

SwissSkills Competitions 2018

Ausscheidung WorldSkills 2019



12. bis 15. September 2018

SwissSkills Bern



Hotel + Gastro
Hauswirtschaft
Restauration und
Küche



Aufgaben – Küche

Geschätzte Kandidatinnen und Kandidaten der SwissSkills 2018

Nachfolgend finden Sie die Wettbewerbsaufgaben nach Tagesablauf und Detailbeschreibung gegliedert. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass die Aufgaben vor dem Wettbewerb noch um 30 % geändert werden könnten. Für die Vorbereitung empfehlen wir Ihnen, die Aufgaben vorgängig zu üben und auf die zeitliche Limite zu achten. Die Aufgaben sind abwechslungsreich, aber auch anspruchsvoll. Wir sind uns bewusst, dass Sie teils mit Aufgaben noch nie konfrontiert wurden. An einer internationalen Berufsweltmeisterschaft ist die Belastung ebenfalls enorm gross und nur der oder die, welche mit diesem Druck umgehen kann, kann auch erfolgreich sein. Denken Sie daran, Sie stehen während vier Tagen im Fokus der Zuschauer und Medien.

Dieses Jahr werden die Gerichte wiederum unseren geladenen Gästen serviert. Sie arbeiten während des Wettbewerbs mit den Kandidaten der Restauration zusammen.

Die Bewertung wird durch ein erfahrenes Expertenteam vorgenommen. Jede Kandidatin und jeder Kandidat wird von jedem Experten bewertet. Der Stichentscheid obliegt dem Chefexperten. Die Entscheidung kann nicht angefochten werden. Detailergebnisse werden keine bekannt gegeben.

Die Wettkampfleitung behält sich das Recht vor, die Aufgaben bis vor Beginn des Wettbewerbes noch verändern zu können.

Die Kandidaten sind für die Vorbereitung auf die SwissSkills selbst verantwortlich.

Für Verständnisfragen zu den Aufgaben richten Sie sich an Daniel Inauen 078 686 90 19 / d.inauen@gastroformation.ch

Wir freuen uns auf einen erfolgreichen Wettbewerb!

Jean-Claude Schmocker, Projektleiter SwissSkills

Daniel Inauen, Chefexperte Küche

Wettbewerbssystem:

Tag 1 12. September 2018	Tag 2 13. September 2018	Tag 3 14. September 2018	Tag 4 15. September 2018
¼ Final 6 Kandidaten	¼ Final 6 Kandidaten	½ Final 6 Kandidaten	Final 6 Kandidaten
Gruppe A	Gruppe B	2. bis 4. Platzierte aus Gruppe A und B	Sieger aus Gruppe A (¼ Final) Sieger aus Gruppe B (¼ Final) 1. bis 4. Platzierte aus (½ Final)
5. und 6. Platzierte scheiden aus	5. und 6. Platzierte scheiden aus	5. und 6. Platzierte scheiden aus	

Die Gruppen werden am Kick-Off- Meeting am 02. Juli 2018 in Bern bekannt gegeben. Konkrete Fragen zu den Aufgaben können am Kick-Off- Meeting dem Chefexperten, Daniel Inauen gestellt werden.

Gruppeneinteilung Schweizer Meisterschaften Küche 2018

Gruppe	Anrede	Nachname	Vorname	Farbe
Viertelfinal 1. Tag	Herr	Wohler	Roman	Schwarz
Viertelfinal 1. Tag	Frau	Züllig	Sabrina	Weiss
Viertelfinal 1. Tag	Herr	Schmid	Jan	Rot
Viertelfinal 1. Tag	Herr	Amstutz	Martin	Gelb
Viertelfinal 1. Tag	Madame	Rosetti	Delphine	Blau
Viertelfinal 1. Tag	Herr	Rechsteiner	Noah	Grün
Viertelfinal 2. Tag	Herr	Lustenberger	Maurin	Schwarz
Viertelfinal 2. Tag	Frau	Heussi	Corinne	Weiss
Viertelfinal 2. Tag	Herr	Schärer	Fabian	Rot
Viertelfinal 2. Tag	Herr	Liebster	Luc	Gelb
Viertelfinal 2. Tag	Signore	Devittori	Simone	Blau
Viertelfinal 2. Tag	Herr	Zumbrunn	Rino	Grün

