



AustrianSkills

ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN

KOCH/KÖCHIN

Cook
(Einzelbewerb)

10 - 12. November 2021
WIFI Linz

46. WorldSkills 2022, Shanghai/V.R. China
8. EuroSkills 2023, St. Petersburg/Russland

INHALT

1. Allgemeine Informationen	1
1.1 Teilnahmevoraussetzungen für die AustrianSkills 2021 und die internationalen Bewerbe...	1
1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben	1
1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2021)	2
1.4 Anmeldung zur AustrianSkills 2021	2
1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos	2
1.6 Kosten für Teilnehmer	2
1.7 Persönliche Rahmenbedingungen	2
1.8 Musterbeispiele	3
2. Erforderliche Kompetenzen	3
2.1 Notwendige Ausbildung	3
2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig	3
2.3 Theoretische Kenntnisse	3
2.4 Kompetenzerwartung Berufsbild Koch	4
3. Aufgabenstellungen	12
3.1 Aufgabenbeschreibung	12
3.2 Mitzubringende Werkzeugausrüstung	12
3.3 Technische Einrichtung am Wettbewerbsort	12
4. Wettbewerbszeit	12
5. Bewertung und Kriterien	13
6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2021	14
6.1 Berufsspezifische Regeln	14
6.2 Wettbewerbsablauf	14
6.3 Vor Wettbewerbsablauf	15
6.4 Während des Wettbewerbes	15
6.5 Arbeitssicherheit	15
6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln	15
7. Schlussbestimmungen	16
8. Kontakt	16

Anmerkung: *Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt.*

1. Allgemeine Informationen

Mit den AustrianSkills 2021 findet die Qualifikation für WorldSkills 2022 bzw. EuroSkills 2023 statt.

Die Staatsmeisterschaften dienen auch dazu, den teilnehmenden Fachkräften die Möglichkeit zu geben, sich auf die physische sowie mentale Belastung eines internationalen Wettbewerbes einzustellen und vorzubereiten, die durch das Umfeld einer öffentlichen Messe (hohe Anzahl an Besuchern, Lärm, usw.) abverlangt wird. Dies ist ein wesentliches Entscheidungskriterium um festzustellen, wer von den Teilnehmern neben seiner fachlichen Qualifikation, auch die physische und psychische Belastbarkeit mitbringt.

1.1 Teilnahmevoraussetzungen für die AustrianSkills 2021 und die internationalen Wettbewerbe

- Überdurchschnittliches Können und Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit.
- Berufs- bzw. Schulausbildung in Österreich.
- Idealerweise abgeschlossene Ausbildung mit Praxis oder im letzten Ausbildungsjahr.
- Berufsspezifische Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Wettbewerbs-sprache = Englisch).
- Aufrechtes Beschäftigungsverhältnis im erlernten Beruf oder in einem ausbildungsnahen Beruf (Ausnahme: Ableistung von Präsenz- oder Zivildienst).
- Bereitschaft, den evtl. im Wettbewerbsjahr anstehenden Präsenz- bzw. Zivildienst bei Bedarf zu verschieben.
- Einverständnis und volle Unterstützung des Betriebes bzw. der Schule (wenn noch in Ausbildung).
- Hauptwohnsitz in Österreich.
- Die Teilnahme an den Staatsmeisterschaften kann mehrmals erfolgen - die Teilnahme an WorldSkills und EuroSkills jeweils nur ein Mal.

1.2 Qualifikation zu den internationalen Wettbewerben

Bei der Durchführung und Bewertung des Wettbewerbs werden Sie von einem Jury-Team begleitet, welche die Bewertung der Aufgabenstellungen vornehmen wird.

Die Qualifikation für den Beruf Koch/Köchin erfolgt bei der Vorausscheidung von 10.-12.November 2021 im WIFI Linz

Die Entscheidung, wer zu internationalen Wettbewerben entsendet wird, findet nicht nur auf Grund der Platzierung bei den AustrianSkills 2021 statt, sondern basiert aus dem Gesamtbild folgender Kriterien:

- fachliche Kompetenz
- persönliche Rahmenbedingungen (z.B. Betrieb, Schule, Hobbys usw.)
- sozialen Kompetenzen (z.B. respektvoller Umgang mit anderen Kandidaten, entsprechendes Auftreten usw.)

Die Letztentscheidung über die Entsendung zu internationalen Wettbewerben trifft Skills-Austria gemeinsam mit dem österreichischen Experten für den jeweiligen Beruf.

1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2021)

Grundsätzlich müssen die Teilnehmer zum Zeitpunkt des internationalen Wettbewerbes volljährig (18 Jahre) sein. Ein Mindestalter zur Teilnahme an den AustrianSkills ist nicht vorgegeben. Jedoch muss der Teilnehmer die in dieser Beschreibung definierten Aufgaben selbstständig und fachlich richtig erledigen können.

Folgende Höchstalter gelten für

- WorldSkills 2022 (ACHTUNG: Ausnahme!): 23 Jahre im Wettbewerbsjahr (ansonsten 22 Jahre bei WorldSkills-Bewerben)
d.h. geboren am oder nach dem 1.1.1999
- EuroSkills 2023: 25 Jahre im Wettbewerbsjahr
d.h. geboren am oder nach dem 1.1.1998

1.4 Anmeldung zur AustrianSkills 2021

Die Nominierung im Beruf Koch/Köchin erfolgt über die jeweilige

⇒ [Landesfachgruppe Gastronomie](#)

zu den jeweiligen Landesmeisterschaften 2021.

Der weitere Weg ist dann über die „Staatsmeisterschaften der Lehrlinge 2021“ zur Österreichischen Staatsmeisterschaft.

⇒ Anmeldeschluss: Auskunft gibt die jeweilige Landesfachgruppe

1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos

Der Teilnehmer stimmt mit der Anmeldung zu den AustrianSkills 2021 der uneingeschränkten Aufzeichnung und Veröffentlichung von digitalen Datenträgern, während des Wettbewerbes und der Siegerehrung zu. Diese Aufzeichnungen dienen der Dokumentation und Pressearbeit von SkillsAustria.

