Nachwuchswettbewerb für Auszubildende im Fleischerhandwerk M/V am Montag, 17. November 2025

Ort

GASTRO
Zur HanseMesse 1 - 2
18106 Rostock

Zeitpunkt

Montag, 17. November 2025

Beginn: 10:30 Uhr

Teilnahmeberechtigung

Fleischer/innen-**Auszubildende** und Fleischerei-Fachverkäufer/innen-**Auszubildende** im 2. und 3. Ausbildungsjahr aus Betrieben des Fleischerhandwerks.

Pro Betrieb können auch mehrere Teilnehmer/innen angemeldet werden.

Für die Teilnahme beim Berufsschul-Cup ist die Bewertung von mindestens 3 Schülern einer Klasse erforderlich.

Bei unangemeldetem Erscheinen zum Wettbewerb kann keine Teilnahme garantiert werden.

Berufsschul-Cup

Jede Schule muss ein gemeinsames Thema gestalten. Dieses fließt mit in die Bewertung beim Berufsschul-Cup ein. Für die Präsentation des Gesamtthemas wird jeder Berufsschule eine Fläche zur Verfügung gestellt.

In diesem Jahr soll jede Schule ihre Wettbewerbsarbeiten rund um das **Thema „Jedes Bundesland präsentiert seine Urlaubsregionen"** gestalten**.**

Wettbewerbsarten

Zugelassen sind in eleganter oder rustikaler Ausführung:

1. **Schinkenplatte /Bratenplatte / komb. Schinken-/Braten-/Salamiplatte**
   - mind. 3 Legetechniken
   - mind. 5 versch. Schinken- / Bratensorten
   - mit Angabe der Personenzahl
2. **gemischte Käseplatte**
   - Schnitt- und Weichkäse
   - in Scheiben, gewürfelt, ausgestochen
   - mit Angabe der Personenzahl
3. **Fischplatte**
   - mit Angabe der Personenzahl
   - verschiedene Sorten Räucherfisch und saurer Fisch
4. **Dekorative Fleischplatte**
   - muss nicht unbedingt verkaufsfähig sein

   Bsp.: Rinderoberschale, Tafelspitz, Rollbraten, Kurzgebratenes
5. **Platte mit Grillspezialitäten**
   - 4 versch. Sorten á 3 Stück
6. **Rustikale Hausmacherplatte**
   - mit Angabe der Personenzahl

   Bsp.: Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Sülzen…
7. **Kanapees und Fingerfood-Variationen**
   - 20 Stück, ausgestochen (kein Pumpernickel!)
   - ohne Kruste auf Grau- oder Weißbrot
   - Fingerfood-Variationen: Mengenanzahl frei, dafür mit Angabe der Personenzahl

8. **Geschenkidee aus dem Fleischerfachgeschäft**
   - mit mind. 80 % Anteil an Wurstspezialitäten

   Bsp.: Korb, Strauß

9. **Schaustück**
   - fürs Buffet
   - ansprechend garniert
   - themenbezogenes Schaustück passend zum gewählten Schulthema

   Bsp.: Kotelettrücken, Putenbrust,
   - **vorgefertigte Styropor- oder Alufolienvorlagen, wie bspw. ein Schinkenring, sind <u>in jeder Art</u> ausgeschlossen!**

Jeder Wettbewerbsteilnehmer kann nur eine der zugelassenen Wettbewerbs-arbeiten zur Bewertung anmelden.
Die Wettbewerbsarbeit ist entsprechend mit der Nummer 1 – 9 zu kennzeichnen.
Jeder Wettbewerbsteilnehmer fertigt das Schild mit der Bezeichnung der jeweiligen Wettbewerbsart selbst an und bringt dieses zum Wettbewerb mit.

Erstellung der Wettbewerbsarbeiten

Die Erstellung der Wettbewerbsarbeiten erfolgt zum gegebenen Zeitpunkt in einem eigens dafür reservierten Areal.

Mitzubringen sind alle benötigten Materialien. Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Fisch u. a., Würzungen, Dekorationen, Schneidebretter, Gabel, scharfe Messer, Handwerkszeug, Platte oder Brett.