Programm 1. Wettbewerbstag, 12. September 2018 (1/4 Final) - Gruppe A

07.00	Begrüssung (Kandidaten, Jury) Aufgaben Platzverteilung 07.30 Uhr Abgabe der Menüs Mise en place Modul 1 & 2 (vor der Hallenöffnung)	45'
07.45	Produktion und Fertigung Modul 1	210'
11.15	Zwischenreinigung und Neueinrichten der Arbeitsplätze Experten: Erfassen der Resultate	15'
11.30	Mittagessen Kandidaten und Experten	45'
12.15	Produktion und Fertigung Modul 1	30'
12.45	Präsentation Modul 1 1. Gang	30'
13.15	Präsentation Modul 1 2. Gang	30'
13.45	Präsentation Modul 1 3. Gang	15'
14.00	Zwischenreinigung und Neueinrichten der Arbeitsplätze Experten: Erfassen der Resultate	30'
14.30	Pause	15'
14.45	Modul 2 Schnittarten	60'
15.40	Reinigung Experten: Erfassen der Resultate	30'
16.15	Ende des Wettbewerbs	
17.00	Rangverkündigung	

Programm 2. Wettbewerbstag, 13. September 2018 (1/4 Final) - Gruppe B

07.00	Begrüssung (Kandidaten, Jury) Aufgaben Platzverteilung 07.30 Uhr Abgabe der Menüs Mise en place Modul 1 & 2 (vor der Hallenöffnung)	45'
07.45	Produktion und Fertigung Modul 1	210'
11.15	Zwischenreinigung und Neueinrichten der Arbeitsplätze Experten: Erfassen der Resultate	15'
11.30	Mittagessen Kandidaten und Experten	45'
12.15	Produktion und Fertigung Modul 1	30'
12.45	Präsentation Modul 1 1. Gang	30'
13.15	Präsentation Modul 1 2. Gang	30'
13.45	Präsentation Modul 1 3. Gang	15'
14.00	Zwischenreinigung und Neueinrichten der Arbeitsplätze Experten: Erfassen der Resultate	30'
14.30	Pause	15'
14.45	Modul 2 Schnittarten	60'
15.40	Reinigung Experten: Erfassen der Resultate	30'
16.15	Ende des Wettbewerbs	
17.00	Rangverkündung	

Aufgaben 1. und 2. Wettbewerbstag (1/4-Final)

Modul 1		a. Kalte Vorspeise b. Hauptgericht c. Süssspeise	Zeit 5 ½ Stunden
	Beschreibung	<p>a: Kalte Vorspeise (10 Teller) Stellen sie eine kalte Vorspeise mit 2 Hauptkomponenten her, der essbare Anteil muss mindestens 80 g sein (kein Salat). Eine ovo-lacto vegetabile Hauptkomponente mit Gemüse aus der Mystery-Box, eine Hauptkomponente aus Fisch. (Eine der Komponenten muss als Terrine ausgeführt werden.) Mindestens eine Sauce Eine passende dekorative Garnitur</p> <p>Die Produkte müssen freistehend serviert werden es sind keine mitgebrachten Hilfsmittel beim Präsentieren gestattet. (jegliche Hilfsmittel wie Gläser, Porzellan, Servierlöffel, Metall - Holzspiesse etc. sind nicht zugelassen)</p> <p>b: Hauptgericht (Plattenservice für 6 Personen + 4 Teller) Stellen Sie ein Hauptgericht aus Lammgigot (mit Bein) her. Der essbare Anteil muss mindestens 180 g sein. Für den Lammgigot müssen 2 Garmethoden angewendet werden. Es muss mindestens eine Sauce hergestellt werden Eine Stärkebeilage (Grundprodukt aus der Mystery-Box) Zwei Gemüse Es muss mindestens eine dekorative und schöpfbare Garnitur hergestellt werden. Eine der im Gericht verwendeten Garmethoden muss «Sous-vide» sein.</p> <p>c: Süssspeise (1 Platte + 4 Teller) Stellen Sie zwei Torten her (Durchmesser 14 – 18 cm), Folgende Vorgaben müssen erfüllt sein: (Es muss ein Biskuit hergestellt und verwendet werden, die Torte muss gefüllt sein, die Torte muss mit einer Spiegelglasur überzogen sein, die Torte muss schneidbar sein.) Es muss eine dekorative, schöpfbare Garnitur hergestellt werden. Es muss eine passende Fruchtsauce hergestellt werden.</p>	
	Anrichte-Details	<p>Vorspeise: Es müssen 10 Teller angerichtet werden.</p> <p>Hauptgericht: Es müssen 4 Portionen auf Tellern und 6 Portionen servicetechnisch korrekt als Plattenservice angerichtet werden.</p> <p>Süssspeise: Es müssen 4 Portionen auf Tellern und 6 Portionen servicetechnisch korrekt als Plattenservice (1 Torte zum Schneiden + 6 Garnituren + 1 Sauciere mit Sauce) angerichtet werden. Serviertemperaturen: Kalt: max. 15°C , Warm: mind. 60°C.</p>	