1.6 Kosten für Teilnehmer

- Die Teilnahme an den AustrianSkills 2021 ist für Teilnehmer kostenlos. Darüber hinaus werden die Kosten für die Unterkunft (in Doppel- oder Mehrbettzimmern mit weiteren Teilnehmern und Frühstück), Mittagessen sowie Fahrtkosten auf Basis Bahnfahrt 2. Klasse getragen. (Bei unentschuldigtem Nichterscheinen werden Stornokosten in der Höhe von EUR 200,- für angefallenen Organisationsaufwand sowie angefallene Hotelkosten verrechnet.)
- Reise und Aufenthalt etwaiger Betreuer oder Begleiter der Teilnehmer (z.B. Anreise, Unterkunft usw.) sind vom jeweiligen Betrieb bzw. der Schule selbst zu organisieren und die Kosten zu tragen.

1.7 Persönliche Rahmenbedingungen

Mit den für die Entsendung zu internationalen Bewerben in Frage kommenden Teilnehmern (basierend auf den Platzierungen bei den AustrianSkills 2021) werden während oder nach den AustrianSkills 2021 persönliche Gespräche geführt, um folgendes abzuklären:

- Motivation für die Teilnahme am internationalen Bewerb,
- familiäres/berufliches Umfeld,
- ggf. geplante private/berufliche Vorhaben bis Oktober 2022 (wichtig im Falle einer Qualifikation für WorldSkills) oder August 2021 (wichtig im Falle einer Qualifikation für EuroSkills)

Das persönliche Gespräch dient wie in Punkt 1.2 dargestellt dazu, um ein Gesamtbild der Persönlichkeit und der Motivation des Teilnehmers zu erhalten und wird in den Entscheidungsprozess, wer zu internationalen Bewerbungen entsendet wird, einbezogen.

1.8 Musteraufgaben

Unter <https://www.skillsaustria.at/> stehen Musteraufgaben (Aufgabenstellungen, Werkstücke von vergangenen AustrianSkills oder internationalen Bewerbungen) zum Download bereit. Diese Musterbeispiele dienen dazu, ein Bild von den gestellten Anforderungen zu erhalten. Für die Werkstücke der internationalen Bewerbe gelten laut internationalem Reglement andere Zeitvorgaben als bei den AustrianSkills.

2. Erforderliche Kompetenzen

2.1 Notwendige Ausbildung

- Lehrabschluss in den Lehrberufen Koch/Köchin oder Hotelkaufmann/-frau oder vergleichbare Qualifikation
- Schulische Ausbildung oder Schulabschluss im Bereich Tourismus oder vergleichbare Qualifikation

2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig

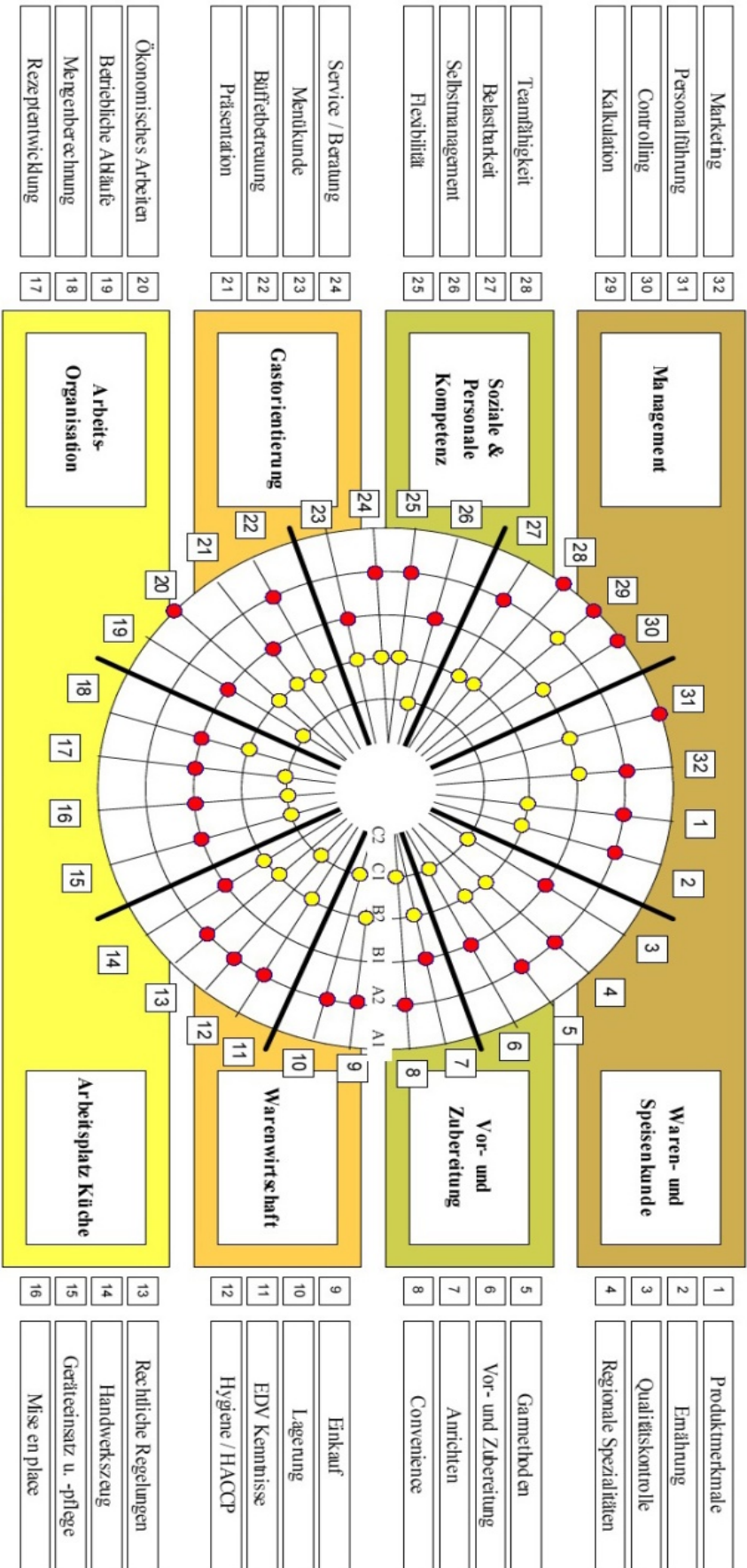
- Zusammenstellen der Speisekarte und von Speisefolgen
- Bestellen, Annehmen, Überprüfen, Lagern, und Konservieren von Waren
- Vor- und Zubereiten der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche:
 - Salate, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte
 - Teigwaren, Suppen und Saucen
 - Teige und Massen
 - Kalte und warme Vorspeisen
 - Fische
 - Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel
 - Käsegerichte und Eierspeisen
 - Warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen
 - Vor-, Zubereiten und Arrangieren von Speisen, Buffets und Banketten sowie Ausgabe von Speisen
 - Ausführen von Arbeiten (wie Filetieren, Tranchieren, Marinieren) in der Küche

