

WASGAU CCUP+

DAS + PLUS
(IN) DEINER
AUSBILDUNG

2022



DER WASGAU C+C-CUP

Stellen Sie Ihr Gelerntes unter Beweis - und Sie werden noch mehr lernen.

Der WASGAU C+C-Cup ist ein Wettbewerb für Auszubildende der Gastronomie.

Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihr Können unter Beweis zu stellen und damit tolle Preise zu gewinnen.

Der C+C-Bereich der WASGAU AG und die Berufsbildende Schule Technik II - Ludwigshafen haben sich zum Ziel gesetzt, den besten Jungprofi von Küche und Service zu ermitteln.

Wer?

Veranstalter:

- Der C+C-Bereich der WASGAU AG
- Berufsbildende Schule Technik II - Ludwigshafen

Teilnehmende Schulen:

- Berufsbildende Schule I Technik - Kaiserslautern
- Berufsbildende Schule - Pirmasens
- Technisch-gewerbliches BBZ II - Saarbrücken
- Berufsbildende Schule Südliche Weinstraße · Edenkoben

Warum?

Der beste Jungprofi unter den Köchen und Servicekräften wird ermittelt

Wo?

Berufsbildende Schule Technik II
Franz-Zang-Str. 3-7
67059 Ludwigshafen

Wann?

Oktober 2021
Januar 2022

Wie?

Fachliches Wissen und Können werden unter Beweis gestellt

Wozu?

Attraktive Preise

DURCHFÜHRUNG DES WASGAU C+C-CUPS

Der Wettbewerb besteht aus einem theoretischen Teil und einem praktischen Teil.

1. THEORETISCHER TEIL

Beim theoretischen Teil wird das Fachwissen der Wettbewerbs-Teilnehmer überprüft und gilt gleichzeitig als **Ausscheidung** für den zweiten, praktischen Wettbewerbsteil.

Er findet statt **am Mittwoch, dem 6.10.2021, um 15.00 Uhr**, in den berufsbildenden Schulen in Ludwigshafen, Kaiserslautern, Pirmasens, Saarbrücken und Edenkoben.

Die Anmeldung ist verbindlich. Finden Sie sich deshalb am benannten Termin ohne weitere Bestätigung bei der angemeldeten Schule ein.

KÜCHE

Im Warenkorb befinden sich 20 Artikel, die mit einem „C“ beginnen. Hiervon sind je Gang mindestens 2 zu verwenden.

Sie kreieren ein 3-Gang-Menü für 6 Personen aus dem vorgegebenen Warenkorb, den Sie um 5 Lebensmittel Ihrer Wahl ergänzen können.

Die Dessertteller können mitgebracht werden, für Vor- und Hauptspeise werden die vorhandenen Teller verwendet. Neben der harmonischen Zusammenstellung des Menüs wird auch ein besonderes Augenmerk auf die Wirtschaftlichkeit gelegt. Die Menüs sind nach GAD-Richtlinien zu erstellen.

SERVICE

Sie bearbeiten eine komplexe Aufgabe im Bankettbereich. Neben der Gastorientierung wird ein besonderes Augenmerk auf die Vollständigkeit und die gute Struktur gelegt.

Im Anschluss beantworten Sie Fachfragen aus den Bereichen Service, Speise- und Getränkekunde.

ZUSATZ-CHANCE:

Nach erfolgter Theorie-Prüfung können Sie sich zusätzlich mit einem Video bewerben, das nicht länger als 3 Minuten dauern sollte und folgende Fragen beantwortet: „Sag uns, warum DU beim C+C-Cup dabei sein willst“ und „Zeige uns, was du besonders gut kannst.“ Achte auf deine Berufsbilder und bringe die Leidenschaft des Berufes rüber. Das Video muss bis zum **2.11.2021** per E-Mail an **sabine.weisbrod@wasgau-cc.de** eingereicht sein.

2. PRAKTISCHER TEIL

Jetzt geht's zur Sache!

Die besten 12 Köche und die besten 12 Servicekräfte kommen weiter und ermitteln den jeweiligen Sieger unter sich.

Unser diesjähriges Thema lautet:
»C+C DIE GOLDENEN 20«



KÜCHE

Das beim theoretischen Teil erstellte Menü wird für 6 Personen gekocht und auf Tellern angerichtet. (Die 5 Lebensmittel werden zur Verfügung gestellt). Nach 4,5 Stunden beginnt der Service.

Bis zum 10.1.2022 ist ein **Arbeitsablauf-Plan** zu erstellen und an Frau Kirbach (anne.kirbach@t2.bbslu.de) zu senden. Dieser geht in die Bewertung ein.

Achtung: pro Gang sind zwei der „C“-Artikel aus dem Warenkorb zu verwenden.