	Produkte, die verwendet werden müssen	<p>Folgende Produkte müssen bei der Vorspeise verwendet werden und ersichtlich sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mystery-Box Gemüse • Seidentofu • Fisch (im Warenkorb steht eine Auswahl zur Verfügung, 2 davon müssen verwendet werden) <p>Folgende Produkte müssen beim Hauptgang verwendet werden und ersichtlich sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Produkt aus der Mysterybox für die Stärkebeilage • 1 Lammgigot ganz
	Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Lebensmittel des Grundwarenkorb • Die vorgeschriebenen Lebensmittel der Mystery Box
	Gerichte	<p>Alle Gerichte müssen vor dem Wettbewerbsstart definiert werden und schriftlich in englischer Sprache abgegeben werden.</p>

Wichtig: Die Inhalte aus der Mystery-Box werden am Wettbewerbstag bekannt gegeben.

Modul 2	Schnittarten / Filetieren	Zeit 1 Stunde
Beschreibung	<p>Stellen Sie folgende Mise en Place Produkte her:</p> <p>4 Stück Forellenfilet, gehäutet 4 Stück Goldbrassen Filet mit Haut</p> <p>150 g Lauch Julienne 150 g Sellerie Brunoise 500 g Karotten Battonettes 500 g tournierte Karotten 500 g Pommes châteaux 500 g Pommes rissolées</p> <p>Die Fische sind ausgenommen. Sie erhalten das Gemüse und die Kartoffeln kalibriert, gewaschen und geschält.</p> <p>Die Produkte müssen mit dem Messer geschnitten werden, es dürfen keine Hilfsmittel (Aufschnittmaschine, Gemüsehobel etc. verwendet werden.)</p> <p>Die Produkte für dieses Modul müssen <u>nicht</u> bestellt werden!</p>	
Anrichte-Details	<p>Die Produkte müssen assortiert zur Bewertung abgegeben werden. Die Behälter werden zur Verfügung gestellt.</p>	

Programm 3. Wettbewerbstag, 14. September 2018 (1/2 Final)

07.00	Begrüssung (Kandidaten, Jury) Aufgaben Platzverteilung 07.30 Uhr Abgabe der Menüs Mise en place Modul 3 & 4 (vor der Hallenöffnung)	45'
07.45	Produktion und Fertigung Modul 3	210'
11.00	Zwischenreinigung und Neueinrichten der Arbeitsplätze Experten: Erfassen der Resultate	15'
11.15	Servicebesprechung	15'
11.30	Mittagessen Kandidaten und Experten	45'
12.15	Einrichten des Arbeitsplatzes für Modul	15'
12.30	Erster a la carte Service Modul 4	90'
14.00	Zwischenreinigung und Neueinrichten der Arbeitsplätze	30'
14.30	Pause	15'
14.45	Zweiter Service	90'
16.15	Reinigung Experten: Erfassen der Resultate	30'
16.45	Ende des Wettbewerbs	
17.00	Rangverkündigung	

Aufgaben 3. Wettbewerbstag (1/2-Final)