2.3 Theoretische Kenntnisse

Theoretische Kenntnisse werden nicht extra getestet, da diese zur erfolgreichen Bearbeitung der Aufgabenstellung ohnehin Voraussetzung sind.

2.4 Kompetenzerwartung Berufsbild Koch

Kompetenzerwartung Berufsbild Koch



Kompetenzorientierung in der Ausbildung von Köchen	Competency overview for the training of cooks
<p>Das vorliegende Kompetenzraster beschreibt in einer entwicklungslogischen Übersicht die Entwicklungsschritte eines Kochs vom Anfänger bis zum Meisterkoch und darüber hinaus. Die Entwicklungsschritte sind als Kompetenzen formuliert. Eine Kompetenz beschreibt, was jemand kann. Kompetenzraster sind damit ausschließlich potenzialorientiert. Sie schaffen Transparenz und Zielklarheit für alle an Ausbildung beteiligten Personen. Der Aufbau der Kompetenzraster orientiert sich am Europäischen Referenzrahmen.</p> <p>Die Zielscheibe „der Koch auf einen Blick“ zeigt alle Arbeits- und Themenbereiche, die den Beruf Koch ausmachen. Sie ist unterteilt in acht große Bereiche. Diese Bereiche konkretisieren sich auf der darunterliegenden Ebene jeweils in vier weitere Arbeitsfelder, die als Kompetenzraster ausformuliert sind. Die Kompetenzstufen finden sich in dieser Übersicht in den Ringen der Zielscheibe wieder, wobei der äußere Ring die Anfängerstufe und die Mitte die „höchste“ Meisterstufe beschreibt.</p> <p>Mit der Zielscheibe können Kompetenzprofile erstellt werden.</p> <p>Die Auflistung der Kompetenzen (WorldSkills-Standards) für einen ausgebildeten Koch entsprechen den Inhalten der Kompetenzstufen, die bis zum Abschluss der Ausbildung erreicht werden mussten.</p> <p>Den Auszubildenden werden die Anforderungen transparent, sie können ihre Leistungen mit dem Kompetenzraster selbst einschätzen. Es dient ihnen als Reflexionsinstrument bei der Entwicklung ihrer beruflichen Handlungskompetenzen und fördert damit die Verantwortung für den eigenen Lernprozess.</p> <p>Ausbilder können mit ihren Auszubildenden das Kompetenzprofil zum Abgleich von Selbst- und Fremdeinschätzung benutzen, indem sie ihre Einschätzungen, mit denen der Auszubildenden auf der Basis der verbindlichen Standards vergleichen und darüber ins Gespräch kommen, um z.B. Ziele für weitere Lernschritte abzuleiten.</p>	<p>The presented competency grid illustrates an overview of the development steps of a cook ranging from a novice to a master chef and beyond. Development steps are shown as competencies. A competency describes ability. Therefore, competency grid is exclusively focused on the human potential. The grids create transparency and clarity for the achievement of goals for involved individuals. The structure of the competency grid is a reference of European guidelines.</p> <p>The target disk “the cook in one look” shows all topical and work related themes pertaining to the trade of cook. This is segmented into eight large sectors. These sectors are further described in four levels of work fields. The competency levels are shown in this illustration with the rings of the disk, where the outer rings indicate the novice level and the center translates into the “highest” master level.</p> <p>Competency profiles can be created with this target disk. The list of these competencies (World Skills standards) refers to the content of the competency levels which have to be reached at the end of the training period.</p> <p>The expectations for the trainees are transparent as they can evaluate their performances themselves. It serves as a gauging instrument with the development of trade practice competencies and engages the responsibility for their own learning progress.</p> <p>Trainers are able to use the competency profile to level evaluations by trainees and others through comparison with a common standard, and talk about additional goals in the learning process.</p> <p>We need in the technical description trade 34 only the following description of competencies! We do not use the competency grid in front of this text.</p>

