



## „GOLDENER KOCHLÖFFEL 2024“

### LANDESMEISTERSCHAFT DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN 2024 AUSSCHIEDUNG ZUR STAATSMEISTERSCHAFT 2025 KOCH/KÖCHIN

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten die 13. Salzburger Landesmeisterschaft für Tourismusberufe.

Der Wettbewerb findet am **03. und 04. Dezember 2024** turnusmäßig (Zeitaufwand pro Lehrling ca. ½ Tag) in der LBS Obertrum statt.

Teilnahmeberechtigt an dieser Veranstaltung sind alle Lehrlinge, die im Bundesland Salzburg ausgebildet werden und die sich im 2. und 3. Lehrjahr des Lehrberufes Koch/Köchin bzw. im 3. und 4. Lehrjahr der Lehrberufe Gastronomiefachfrau/-mann befinden.

**Da es sich bei dieser Veranstaltung um die Qualifikation für die Staatsmeisterschaften handelt und nur begrenzte Startplätze zur Verfügung stehen, sind nur Teilnehmer zugelassen deren Geburtstag am oder nach dem 30. April 2004 war. Bei zu vielen Anmeldungen werden die Startplätze nach fortgeschrittener Lehrdauer vergeben (Letztes VOR vorletztem Lehrjahr).**

Personen die bereits einmal bei den Staatsmeisterschaften angetreten sind, dürfen in dem gestarteten Lehrberuf nicht mehr an den Landesmeisterschaften teilnehmen. Bei Doppellehren ist jedoch eine Teilnahme und evtl. Qualifikation mit dem 2. Lehrberuf möglich (GAFA, Hotel- und Restaurantfachfrau/-mann).

Der Termin für Ihren Wettbewerbstag wird Ihnen nach Einlangen der gesamten Anmeldungen per E-Mail mitgeteilt.

**ANMELDESCHLUSS: 15. NOVEMBER 2024**

Es besteht die Möglichkeit, dass Eltern und Auszubildende am Wettbewerbstag des Lehrlings am Essen teilnehmen (Vor Anmeldung unbedingt erforderlich, Anmeldeformular wird mit der Einteilung des Lehrlings versandt. Begrenzte Teilnehmerzahl).

## Wettbewerbsanforderung „Küche“

Jeder Lehrling hat selbstständig ein kreatives 3-gängiges Menü für 5 Personen zu kochen.  
Die Vorgaben hierzu sind:

### „KREATIV UND MODERN INTERPRETIERTES MENÜ“

Für die Erstellung der Vorspeise hat der Kandidat alle folgenden Hauptkomponenten erkennbar in dem Gericht zu verarbeiten:

VEGETARISCHE VORSPEISE (WARM ODER KALT)  
DREIERLEI VON DER KAROTTE - verschiedene Texturen müssen klar erkannt werden  
PUMPERNICKEL  
BUTTERMILCH

#### ALS HAUPTSPEISE WIRD FOLGENDES VERLANGT

EINE GESCHMORTE KOMPONENTE (Fleischteil Mystery)  
EINE KURZGEBRATENE KOMPONENTE (Fleischteil Mystery)  
ERSTELLEN EINES NUDELTEIGES UND KREATIVES FERTIGEN EINER BEILAGE DARAUSS  
(Bandnudeln sind zu wenig)  
VITAMINBEILAGE FREI WÄHLBAR AUS GEMÜSE DES GRUNDWARENKORBES -  
ZWEI VERSCHIEDENE ZUBEREITUNGEN SIND EIN MUSS

Als Dessert muss ein Portionstörtchen 80-120g erstellt werden.

MASSE ODER TEIG  
DUNKLE KOUVERTÜRE  
EINE MYSTERY FRUCHT IN ZWEI TEXTUREN - WIRD AM WETTBEWERBSTAG BEKANNT  
GEGEBEN  
MUSS NICHT, ABER DARF GLACIERT WERDEN

Zu Beginn hat jeder Kandidat 60 Minuten Zeit, um sein Menü auszuarbeiten. (die  
Zuhilfenahme von selbst mitgebrachten Unterlagen, Kochbüchern,  
Rezeptaufzeichnungen, Skripten o. Ä. ist erlaubt und erwünscht! - Onlinemedien sind  
nicht zulässig!).

Anschließend stehen den Kandidaten 4 Stunden Kochzeit zur Verfügung um Ihr Menü zu  
kochen.

## Menüaufgaben

Erwartet werden jeweils 5 Personen:

Kalte und/oder warme Vorspeise (keine Suppe)

\*\*\*

Hauptspeise (inkl. Vitamin- und Sättigungs/Nudelbeilage)

\*\*\*

Törtchen oder Stückdessert

Dafür stehen den Kandidaten, neben den Mystery-Produkten, sämtliche Produkte des Grundwarenkorbs (siehe [www.wko.at/sbg/tourismus](http://www.wko.at/sbg/tourismus)), sowie eine breite Palette an Gewürzen zur Verfügung.

