

World Skills Italy 2023/Landesmeisterschaft "Berufe im Wettbewerb"

Die Vorbereitungen der Landesmeisterschaften 2023 laufen bereits auf Hochtouren

Nach dem Weltmeistertitel mit Thomas Tutzer im Jahre 2016 (trainiert vom früheren Skills Experten Christian Pircher) und den erfolgreichen Landesmeisterschaften 2018 haben wir nun erneut Lust und Ehrgeiz bei der diesjährigen Landesmeisterschaft vom 28.09 bis 30.09.2023 mit unserem Beruf Koch/Köchin wieder voll durchzustarten. Bei den letztbeiden WM konnten wir leider auch Corona bedingt keinen eindeutigen Teilnehmer von Südtirol schicken. Nun heißt es an den bisherigen Erfolgen wieder anzuknüpfen.

Wir suchen Euch, alle interessierten Jungköchinnen und Jungköche die Lust und Bock haben, und nicht älter bis Jahrgang 2002 sind, sich in einem Wettbewerb gegenseitig zu messen. Der Wettbewerb geht wieder über 2,5 Tage auf der Messe Bozen.

Organisator und Ansprechpartner sind wie bereits in der Vergangenheit unser internationaler WACS Juror und früherer Skills Experte KM Andreas Köhne. Er hat schon Weltmeister ausgebildet und trainiert.

Was erwartet Euch, es gibt insgesamt 4 Module mit jeweils 4 Stunden Zeit. Je nach Anzahl der Teilnehmer werden mehrere Module als Aufgabenstellung den Teilnehmern vorgestellt und erklärt.

- **Modul 1:** heißt Mise en place: Das heißt der oder die Teilnehmer erstellen innerhalb von vier Stunden den gesamten Mise en place für die zu absolvierenden Module 2-4 bzw das Fünf Gang Menü. Jeder Teilnehmer muss fünf regionale Produkte auswählen die er selber mitbringt und verarbeiten. Weiters zieht die internationale Jury zusätzliche Produkte aus der sogenannten Mystery Box. Diese Zutaten werden jeweils kurz vor Beginn eines jeden Moduls zur Verfügung gestellt, nicht vorher. Also Flexibilität und Kreativität sind hier gefragt.

Jeder Teilnehmer erhält über alle Wettbewerbstage eine sogenannte Blackbox wo alle Standardzutaten zur Verfügung stehen, die er verwenden kann.

- **Modul 2-4:** kochen eines Fünf Gang Menüs : bestehend aus

Vegetarischer Gruß aus der Küche (Zwei Produkte aus der Mystery Box)

Suppe wählt der Kandidat selber aus und bringt die Zutaten mit. Die empfohlene Portionsgröße beträgt mindestens 100 ml pro Teller / Tasse. Jeder Teller muss mit einer Garnitur versehen werden.

Hauptspeise Erkennbare Komponente Fleisch oder Fisch (aus der Mystery Box) , und frischen Kräutern ,Portionsgröße 180 g pro Person,

4 Teller enthalten jeweils 3 Gemüsesorten und 1 Stärkebeilage nach Wahl des Teilnehmers.

Es muss mindestens eine Sauce serviert werden, die zum Gericht passt. Ebenso mindestens eine passende Garnitur, z. B. (Gefüllte Nudelgarnitur) und mindestens zwei unterschiedliche Zubereitungsarten, inkl. Gratinieren und Pochieren. Die frischen Kräuter müssen im Gericht sichtbar sein

Dessert mit Mystery-Frucht & Nuss

Bereiten Sie ein Dessert mit individueller Garnierung vor, geeignet für a la carte-Service für 4 Personen.

Alle 4 Teller enthalten 1 Kuchensorte und 1 Schokoladenmousse-Sorte nach Wahl des Teilnehmers. Dazu eine Sauce entsprechend dem Dessert. Ebenfalls eine passende Garnitur dazu. Es müssen Früchte und Nüsse aus der Mysterybox verwendet werden.

Auf dem Teller müssen mindestens ZWEI Garmethoden sichtbar sein, einschließlich Backen und Braten.

Weiters müssen Sie Ihre Fertigkeiten unter Beweis stellen: 3 Eier trennen. Das Eiweiß mit Rizinuszucker (180 g) von Hand zu steifen Spitzen aufschlagen. Das Eigelb mit Rizinuszucker (120 g) innerhalb der ersten 15 Minuten mit der Hand zu einem Band aufschlagen.

Jedes Modul muss in 4 Stunden absolviert werden welche sich aus 3 Stunden 30 Minuten Vorbereitung und 30 Minuten obligatorischer Reinigung zusammensetzen.

Zeitplan/ Service, wird ab der kalten Vorspeise in 20-Minuten-Rhythmus angerichtet und serviert

- GrußausderKüche– nach 4 Stunden **20 Min.**
- KalteVorspeise- nach 4 Stunden **30 Min.**
- Suppe- nach 4 Stunden 50 Min.
- Hauptgericht - nach 5 Stunden 10 Min.
- Dessert- nach 5 Stunden **30 Min.**

Verlassen der Küche mit Endreinigung - nach **6Stunden**

Also wer jetzt Lust bekommen hat kann sich direkt anmelden bei Andreas Köhne, koehneandreas@rolmail.net, Tel 3473239650

Auch für weitere Fragen könnt Ihr Euch gerne bei Ihm melden.

Anmeldeschluß ist der 31.08.2023