Waren- und Speisenkunde	Ingredient and menu knowledge
<p>1. Produktmerkmale kennen und im Arbeitsprozess berücksichtigen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kann das gastronomische Niveau einschätzen - kennt Marktpreise gängiger LM - kann Zusammenhang zwischen Qualität und Preis erklären - kennt den Zusammenhang zwischen Rohstoffqualität und Speisenniveau - macht Vorschläge für den Einkauf - kennt die Saisons für Produkte - kennt die küchentechnologischen Eigenschaften von LM - kann LM ernährungsphysiologisch einordnen und entsprechend verarbeiten - kann die passende Produktqualität für die geplante Speise auswählen - wendet Deklarationspflicht an - berücksichtigt LM-Zertifikate 	<p>1. Identification of product specifications and application during the work process</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recognizes the gastronomic level - Knows market prices of common ingredients - Can explain correlation of quality and price - Knows the correlation of ingredient quality and menu sophistication - Makes suggestions for procurement - Knows the season of products - Knows the technical properties of ingredients for kitchen use - Can categorize ingredients according to nutritional properties and process them accordingly - Can select the appropriate product quality for the planned menu - Applies import regulations/restrictions of ingredient use - Recognizes/abides by ingredient grading and labelling
<p>2. Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> - kann allgemeine Ernährungsgrundsätze umsetzen - erfüllt die Erwartung der Gäste nach gesunder Ernährung - kann nährwertbewusst kochen 	<p>2. Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> - Can apply common nutritional principles - Complies with the expectation of guests for healthy nutrition - Can cook nutrition wise
<p>3. Qualität kontrollieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - hält Qualitätsvorgaben bei der Produktion ein - erkennt den Zustand eines LM - erkennt Aromen von typischen Zutaten - kann Handelsklassen Qualitätskriterien zuordnen - kann dem Sollzustand einer Speise einen Zubereitungsweg zuordnen - definiert Qualitätsstandards für Speisen für Speisen und LM - hat ein hohes Qualitätsbewusstsein - kann durch einfache sensorische Vergleiche Rückschlüsse auf die Qualität ziehen - kann mangelhafte Ware reklamieren 	<p>3. Quality control</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintains quality standards during production - Identifies the quality state of the ingredients - Recognizes the aromatic properties of typical ingredients - Can categorize market forms into quality levels - Can assign a preparation method to a meal target state - Defines quality standards for meals and ingredients - Has a high level of quality awareness - Can apply simple sensory comparisons to arrive at inferences of quality - Can substantiate and reject sub-par goods
<p>4. Umgang mit Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennt saisonale Produkte und erkennt ihren Wert - Kennt regionale Gerichte (und wendet Zubereitung an) - Kennt unterschiedliche Esskulturen und Traditionen - Erläutert den Unterschied zwischen einer Spezialität u. einer normalen Speise. - Wählt passende Produkte für Spezialitäten aus. - Kann nach Rezept regionale, nationale u. internationale Gerichte kochen - Kann Gerichte zu Spezialitäten aufwerten - Stellt Themen-Speisenkarten zusammen - Kann Aktionswochen planen u. umsetzen 	<p>4. Handling of specialities</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knows seasonal products and recognizes their value - Knows regional dishes (and applies preparation of same) - Knows various eating cultures and traditions - Defines the difference of a specialty meal and a normal meal - Selects appropriate products for specialty meals - Can use recipes to prepare regional, national and international dishes - Can elevate meals to specialty meals - Composes theme menus - Can plan and implement meal promotions

Vor- und Zubereitung	Pre-prep and preparation
<p>5. Garmethoden anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennt die ernährungsphysiologischen Wirkungen des Garens - Wählt das zum Garverfahren passende Gargerät aus - Verwendet Gargeräte energieschonend - Kennt küchentechnologische Eigenschaften von LM-Inhaltstoffen - Kennt Spezialgeräte und kann sie unter Anleitung bedienen - Kann für jedes LM und Speise das richtige Garverfahren anwenden - Berücksichtigt die Garzeiten der Speisen - Kann für verschiedene Bestandteile eines Gerichtes Garmethoden anwenden - Kann verschiedene Garmethoden gleichzeitig kombiniert anwenden - Bezieht Garverluste ein - Kann schmoren, frittieren, dämpfen, kurzbraten 	<p>5. Application of cooking methods</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knows the physical nutritional effects of cooking methods - Selects the appropriate cooking equipment for the cooking method - Applies energy saving practices when using cooking equipment - Knows kitchen technological properties of food ingredients - Knows special equipment and can operate it with instructions - Can apply the correct cooking method for each ingredient and each dish - Accounts for the cooking times of the meals - Can apply cooking methods for various elements of meal - Can combine and apply various cooking methods simultaneously - Accounts for shrinkage during cooking - Can braise, deep-fry, steam, saute
<p>6. Vorbereiten von Lebensmitteln und Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kann gängige Schneidetechniken anwenden - Kann die Bestandteile eines Gerichtes portionieren - Kann Fleischteile parieren u. binden - Kann ganze Fische für Weiterverarbeitung vorbereiten (schuppen, ausnehmen, filetieren) - Kann Arbeitsplan für einzelne Gerichte planen - Kann Fleischteile auslösen und für Weiterverarbeitung vorbereiten - Stellt Fonds u. Suppen her. Kennt relevante LMrechtliche Verordnungen - Kann alle marktüblichen LM unter Berücksichtigung der Verluste vorbereiten - Plant Ablaufpläne für die Vorbereitung für ein Menü 	<p>6. Preparation of food ingredients and meals</p> <ul style="list-style-type: none"> - Can apply common cutting techniques - Can portion the components of the meal - Can trim and tie meat cuts - Can debone meat cuts and prepare for further processing - Can prepare whole fish for further processing (scale, remove entrails, fillet) - Can prepare a work plan for single dishes - Prepares stocks and soups, knows relevant regulations for food ingredient preparations - Can prepare all food ingredient market forms while accounting for yield loss - Plans schedules for the preparation of a menu
<p>7. Zubereiten und Anrichten von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kann einfache Teigwaren herstellen - Kann Marinaden herstellen - Kann Suppen klären o. binden - Kann alle Convenienceprodukte verarbeiten - Kann kalte Platten und gemischte Salate herstellen - Kann internationale Standard Fleisch-, Fisch- und Geflügelspeisen zubereiten - Richtet Speisen unter Anwendung von Menüregeln an - Kann gängige Garnituren herstellen und zuordnen - Kann die Zubereitungs- u. Anrichteweise der Serviceart anpassen - Kann Fleischteile in der Küche tranchieren u. filetieren - Setzt Gewürze u. Küchenkräuter fachgerecht ein - Kann Ableitungen herstellen - Kann Suppen u. Saucen verfeinern 	<p>7. Preparation and plating of meals</p> <ul style="list-style-type: none"> - Can produce simple pasta - Can prepare marinades - Can clarify or thicken soups - Can process all convenience products - Can produce cold cut plates and assorted salads - Can prepare standard international meat, fish and poultry dishes - Prepares meals in accordance to menu rules - Can assign and prepare common garnishes - Can adjust preparation and plating styles to service methods - Can portion and file kitchen meat cuts - Applies herbs and spices professionally - Can produce derivatives - Can enhance soups and sauces - Can coordinate preparatory tasks and the preparation of meals while accounting for the cooking methods - Can apply specialty methods - Can cook in front of customers

