



Bundesleistungswettbewerb der Fleischerjugend



2015



16. und 17. November 2015

Berufsbildungsstätte Travemünde der Handwerkskammer Lübeck | Wiekstraße 5 | 23570 Lübeck

Ansprechpartner
Gero Jentzsch
Pressesprecher

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt / Main

Tel. 069 / 63302-145
Fax 069 / 63302-120
Email: g.jentzsch@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

BUNDESLEISTUNGSWETTBEWERB DER FLEISCHERJUGEND 2015
vom 15. bis 18. November 2015

Berufsbildungsstätte Travemünde der Handwerkskammer Lübeck
Wiekstraße 5, 23570 Lübeck

Montag, 16. November

Fleischer/innen

07:30 – 08:00 Uhr	Vorbereitung Disziplin Nr. 1 + 2
08:00 – 09:15 Uhr	Herstellen einer Pastete im Teig und eines gefüllten oder rolliert-gefüllten Fleischstückes
07:45 – 09:00 Uhr	Jury kontrolliert Pistolen auf Schlachtfehler und beaufsichtigt Teilnehmer Disziplin Nr. 1 + 2
09:30 – 11:00 Uhr	Abtrennen Roastbeef Auslösen 1. Keule 2. Roastbeef
	Jury bewertet Abtrennen Roastbeef
11:15 – 12:00 Uhr	Mittagessen Teilnehmer/Teilnehmerinnen
11:00 – 11:45 Uhr	Jury bewertet Auslösen Keule und Roastbeef
12:15 – 13:45 Uhr	Feinzerlegen und Sortieren
12:00 – 13:00 Uhr	Jury Mittagessen
13:45 – 15:00 Uhr	Jury bewertet Feinzerlegen und Sortieren
15:00 – 15:45 Uhr	Teilstücke für Disz. küchenfertiges Erzeugnis reservieren/zurücklegen Pastete aufgießen! Jury beaufsichtigt aufräumen, reinigen und versorgen von Fleisch!

Ansprechpartner
Gero Jentzsch
Pressesprecher

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt / Main

Tel. 069 / 63302-145
Fax 069 / 63302-120
Email: g.jentzsch@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

BUNDESLEISTUNGSWETTBEWERB DER FLEISCHERJUGEND 2015
vom 15. bis 18. November 2015

Berufsbildungsstätte Travemünde der Handwerkskammer Lübeck
Wiekstraße 5, 23570 Lübeck

Montag, 16. November

Fleischerei-Fachverkäufer/innen

07:45 – 08:45	Uhr	Herstellen einer Käseplatte
09:00 – 10:30	Uhr	Gruppe A = Teilnehmer Nr. 1 bis 6/7 Warenkunde Fleisch / Wurst nach Vorgabe abschneiden, verpacken und überreichen
9:15 – 10:00	Uhr	Gruppe B = Teilnehmer Nr. 7/8 bis 12/13 Herstellen eines Präsentes und eines Plakates (eigener Text, auf das Präsent bezogen)
10.45 – 12:15	Uhr	Gruppe B: = Teilnehmer Nr. 7/8 bis 12/13 Warenkunde Fleisch / Wurst, nach Vorgabe abschneiden, verpacken und überreichen
11.00 – 11:45	Uhr	Gruppe A = Teilnehmer Nr. 1 bis 6/7 Herstellen eines Präsentes und eines Plakates (eigener Text, auf das Präsent bezogen)
bis 13:00	Uhr	Mittagessen Teilnehmer und Jury
13:15 – 14:15	Uhr	Herrichten Hauptgericht mit Fleisch
13.15 – 15:00	Uhr	Jury bewertet Präsent/Plakat und Hauptgericht
15:00 – 16:00	Uhr	Jury bewertet Käseplatte
15:00 – 15:45	Uhr	Teilnehmer reinigen Arbeitsgeräte, Arbeitsplätze und bringen ihre Exponate in die Kühlung

Ansprechpartner
Gero Jentzsch
Pressesprecher

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt / Main

Tel. 069 / 63302-145
Fax 069 / 63302-120
Email: g.jentzsch@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

