an:

Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

Viehhofstr. 5-7, 70188 Stuttgart, Fax +49 711 487435 oder per E-Mail: info@fleischerbw.de