<ul style="list-style-type: none"> - Kann vorbereitende Arbeiten u. Zubereitung von Speisen koordinieren unter Berücksichtigung der Gartechniken - Kann Spezialverfahren anwenden - Kann Frontcooking durchführen - Kann Spezialgerichte herstellen - Kann Harmonie von Produkt / Zubereitung u. Anrichten herstellen. - Kann die Zubereitungsverfahren dem gastronomischen Niveau anpassen - 	<ul style="list-style-type: none"> - Can produce specialty meals - Can produce a harmony of products, preparation methods and plating techniques - Can align preparation methods with a gastronomic level
<p>8. Mit Convenienceprodukten umgehen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennt Bezugsquellen von C-Prod. - Kann Vor- und Nachteile von C-Prod. abwägen - Kann C-Prod veredeln - Berücksichtigt Deklarationspflichten - Berücksichtigt beim Einsatz die Gästeeerwartung - Kann Qualität von C-Prod. einschätzen Kann eigene C-Prod. - Kann durch Einsatz von C-Prod. Arbeitsabläufe optimieren - Berücksichtigt Zeit u. Personalressourcen beim einsatz von C-Prod. 	<p>8. Handling and utilization of convenience products</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knows suppliers of convenience products - Can evaluate advantages and disadvantages of convenience products - Can enhance convenience products - Accounts for obligatory declarations - Accounts expectation of customers with use of CP - Can evaluate quality of convenience products - Can optimize work flow through use of CP - Accounts for time and staff resources with use of CP
Warenwirtschaft	Merchandize management
<p>9. Einkauf von Waren</p> <ul style="list-style-type: none"> - bereitet Tagesbestellungen vor - kann auf Anweisung Bestellungen durchführen - kann auf Anweisung einkaufen - weiß um die saisonalen Schwankungen von Einkaufspreisen - kennt Marktpreise für gängige Waren - kann Preisvergleiche durchführen - kann Preise und Leistungen ins Verhältnis setzen und dabei die Qualität der Ware berücksichtigen - kann Rechnungen kontrollieren - hat Kontakt zu Lieferanten und Produzenten - kennt übliche Zahlungs- und Lieferungsbedingungen 	<p>9. Purchase of goods</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepares daily requisitions - Can complete purchase orders when instructed - Can purchase when instructed - Knows the seasonal variances of purchase prices - Knows market prices of common merchandize - Can conduct price comparisons - Can relate price and performance while accounting for the quality of the merchandize - Can check bill of sale - Has contact to delivery staff and producers - Knows common payment and shipment conditions
<p>10. Waren lagern</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennt Gefahren, die von Lebensmittelschädlingen ausgehen - kann alle Lebensmittel sachgerecht lagern - kann Lagerlisten führen - berücksichtigt bei der Lagerung Hygienevorschriften (HACCP) - kann Rückmeldung über Lagerbestände geben und Bestellungen ausführen - berücksichtigt Lagerverluste - kann Lagerkosten einschätzen - passt Bestellungen den Lagerkapazitäten an - kann gefährliche Güter sachgerecht lagern 	<p>10. Storage of merchandise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knows the dangers which originate from food pests - Can store food merchandize appropriately - Accounts for sanitary regulations for storage (HACCP) - Can report inventory and complete purchase orders - Accounts for storage losses - Can estimate cost of storage - Aligns purchase orders with storage capacity - Can store dangerous goods properly

<p>11. EDV anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kann Schriftverkehr elektronisch abwickeln - kann einfache Listen nach Vorgabe erstellen in Excel - kann PC-gestützt Rezepte umrechnen - schreibt Ablaufpläne am PC - kann Rezeptkartei anlegen und führen - kann Speisekarten schreiben - kennt Branchenlösungen (z.B. Rezeptprogramme, Menü, Warenwirtschaftssysteme, Bankettsysteme) - kann online-Bestellungen abgeben - kann kleine Kalkulationen in Excel erstellen 	<p>11. Use of computer programs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Can complete correspondence electronically - Can prepare simple lists in Excel based on templates - Can convert recipes with aid of computer - Documents schedules with computer - Can produce and administer a recipe file - Can write menus - Knows program solutions (i.e. recipe programs, menu, merchandize systems, banquet systems) - Can submit online purchase orders - Can create small calculations in Excel
<p>12. Hygienisch arbeiten und HACCP anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle Arbeitsbereiche in der Küche nach den vereinbarten Standards putzen - Lebensmittel fachgerecht verräumen können und dabei die vorgegebenen Temperaturen einhalten. - Das betriebsinterne HACCP-Konzept bis ins Detail anwenden. 	<p>12. Sanitary work processes and application of HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - All work areas are cleaned based on agreeable standards - Food merchandize is properly stored and the appropriate temperatures and maintained. The business internal HACCP concept is applied to the last detail
<p>Arbeitsplatz Küche</p>	<p>Work area kitchen</p>
<p>13. Rechtliche Regelungen Beachten</p> <ul style="list-style-type: none"> - ist mit allen betriebsinternen Regelungen vertraut - kann Probleme, die sich aus Verträgen ergeben selbstständig lösen - kann sich sozial absichern - wendet gültiges Lebensmittelrecht an - weiß um die Organisation der Branche - hält Unfallverhütungs-vorschriften ein 	<p>13. Compliance with legal regulations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Is familiar with all internal business regulations - Can solve contract problems independently - Can secure social standing - Applies valid food merchandize laws - Knows the organisation of the industry - Upholds accident prevention regulations
<p>14. Handwerkszeug benutzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - setzt passendes Handwerkszeug für Produkte ein - kann Spezialwerkzeuge einsetzen - kennt Spezialwerkzeuge, die in der Gastronomie Verwendung finden - kann Arbeitsprozesse durch den Einsatz von Spezialwerkzeugen optimieren 	<p>14. Storage of merchandise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uses appropriate trade tools for products - Can utilize specialty tools - Knows specialty tools used in gastronomy - Can optimize work processes through utilization of specialty tools
<p>15. Geräte auswählen, bedienen und pflegen</p> <p>Traditionelle Küchen-geräte sowie modernste Küchen-technik fachgerecht und arbeits-ökonomisch einsetzen und anderen den Einsatz und die Funktionsweise der Geräte erläutern können.</p>	<p>15. Selection, operation and care of devices</p> <p>Utilizes traditional kitchen devices as well as most modern kitchen technology professionally and economical, is able to explain the functionality of the devices</p>
<p>16. Mise en Place organisieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kann abgeleitet aus der Speisekarte sein mep ableiten und vollständig zusammenstellen - Stellt richtige Mengen und Produkte zusammen - Kümmert sich eigenständig um notwendige mep für Veranstaltungen - Verarbeitet unverbrauchtes mep weiter - Kann flexibel auf unvorhergesehene Situationen reagieren - 	<p>16. Organization of mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> - Can conclude and assemble the MEP from the menu in its entirety - Assembles correct amounts and products - Independently takes care of necessary MEP for functions - Utilizes unused MEP for other applications - Can react with flexibility to unforeseen situations