Wir weisen darauf hin, dass es bei den einzelnen Küraufgaben zu zeitlichen Verschiebungen kommen kann!

Weiters fließt die Einhaltung des Zeitplans (Pünktlichkeit!) in die Beurteilung ein.

#### Bewertung und Wettbewerbspreise

Die Bewertung erfolgt nach einem internationalen Punktesystem; die Teilnehmer bekommen entsprechend der erreichten Punktezahl:

- Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde
- Preisgeld für die drei Bestplatzierten: € 750, € 500, € 300
- Die 3 bestplatziertesten Teilnehmer werden für die Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in den Tourismusberufen 2025 nominiert.**  
Natürlich werden die Teilnehmer auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

#### Urkunden- und Preisverleihung

Die Urkunden- und Preisverleihung für alle Teilnehmer findet am 05. Dezember 2024 in der LBS Obertrum statt.

Eltern, Lehrberechtigte und Ausbildner sind herzlich eingeladen.

#### Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihr Anmeldeformular (Download: [www.wko.at/sbg/tourismus](http://www.wko.at/sbg/tourismus) ) bis spätestens 15. November 2024 an folgende Adresse:

Wirtschaftskammer Salzburg  
Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft  
z.H. Fachgruppe Gastronomie  
Julius-Raab-Platz 1  
5027 Salzburg  
0662/8888-960-245  
[gastronomie@wks.at](mailto:gastronomie@wks.at)

#### Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte vorzugsweise per E-Mail an:

Alexander Forbes jun.  
0676/6174856  
[alexander.forbes.junior@sbg.at](mailto:alexander.forbes.junior@sbg.at)

Christian Hartl  
0660/3479701  
[mac.hartl@sbg.at](mailto:mac.hartl@sbg.at)

Liebe Teilnehmer an der Landesmeisterschaft,

bitte lesen Sie folgende Informationen betreffend des Wettbewerbs sorgfältig durch!

- Für den Wettbewerb stehen keinerlei Aufgussstoffe, wie z. B. Rindssuppe, Jus oder Fonds zur Verfügung. Auch Teige, Massen etc. sind selbst herzustellen. Der vorhandene Warenkorb liegt bei!
- Die Verwendung von Kochbüchern, Rezepturen und eigenen Aufzeichnungen zur Menüerstellung und zum Kochen ist erlaubt.
- Es dürfen ausschließlich die am Wettbewerbsort vorhandenen Lebensmittel verwendet werden (über die Verwendung von „unbedingt“ benötigte Zutaten, wie z. B. texturgebende Produkte o. Ä., die selbst mitgebracht werden, wird im Einzelfall der Juryvorsitzende entscheiden).
- Zum Anrichten darf ausschließlich das am Wettbewerbsort vorhandene Geschirr/Porzellan verwendet werden.
- Evtl. benötigtes „Kleinmaterial“ wie z.B. (Silikon)formen, Sous-Vide-Stick, Matten, Schablonen, o.Ä kann mitgebracht und verwendet werden. Thermomix, auf eigene Verantwort für das Gerät, erlaubt.

Infos zum Wettbewerbsablauf:

Nach der Bekanntgabe Ihrer Wettbewerbsaufgabe haben Sie 60 Minuten Zeit selbständig ein Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert zu erstellen. (Hauptkomponenten sind Ihnen bereits bekannt). Im Anschluss stehen Ihnen 4 Stunden Kochzeit zur Verfügung um Ihr Menü zuzubereiten.

**Beachten Sie bei der Ausarbeitung Ihres Menüs, dass der Bezug auf das Thema „Kreatives Handwerk macht Spaß“, sowie der Schwierigkeitsgrad Einfluss auf die Bewertung haben.**

Die Aufgabe für Sie kann lauten, **VORSICHT: Angabe Hauptspeise ist nur ein Beispiel!!**

	<b>Zu verwendende Produkte</b> (alle angeführten Produkte <b>MÜSSEN</b> verarbeitet werden).
<b>Vorspeise</b>	Karotte, Pumpernickel, Buttermilch
<b>Hauptspeise</b>	z.B. Rindsschulter z.B. Rindsfilet
<b>Dessert</b>	Dunkle Kouvertüre z.B. Hollerbeeren (TK)

Achten Sie bitte auf eine zeitgerechte Anreise, damit Sie pünktlich erscheinen (bei verspätetem Erscheinen ist keine Teilnahme mehr möglich!)

Eine vollständige Berufsbekleidung ist mitzubringen (sauber und gebügelt).

Für Ihren Wettbewerb erforderliche Kleinwerkzeuge (Messer, Schäler etc.) sind selbst mitzubringen.

Viel Glück!