SERVICE

Sie dekorieren 1 Stehtisch (Durchmesser 100 cm) für den Empfang der Gäste.

Die Verwendung von Blumen ist Pflicht. Wird ein Gesteck verwendet, so ist dieses vor Ort zu gestalten. Die Dekorationsmittel werden mitgebracht und im Wert von 15,- Euro erstattet.

Aus einem vorgegebenen Warenkorb, kreieren und servieren Sie einen Empfangs-Cocktail, den Warenkorb erhalten Sie mit der Zusage für den praktischen Teil.

Im Restaurant werden die Menüs der Köche serviert.

Diese werden Sie für vier Personen servieren und um einen Käsegang ergänzen sowie die passenden Weine anbieten, die Sie in einer Weinbesprechung selektieren.

Für den Käsegang wählen Sie aus sieben Käsesorten fünf aus, welche Sie schneiden, dem Gast vorlegen und erklären.

**Der praktische Teil findet statt
am Montag, dem 31.1.2022, ab 14.00 Uhr:**

Berufsbildende Schule Technik II
Franz-Zang-Straße 3-7
67059 Ludwigshafen

WEITERGEHENDE INFORMATIONEN

finden Sie auf der Homepage der BBS Technik II, Ludwigshafen

www.t2.bbslu.de/wir-uber-uns/projekte/wasgau-cc-cup-2022

Kontakt-E-Mail für eventuelle Rückfragen:
anne.kirbach@t2.bbslu.de

ANMELDUNG

Voraussetzung zur Anmeldung:

bestehender Ausbildungsvertrag
im Bereich Küche oder Service.

NOTWENDIGE UNTERLAGEN

• **Vollständig ausgefülltes Anmeldeformular**

Die Anmeldung muss komplett eingegangen sein
bis zum **5.10.2021** bei

Berufsbildende Schule Technik II
Frau Kirbach
Franz-Zang-Str. 3-7 · 67059 Ludwigshafen

EINFACH GUT ...



Mit freundlicher Unterstützung von



Weinstraßen C+C

67433 Neustadt/Weinstraße
Joachim-Meißner-Straße 2
Tel. 06321 4002-0
Fax 06321 4002-11
info@weinstraessen-cc.de

Boxberg C+C

66538 Neunkirchen
Betzenhölle 28
Tel. 06821 984-0
Fax 06821 984-299
info@boxberg-cc.de

Lautertal C+C

67657 Kaiserslautern
Flickerthal 11
Tel. 0631 71000-0
Fax 0631 71000-11
info@lautertal-cc.de

Hochwald C+C

66687 Wadern
Bahnhofstraße 25
Tel. 06871 9006-0
Fax 06871 9006-50
info@hochwald-cc.de

Nahe C+C

55545 Bad Kreuznach
Am Grenzgraben 16
Tel. 0671 89444-0
Fax 0671 89444-19
info@nahe-cc.de

Wasgau C+C

66955 Pirmasens
Winzler Straße 156
Tel. 06331 2491-0
Fax 06331 2491-11
info@wasgau-cc.de



www.wasgau-cc.de



[/wasgau.cc](https://www.facebook.com/wasgau.cc)



[wasgau_cc](https://www.instagram.com/wasgau_cc)

Berufsbildende Schule Technik II
Frau Kirbach
Franz-Zang-Straße 3-7

67059 Ludwigshafen

Anmeldeformular für



DAS PLUS (IN) DEINER AUSBILDUNG

Bewerber Bitte deutlich in Druckbuchstaben ausfüllen

Vorname Name
Geburtsdatum Geburtsort
PLZ/Wohnort Straße
Tel. Nr./Handy E-Mail
Ausbildungsberuf Dauer der Ausbildungszeit

Einverständniserklärung betreffend die Freigabe für Fotos

Ich erkläre mich damit einverstanden, dass Bildaufnahmen vom C+C-Cup, auf denen ich abgebildet bin, für folgende Zwecke verwendet werden dürfen: Abdruck in einem Fotobuch, zur Information über den WASGAU C+C-Cup in den Berufsschulen (auf deren Homepage, Schülerzeitung, Aufsteller...), in einer Präsentation, die jährlich fortgeschrieben und jeweils bei den Wettbewerben gezeigt wird, den Ausbildungsbetrieben der Erst- bis Drittplatzierten und bei der WASGAU C+C Großhandel GmbH.

Unterschrift Bewerber bzw.
Erziehungsberechtigter bei Minderjährigen

Ausbildungsbetrieb

Name Inhaber/Ausbilder
PLZ/Ort Straße
Telefon/Fax

Berufsschule

Name PLZ/Ort
Klasse

Unterschrift Ausbilder

Die Anmeldung ist verbindlich; bitte finden Sie sich deshalb ohne weitere Bestätigung am benannten Termin für den theoretischen Teil in der gewählten Berufsschule ein.