Arbeitsorganisation	Work organisation
17. Betriebliche Abläufe <ul style="list-style-type: none"> - kann Handlungsabläufe steuern und umsetzen - kann für betriebliche Abläufe Verbesserungsvorschläge machen - kann mit Weisungsbefugnis umgehen - ist in der Küche flexibel einsetzbar 	17. Business procedures <ul style="list-style-type: none"> - Can guide and implement courses of action - Can independently solve contract problems - can make suggestions for improvement of operational procedures - can deal with authority - can be flexibly functional in the kitchen work stations
18. Mit Rezepturen umgehen <ul style="list-style-type: none"> - kann Rezepte nach eigenen Vorstellungen optimieren und weiterentwickeln - kann aus selbstzubereiteten Speisen Rezepte ableiten - kann Abläufe rekapitulieren und reflektieren - hat Standardrezepte im Kopf und kann diese direkt umsetzen 	18. Handling of recipes <ul style="list-style-type: none"> - can optimize recipes with own ideas and develop them further - Can create recipes from self-prepared dishes - Can reflect and summarize processes - Can recall and implement standard recipes
19. Mengen einschätzen und Kosten berechnen Für Speisen und Gerichte den Materialeinsatz ermitteln, die Kosten berechnen können und dabei die Materialverluste berücksichtigen.	19. Estimation of quantities and costing Can conclude material use for meals and dishes, calculate costs and account for material wastage
20. ökonomisch arbeiten <ul style="list-style-type: none"> - reflektiert eigene Arbeitsprozesse unter betriebswirtschaftlichen und ökologischen Aspekten setzt Material kostenbewusst ein - geht mit allen Gütern wirtschaftlich um - kann Materialkosten berechnen - kann ökonomische Vorgaben des Betriebes umsetzen - kennt Faktoren für einen Kartenpreis 	20. Economic work processes <ul style="list-style-type: none"> - Reflects on own work processes with business and environmental aspects while using materials economically - Treats all goods with economic resourcefulness - Can calculate material costs - Can implement economic specifications of the business - Knows the factors of the menu price
Gastorientierung	Customer service
21. Service und Beratung <ul style="list-style-type: none"> - achtet auf sein Erscheinungsbild - ist freundlich - berät Gäste am Buffet/Frühstück - serviert Tellergerichte - unterscheidet gängige Servicearten - deckt Tische eigenständig für einfache Menüs ein - reflektiert sein eigenes Verhalten gegenüber dem Gast - zieht aus Servicearten Rückschlüsse für die Anrichteweise - spricht sich mit Kollegen ab - koordiniert Küchen- mit Serviceabläufen - handelt gastorientiert 	21. Business procedures <ul style="list-style-type: none"> - Pays attention to appearance - Is courteous and friendly - Recommends guests at buffet/breakfast - Serves plated meals - Differentiates common service types - Sets tables independently for simple menus - Draws conclusions from service types for plate presentation - Communicates with colleagues - Coordinates kitchen and service processes - Acts customer service oriented

22. Menükunde - kann nach menü-kundlichen Regeln mehrgängige landestypische Menüs zusammenstellen - kann offensichtliche, fachliche Fehler in Menüs erkennen	22. Menu knowledge - Can design under the rules of menu knowledge a multiple course menu from customary dishes - can detect obvious, technical errors in menus
23. Büffetplanung und Betreuung - baut selbstständig nach Regeln Buffets auf - kann Büffetnachschieb selbstständig organisieren - plant und betreut einfache Buffets - berücksichtigt HACCP-Vorgaben	23. Planning and maintenance of buffets - Independently sets up buffets based on criteria - Can organize buffet supply self-reliantly - Plans and maintains simple buffets - Accounts for HACCP regulations
24. Präsentation - kann eigene Ideen und fachliche Vorschläge angemessen seinen Kollegen, Vorgesetzten und auch Gästen präsentieren. - ist in der Lage sich selbst und damit auch seinen Betrieb angemessen zu repräsentieren. - kann Speisen entsprechend dem gastronomischen Niveau des Betriebes anrichten und präsentieren	24. Presentation - can present their own ideas and suggestions appropriate professional colleagues, superiors and guests. - is able to represent himself and also his business properly. - can serve and present food according to the gastronomical level of his company
Soziale und personale Kompetenz	
Social and personal competency	
25. Teamfähigkeit Gespräche initiieren und aktiv zuhören können. Lösungsvorschläge machen und zielorientiert diskutieren. Gemeinsame Ergebnisse erarbeiten. Konflikte erkennen, ansprechen und gemeinsam mit anderen Lösungen finden.	25. Teamwork - Can initiate discussions and listen actively - Can propose solutions and discuss with goal oriented attitude - Arrive at common solutions - Detect conflicts, address them and find solutions with the team
26. Belastbarkeit Eigenes Leistungsvermögen gut einschätzen können, und unnötigen Stress vermeiden. Bei größerem Stress Ruhe ausstrahlen und zumeist gute Ergebnisse erzielen. Häufig sich ändernde oder ungeklärte Situationen halte ich aus und kann trotzdem zielgerichtet weiterarbeiten. Dabei gelingt es mir zumeist, Wichtiges von weniger Wichtigem zu unterscheiden.	26. Stress capacity - Can judge personal performance ability and avoid unnecessary stress - Exhibit calmness in very stressful situations and achieve good results - Can continue goal oriented course despite constantly changing and uncertain circumstances - Can differentiate important issues from lesser important ones
27. Selbstmanagement Identifiziert sich mit seinen Aufgaben. Kann Prioritäten setzen und handelt entsprechend. Kann sich zumeist Ziele selbstständig setzen und erreichen. Für umfassendere Probleme findet er/sie Lösungswege und übernimmt dafür grundsätzlich die Verantwortung.	27. Self-management - Identifies with tasks at hand - Sets priorities and acts accordingly - Can set goals independently and achieve them - Finds solutions for comprehensive problems and takes fundamental responsibility
28. Flexibilität Kann in jedem Bereich der Küche arbeiten. Ist offen für Neues. Kann auch in veränderten Rahmenbedingungen gute Arbeitsergebnisse erzielen.	28. Flexibility - Can function in every area of the kitchen - Is open minded for new ideas - Can achieve good results in changing environments