Modul 3		À la carte Mise en place	Zeit 3 ¼ Stunden
	Beschreibung	<p>Sie stellen für ein à la carte Angebot die notwendige Mise en place her, die Fertigungsstufe der Produkte bestimmen Sie selber.</p> <p>Vorspeisen: (Essbarer Anteil mind. 80g) Eine moderne Interpretation der russischen Nationalsuppe «Bortsch» (mit einer gegarten Einlage und eine Knusperkomponente)</p> <p>Eine kalte Vorspeise auf Basis Sardine mit einem Gemüsesalat und einer dazu passenden Sauce</p> <p>Hauptgerichte: (Essbarer Anteil mind. 160g) Kalbfleisch (Bindegewebearmes Stück aus der Mysterybox, wird am Wettbewerbstag mitgeteilt, Garmethode frei wählbar, Garpunkt hellrosa) mindestens eine passende Sauce Eine passende Stärkebeilage aus Hartweizendunst Zwei Gemüse aus der Mystery-Box (Bei beiden Hauptgerichten dürfen dieselben Gemüse serviert werden)</p> <p>Salzwasserfisch Mystery, wird am Wettbewerbstag mitgeteilt, Garmethode frei wählbar) mindestens eine passende Sauce Passende Stärkebeilage aus Kartoffeln Zwei Gemüse aus der Mystery-Box (Bei beiden Hauptgerichten dürfen dieselben Gemüse serviert werden)</p> <p>Desserts: (Essbarer Anteil mind. 80g) Käseteller mit geschnittenen Käse (Mystery-Box) und einer eigenen passenden Kreation auf Basis Ziegenfrischkäse Mindestens eine passende Garnitur</p> <p>Früchtetrigologie (gefroren, kalt, warm, Früchte aus der Mystery-Box) Mindestens eine dazu passende Sauce Eine passende gebackene Garnitur</p> <p>Um 11.15 Uhr besprechen Sie das Angebot mit dem Servicekandidaten</p>	
	Anrichte-Details	<p>Alle Gerichte müssen auf (6) Tellern angerichtet werden Serviertemperaturen: Kalt: max. 15°C, Warm: mind. 60°C</p>	
	Produkte, die verwendet werden müssen	<p>Folgende Produkte müssen verwendet werden:</p> <p>Vorspeisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Randen - Sardinen <p>Hauptgericht:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mystery Fleischkomponente - Mystery Salzwasserfisch - Hartweizengries - Gemüse aus der Mystery-Box - Kartoffeln <p>Dessert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Käse aus der Mystery-Box - Ziegenfrischkäse - Früchte aus der Mystery-Box 	
	Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Lebensmittel des Grundwarenkorb • Die vorgeschriebenen Lebensmittel der Mystery Box 	

Wichtig: Die Inhalte aus der Mystery-Box werden am Wettbewerbstag bekannt gegeben.

Modul 4		Fertigung der Gerichte «à la carte Service»	Zeit 3 Stunden
	Beschreibung	<p>Fertigen Sie die Gerichte (Modul 3) in zwei Serviceabläufen. Sie erhalten die Bestellung pro Tisch und die Gerichte werden mit Laufbons abgerufen.</p> <p>1. Service: 12.30 Uhr bis 14.00 Uhr</p> <p>2. Service: 14.45 Uhr bis 16.15 Uhr</p>	
	Anrichte-Details	<p>Alle Gerichte müssen auf sechs (pro Service 3) Tellern angerichtet werden. Serviertemperaturen: Kalt: max. 15°C, Warm: mind. 60°C Die Gerichte müssen, den von Ihnen definierten Vorgaben entsprechen.</p>	
	Produkte, die verwendet werden müssen	<p>Die von Ihnen in Modul 3 vorbereitet Lebensmittel</p>	
	Gerichte	<p>Alle Gerichte müssen vor dem Wettbewerbsstart definiert werden und schriftlich in englischer Sprache abgegeben werden.</p>	

Programm 4. Wettbewerbstag, 15. September 2018 (Final)

07.00	Begrüssung (Kandidaten, Jury) Aufgaben Platzverteilung Mise en place (mehrgängiges Menü) (vor der Hallenöffnung)	60'
08.00	Produktion und Fertigung	210'
11.30	Mittagessen Kandidaten	30'
12.00	Produktion und Fertigung	45'
12.45	Präsentation 1. Gang	15'
13.00	Präsentation 2. Gang	15'
13.15	Präsentation 3. Gang	15'
13.30 14.15	Übergabe Black-Box (45min Herstellungszeit) Präsentation Black-Box	45'
14.45	Präsentation 4. Gang	15'
15.00	Reinigung	
16.00	Wettbewerbsende	60'
ca. 18.00	Siegerehrung	

Aufgaben 4. Wettbewerbstag / Final

Die Aufgaben für den Final werden erst nach der Rangverkündigung des Halbfinals bekanntgegeben.