Es dürfen **keinerlei vorgefertigte** Fleischerzeugnisse und Dekorationen/ Garnituren mitgebracht werden. Das Fleisch muss vor Ort pariert werden. Geschnittene Speckplatten sind erlaubt.

Die Fertigung sämtlicher Wettbewerbs-arbeiten an Ort und Stelle ist zwingend vorgeschrieben. Aufschnittmaschine wird vorgehalten. Berufsbekleidung während der Durchführung der Wettbewerbs-arbeiten ist erforderlich und mitzu-bringen. Desweiteren möchten wir darauf hinweisen, dass sichtbare Piercings zu entfernen und Tattoos möglichst bedeckt sind. Das Tragen der Berufsbekleidung wird bis zur Preisverleihung gewünscht. Eine Wartegarderobe kann benutzt werden.

Für die Wettbewerbsarbeiten steht insgesamt eine Zeit von 75 Minuten zur Verfügung.

Die fertig gestellte Wettbewerbsarbeit sollte ansprechend präsentiert werden und das Erzeugnis dekorativ und passend zum Thema angerichtet sein (z. B. mit Hilfe eines Tuches, Gläsern …). Die Präsentation der Wettbewerbsarbeit fließt hinsichtlich des ausgewählten Themas in die Bewertung mit ein.

Jury

Die Jury besteht aus qualifizierten Praktikern und Nachwuchskräften.

Kennzeichnung

Jedes Ausstellungsstück muss an einer für die Bewertungskommission nicht sichtbaren Stelle (Plattenboden) Name und Anschrift des Ausstellers tragen, um Verwechslungen auszuschließen. Bei Ablieferung der Wettbewerbsarbeit/en ist auf einem aufstellbaren Schild – das mit Startnummer beschriftet mit der Anmeldebestätigung übermittelt wird – zu vermerken, unter welchem Sachgebiet das Ausstellungsstück einzureihen ist.

Bewertungskriterien und Beurteilungsmerkmale

1. Gesamteindruck
2. äußere Herrichtung und Exaktheit der Arbeit
3. Dekoration und Präsentation
4. Schwierigkeitsgrad
5. Wirtschaftlichkeit
6. Themenbezogenheit

Der Preisvergabe wird folgender Bewertungsschlüssel zugrunde gelegt:

Goldmedaille	92 – 100 Punkte
Silbermedaille	81 – 91 Punkte
Bronzemedaille	67 – 80 Punkte

Ausschluss vom Wettbewerb

Teilnehmer, die entgegen der Ausschreibung **vorgefertigte** Wettbewerbsarbeiten oder Teile von Erzeugnissen wie Spieße, fertige Dekorationen/ Garnituren, einbringen, werden vom Wettbewerb ausgeschlossen bzw. werden möglicherweise Punkte abgezogen.

Preisvergabe

Die Preisvergabe erfolgt am **Montag, 17.11.2025 ca. 16:15 Uhr.**

Anmeldung

Für die Anmeldung ist der Anmeldebogen zu verwenden.

Auf der Anmeldung sind der Name und die Anschrift sowie Klassenbezeichnung der Berufsschule anzugeben, die der Wettbewerbsteilnehmer zur Zeit besucht.

Außerdem ist auf der Anmeldung das Schulthema zu vermerken!

Übermittlung der Startnummern

Nach erfolgter Anmeldung werden den Wettbewerbsteilnehmern Startnummern durch den Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks M – V zugeordnet. Diese werden rechtzeitig vor Wettbewerbsbeginn an die Berufsschule zur Weitergabe an die Wettbewerbsteilnehmer übermittelt. Änderungen an den Startnummern können nur in Ausnahmefällen durch den Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks M – V vorgenommen werden.

Öffentlichkeit

Nach Bewertungsschluss werden wir die Besichtigung der Wettbewerbsarbeiten freigegeben. Die Wettbewerbsarbeiten stehen bis 16:00 Uhr zur Abholung durch die Wettbewerbsteilnehmer bereit. Nach 17:00 Uhr verfügt der Veranstalter über nicht abgeholte Wettbewerbsarbeiten.

HINWEIS !!!

Bitte beachten Sie, dass die Lebensmittel / Fleischproben / Garnierungsreste nicht in der GASTRO – Messe entsorgt werden dürfen. Nutzen Sie hierfür die Mülltonnen vor der Messehalle.