3. Aufgabenstellungen

3.1 Aufgabenbeschreibung

- A: Mystery Tappas
- B: Mystery Cold Starter
- C: Speed Cooking
- D: Gala-Menü (6 Personen)

3.2 Mitzubringende Werkzeugausrüstung

Eigenes Messerset
Spezialequipment nur mit Absprache der Jury, falls es erlaubt wird, muss es für alle Teilnehmer zur Verfügung stehen.

3.3 Technische Einrichtung am Wettbewerbsort

- wird durch den Workshop Manager erklärt
- Jede Küche ist ident.

4. Wettbewerbszeit

Die Arbeitszeit beträgt 18 Stunden innerhalb von 3 Arbeitstagen. Der folgende Zeitplan dient als Orientierung. An diesen Zeiten können auf Grund der Aufgabenstellungen bzw. bei Bedarf während des Wettbewerbes auch gemeinsame Anpassungen vorgenommen werden.

Gemeinsamer Treffpunkt: WIFI LINZ

Mittwoch, 10. November 2021

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 - 8:00	30 Minuten	Offizielle Begrüßung aller Teilnehmer, Vorstellung der Jury
08:00 bis 10:00	120 Minuten	Erklärungen zum Wettbewerbsablauf Sicherheitsunterweisung durch den Workshop Manager mit Unterschrift, <i>All Mystery Ingredients will be shown to the competitors and supplied to the competitors by the workshop manager (WM) at the start of the preparation/mise en place module.</i>
10:00 - 10:30	30 Minuten	Auslösen und Einrichten des Arbeitsplatzes, Erklärung, offene Fragen
10:45 bis 11:00		Immer 2 Teilnehmer kochen gleichzeitig / Ziehung der Startnummern
ab 11:00 Uhr	Intervall 40 Minuten	Part A - Speedcooking 5 Minuten Vorbereitung / 30 Minuten Kochen / 5 Minuten Nachbereitung
Im Anschluss		Verteilung der Wettbewerbsaufgaben für 11. und 12. November / Besprechung

Donnerstag, 11. November 2021

Zeit	Dauer	Tätigkeit
09:00 bis 10:00	60 Minuten	1 Stunde Mise en Place für beide Wettbewerbsaufgaben Part B + C incl. Fonds ansetzen und allg. Rüstarbeiten, fachgerechte Lagerung des Mise en Place
10:00 bis 10:15	15 Minuten	Posten Reinigen Beurteilungsrelevant
10:15 bis 10:30	15 Minuten	Pause
10:30 bis 12:30	120 Minuten	Part B - Mystery Tappas
12:30 bis 12:50	20 Minuten	10 min. Posten reinigen/10 min. Pause
12:50 bis 13:30	40 Minuten	Mittagspause
13:30 bis 14:00	30 Minuten	Posteneinrichten für PART C
15:00 bis 17:30	150 Minuten	Part C - Mystery Starter
17:30 bis 17:45	15 Minuten	Posten Reinigen Beurteilungsrelevant
17:45 bis 18:15	30 Minuten	Mise en Place für Part D

Freitag, 12. November 2021

Zeit	Dauer	Tätigkeit
07:30 bis 08:00	30 Minuten	Mise en place und allg. Rüstarbeiten (Ansetzen von Fonds erlaubt, Filetieren)
08:00 bis 12:00	240 Minuten	Kochen des Gala-Menüs (Spezialaufgaben können während der Kochzeit von der Jury als zusätzliche Mystery Aufgabe eingebaut werden) mit dem Servicepartner
12:00 - 12:30	30 Minuten	15 min. Posten reinigen und Aufbau für das Service 15 min. Pause
ab 12:30	ca. 120 Minuten	Gästeservice á la carte Nach dem Gästeservice Reinigung der Küche, Abnahme durch den Workshop Manager
ab 16:00		Siegerehrung (Teil 1) Schlussbesprechung - keine Ergebnisbekanntgabe, diese erfolgt am 21. November in Salzburg

Sonntag, 21.11.2021 - SALZBURG

Zeit	Dauer	Tätigkeit
Ab 11:00		Siegerehrung Salzburg (Teil 2)

5. Bewertung und Kriterien

Um eine objektive Beurteilung der abgelieferten Arbeiten sicher zu stellen werden die Aufgaben:

- durch unabhängige Experten beurteilt. Diese Experten werden so ausgewählt, dass sie keine wie immer geartete Beziehung zu den Teilnehmern oder zu den entsendenden Betrieben haben.
- durch den Leiter der Jury mittels Nummerncode anonymisiert, so dass die Jury bei der Bewertung diese nicht mit den Teilnehmern in Verbindung bringen kann.
- Der Bewertungsvorgang kann von jedem Besucher jederzeit von außerhalb des Wettbewerbsareals eingesehen werden. Nähere Informationen zum Bewertungsvorgang sind den Betreuern der Teilnehmer nach Absprache mit dem österreichischen Experten von SkillsAustria zu geben.