BUNDESLEISTUNGSWETTBEWERB DER FLEISCHERJUGEND 2015
vom 15. bis 18. November 2015

Berufsbildungsstätte Travemünde der Handwerkskammer Lübeck
Wiekstraße 5, 23570 Lübeck

Dienstag, 17. November

Fleischer/innen

07:45 – 08:00	Uhr	Teilnehmer Pastete ausformen und gegartes Fleischteilstück herrichten
07:45 – 08:30	Uhr	Jury bewertet Pastete im Teig und gegartes Fleischstück im Wechsel Jury Gruppe 1 + 3 beginnt mit Pastete im Teig
07:45 – 08:45	Uhr	Herrichten von zwei küchenfertigen Erzeugnissen
09:00 – 10:00	Uhr	Herstellen einer Grillplatte
09:30 – 10:30	Uhr	Jury bewertet küchenfertige Erzeugnisse
10:45 – 11:45	Uhr	Herrichten eines Hauptgerichtes
11:00 – 12:00	Uhr	Jury bewertet Grillplatte
12:00 – 13:00	Uhr	Teilnehmer räumen auf und reinigen die Arbeitsplätze
11:45 – 12:45	Uhr	Jury bewertet Hauptgericht
12:45 – 13:45	Uhr	Mittagessen Teilnehmer und Jury
13:45 – 14:30	Uhr	Teilnehmer präsentieren ihre Exponate Jury beaufsichtigt den Aufbau der Exponate Fotogelegenheit für <u>Presse, Teilnehmer und Jury</u>
14:30 – 15:30	Uhr	Öffentliche Präsentation

Ansprechpartner
Gero Jentsch
Pressesprecher

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt / Main

Tel. 069 / 63302-145
Fax 069 / 63302-120
Email: g.jentsch@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

BUNDESLEISTUNGSWETTBEWERB DER FLEISCHERJUGEND 2015
vom 15. bis 18. November 2015

Berufsbildungsstätte Travemünde der Handwerkskammer Lübeck
Wiekstraße 5, 23570 Lübeck

Dienstag, 17. November

Fleischerei-Fachverkäufer/innen

07:30 – 09:45	Uhr	Gruppe B: Teilnehmerinnen 7-13: Kalt/warmes Buffet - Verkaufsgespräch und Bestellaufnahme
07:30 – 08:00	Uhr	Gruppe A: Teilnehmerinnen 1 - 6: Vorbereiten, Schneiden - Schinkenplatte und Kanapees
08:00 - 09:00	Uhr	Gruppe A: Herrichten Schinkenplatte
09:00 – 10:00	Uhr	Gruppe A: Herrichten Kanapees (5 x 4)
09:45 – 10:00	Uhr	Pause Jury
10:00 – 12:00	Uhr	Gruppe A: - Teilnehmerinnen 1 - 6 Kalt/warmes Buffet - Verkaufsgespräch und Bestellaufnahme
10:00 – 10:30	Uhr	Gruppe B: - Teilnehmerinnen 7 - 13 Vorbereiten, Schneiden - Schinkenplatte, Kanapees
10:30 – 11:30	Uhr	Gruppe B: Herrichten Schinkenplatte
11:30 – 12:30	Uhr	Gruppe B: Herrichten Kanapees (5 x 4)
12:30 – 13:30	Uhr	Mittagessen Teilnehmerinnen
12:00 – 12:30	Uhr	Mittagessen Jury
12:45 – 14:30	Uhr	Jury bewertet Aufschnittplatte und Kanapees
13:45 – 14:30	Uhr	Teilnehmer präsentieren ihre Exponate Jury beaufsichtigt den Aufbau der Exponate Fotozeit für <u>Presse, Teilnehmer und Jury</u>
14:30 – 15:30	Uhr	Öffentliche Präsentation

Ansprechpartner
Gero Jentsch
Pressesprecher

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt / Main

Tel. 069 / 63302-145
Fax 069 / 63302-120
Email: g.jentsch@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de