Die aus dem Viertelfinal direkt für den Final Qualifizierten müssen deshalb bei der Rangverkündigung des Halbfinals vor Ort sein.

Die Kandidatinnen und Kandidaten haben zusammen mit Ihrem Coach von 18:30 Uhr - 20:30 Uhr zwei Stunden Zeit, um ein Konzept zu erarbeiten. Um 21:00 Uhr muss dem Chefexperten die Bestellliste schriftlich abgegeben werden.

Das Konzept muss am Finaltag um 07:00 Uhr dem Chefexperten abgegeben werden.

Bewertungskriterien, rot 50% , grün 50%

Hygiene, Organisation (Objektiv):

Persönliche

- Handhygiene
- Probiert mit den Fingern
- Sauberkeit der Arbeitskleidung
- Schlechte Angewohnheiten

Arbeitsplatz

- Boden
- Kühler
- Herd
- Arbeitsfläche

Lebensmittel

- Lebensmittel
- Verbrennen
- Vernichten, weggeworfen

Pünktliches Präsentieren der Gerichte

- Pro Minute 1 Punkt Abzug
- Nach mehr als 10 Minuten Verspätung erfolgt keine Präsentations- und Degustationsbewertung mehr.

Verwendet alle vorgeschriebenen Lebensmittel

- was fehlt?

Speisetemperatur korrekt

- zu warm / zu kalt

Präsentation in der Küche (Objektiv):

- Die vorgeschriebenen Kriterien sind erfüllt, das Gericht entspricht der Vorgabe des Kandidaten
- Korrekte Portionengrösse gemäss Vorgabe
- Saubere Teller, keine Fingerabdrücke, Flecken und Spritzer

Herstellung: (Subjektiv)

- Demonstration von Küchenhandwerk
- Qualität der hergestellten Produkte
- Organisation der Arbeiten

Präsentation, Degustation: (Subjektiv)

- Präsentation, visueller Eindruck
- Kreativität, Innovation des Anrichtens
- Geschmack und Textur der hergestellten Komponenten
- Harmonie und Ausgewogenheit der Geschmäcker und Elemente des Gerichtes

Einrichtungsliste des persönlichen Arbeitsplatzes (für jeden Teilnehmenden)