Bei der Entwicklung der Aufgabenstellung werden die Bewertungskriterien, abgeleitet von den internationalen Anforderungen, angepasst auf das österreichische Vorauswahlprojekt, festgelegt und von der Jury geprüft.

Internationale Bewertungskriterien (Achtung: die Bewertung wird angepasst auf das österreichische Vorauswahlprojekt):

Kriterien		max. Punkte
A	Objective marking	47,56 %
B	Kitchen skills	
C	Dish meets criteria	
D	Subjektive marking	52,44 %
E	Visual appeal	
F	Taste and texture	
G	Kitchen skills	

Die Anzahl der Punkte wird in Formulare eingetragen und dann ausgewertet. Das Bewertungssystem wird durch den Bundesausbildungsexperten Gerold Royda erklärt und kontrolliert.

6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2021

6.1 Berufsspezifische Regeln

Die Jury wird eventuelle berufsspezifische Regeln gesondert bekannt geben.

6.2 Wettbewerbsablauf

- Für den gesamten Ablauf des Wettbewerbs ist eine von SkillsAustria namhaft gemachte Person verantwortlich.
- Die Jury setzt sich aus unabhängigen und neutralen Mitgliedern zusammen.
- Der Wettbewerbsablauf erfolgt nach dem vereinbarten Zeitplan
- Alle Entscheidungen werden von der Jury gemeinsam getroffen und allen Teilnehmern kommuniziert.
- Nachdem gemäß Punkt 1.2 nicht nur die fachliche Qualifikation entscheidend ist, werden alle Teilnehmer während des Bewerbes laufend von der Jury beobachtet (auch im Hinblick auf Arbeitssicherheit).

6.3 Vor Wettbewerbsablauf

- Die Arbeitsplätze werden durch Los zugeteilt.
- Die Wettbewerbsanleitungen sind genau durchzulesen und Unklarheiten sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Arbeitsmittel und Materialien sind vor Arbeitsbeginn zu prüfen und Abweichungen sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Werkzeuge, sowie Maschinen und sicherheitstechnischen Einrichtungen sind vor Arbeitsbeginn zu überprüfen.
- Vor Arbeitsbeginn wird eine Sicherheitsunterweisung bzw. eine Einweisung auf den Maschinen oder Geräten durch befähigte Personen durchgeführt. Diese Unterweisungen sind zu dokumentieren und zu unterschreiben.

6.4 Während des Wettbewerbes

- Die Arbeitszeit wird mittels einer zentralen Uhr überwacht.
- Ein Jurymitglied signalisiert jeweils Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Alle projektrelevanten Unterlagen werden direkt nach Beendigung einer Aufgabe oder eines Aufgabenteils eingesammelt.
- In den Pausen ist der Aufenthalt im Arbeitsbereich nicht erlaubt.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation von AUSSEN untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes während der Arbeitszeit oder bei Unklarheiten, ist die Erlaubnis der Jury einzuholen.
- Zeitgutschriften werden nur bezüglich einer Unterbrechung durch Maschinenausfall o-der ähnlichem berücksichtigt (für Entspannungs-, WC- bzw. Rauchpausen gibt es keine Zeitgutschriften)
- Alle Fragen sind ausschließlich an die Jury zu richten.
- Evtl. Ersatzmaterial kann durch Abgabe des „Original“-Materials bei der Jury angefordert werden.

6.5 Arbeitssicherheit

- Alle für den Beruf relevanten Sicherheitsvorschriften samt Tragen der jeweiligen persönlichen Schutzausrüstung sind einzuhalten.
- Die Jury wird eventuell berufsspezifische Arbeitssicherheit gesondert bekannt geben.
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte haben den nationalen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen.

6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln

Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen, Sicherheitsinstruktionen und Wettbewerbsregeln kann bis zum Wettbewerbsausschluss führen.

- Es ist keinesfalls erlaubt andere Hilfsmittel während der Arbeitszeit bei sich zu haben.
- Ferner ist es nicht erlaubt, während der Arbeitszeit erstellte Skizzen oder Zeichnungen aus dem Wettbewerbsgelände mitzunehmen.
- Hilfestellung von anderen Personen, auch von und außerhalb des Wettbewerbsgeländes, ist während der Arbeitszeit strengstens untersagt.
- Der Besitz von Datenübertragungseinrichtungen (CD-ROM, Memory-Sticks, Bluetooth-Geräte, etc.) ist verboten.

- Die Benützung von Handys oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten. Sollte aus medizinischen oder sonstig erklärbaren Gründen ein Handy oder sonstige Kommunikationsgeräte unerlässlich sein, ist das der Jury zu melden und das Kommunikationsmittel bei der vorgegebenen Ablage zu hinterlegen. Die Jury wird bei Bedarf geeignete Schritte in die Wege leiten.
- Der Gebrauch von Unterhaltungsmedien (CD-Player, MP3-Player, iPods etc.) ist ausnahmslos verboten!
- Je nach Verstoß ist ein Ausschluss eines einzelnen Teilnehmers möglich.

7. Schlussbestimmungen

Mit der Anmeldung zur Staatsmeisterschaft werden alle in dieser Wettbewerbsbeschreibung angegebenen Informationen anerkannt. Alle Kandidaten unterliegen dem alleinigen Weisungsrecht von SkillsAustria und der Jury der AustrianSkills 2021.

8. Kontakt

Für Fragen stehen Ihnen

Ing. Stefan Praschl
Technischer Delegierter SkillsAustria
Telefon: +43 1 545 16 71 34
Mobil: +43 664 20 125 27
E-Mail: praschl@ibw.at

Gerhard Zechner
Technischer Delegierter Assistant SkillsAustria
Telefon: +43 1 545 16 71 38
Mobil: +43 660 2431223
E-Mail: zechner@ibw.at

Alexander Forbes
Österreichischer Experte im Beruf KOCH/KÖCHIN
Mobil: +43 676 6174856
E-Mail: alexander.forbes.junior@sbg.at

zur Verfügung.