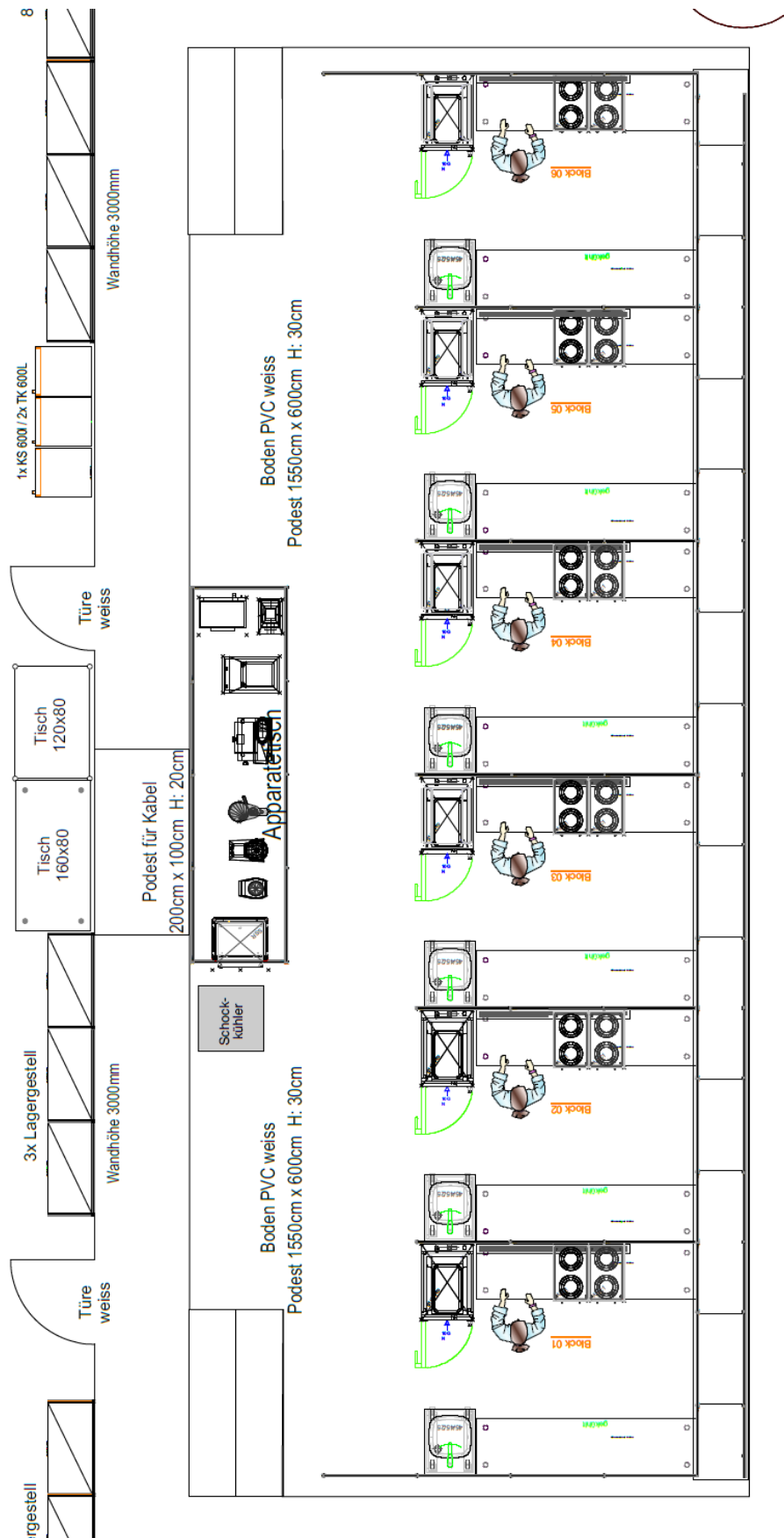
1 Kühlkorpus	1 Combi-Steamer
1 Spülbecken	Arbeitsplatz mit 230V-Stromanschlüssen mit mind. 3 Einsteckmöglichkeiten
1 Apparate-Korpus fahrbar	Arbeitsflächen mit Abfallkübel
1 Ceran-Kocheinheit	Präsentationsfläche
1 Induktions-Kocheinheit 2 Zonen	
2 Backbleche 1/1	2 CNS Steamerbleche 1/1
2 CNS Gittereinschübe 1/1	2 Bratpfannen 20cm/24cm
2 Sauteusen 14cm (0.7 Liter)	2 Sauteusen 18cm (1.3 Liter)
2 Saucenpfannen 11 cm	1 Bräter mit Deckel 49x33x9
1 Griffkasserolle 24cm (5 Liter)	1 Bouillonkessel (5.5 Liter)
5 Küchenschüsseln (1lt, 2lt, 4lt, 6lt, 8lt)	3 Schöpfkellen
3 Schneebesen	2 Teigspachtel
3 Rundlöffel	2 Schaumlöffel
1 Teighorn halbrund	1 Backtrennfolie
1 Wallholz	1 Spitzsieb
1 Gazesieb	1 Rolle Klarsichtfolie
1 Rolle Aluminiumfolie	Plastikhandschuhe
1 Schneidebrett (Profiboard) mit 5 farbigen Auflagen	1 Waage (5kg)
1 Seifenspender	div. Papiertücher
Reinigungsutensilien	Hauptgangteller
2 Porzellanplatten rechteckig	Suppengläser
Saucengeschirr	

Einrichtungsliste des gemeinsamen Arbeitsplatzes

1 Vakuummaschine	1 Stabmixer
1 Aufschnittmaschine	1 Rührwerk mit 5lt Kessel + 1 Kessel
1 Fleischwolf	1 Mikrowellenherd
1 Salamander	1 Glacemaschine (75cl)
1 Nudelschneidmaschine	1 Schockfroster -20C
Feuerlöschgerät/ Löschdecke/ Erste Hilfe Kasten	1 gemeinsamer Tiefkühlschrank im rückwärtigen Bereich mit Gestell für jeden Kandidaten

Wichtig: Jede Kandidatin/ jeder Kandidat kann zusätzliches Material (keine Lebensmittel!) in einer «Toolbox» im Umfang von maximal 0.5 m³ mitnehmen. Die Gerätschaften müssen am Arbeitsplatz verstaut werden, da die Toolbox nicht im Küchenbereich gelagert werden darf.

Küchenplan



Präsentationsfläche
Küche