

WASGAU CC CUP⁺

DAS + PLUS
(IN) DEINER
AUSBILDUNG

2023



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, die besten Jungprofis 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?

Die besten Jungprofis unter den Köchen und Servicekräften werden ermittelt

Wo?

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

Wann?

Oktober 2022
Januar 2023

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 12.10.2022, 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

Sie kreieren ein 4-Gang-Menü für 11 Personen aus dem vorgegebenen Warenkorb, den Sie um 5 Lebensmittel Ihrer Wahl ergänzen können.

Neben der harmonischen Zusammenstellung des Menüs wird auch ein besonderes Augenmerk auf die Wirtschaftlichkeit gelegt. Die Menüs sind nach GAD-Richtlinien zu erstellen.

Desweiteren beantworten Sie Fachfragen.

Bis zum **13.1.2023** ist ein **Arbeitsablauf-Plan** zu erstellen und an Frau Kirbach **anne.kirbach@t2.bbslu.de** zu senden. Dieser geht in die Bewertung ein.

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 zusätzlich 20 Punkte sammeln, indem Sie ein Video, das nicht länger als 3 Minuten dauern sollte und folgende Fragen beantwortet: „Sagen Sie uns, warum Sie beim C+C-Cup dabei sein wollen“ und „Zeigen Sie uns, was Sie besonders gut können.“

Bis zum **11.11.2022** an die E-Mail-Adresse **sabine.weisbrod@wasgau-cc.de** schicken.

Achten Sie auf Ihre Berufsbilder und bringen Sie die Leidenschaft des Berufes rüber.

2. PRAKTISCHER TEIL

Jetzt geht's zur Sache!

Die besten 10 Köche und die besten 10 Servicekräfte kommen weiter und ermitteln den jeweiligen Sieger unter sich.

Unser diesjähriges Thema lautet:
»WALD & WEIN«



KÜCHE

2. Ausbildungsjahr Amuse-Bouche (bekannt)
Zwischengang (bekannt)

3. Ausbildungsjahr Vorspeise (bekannt)
Hauptgang (unbekannt*)
Dessert (bekannt)

Das beim theoretischen Teil erstellte Menü wird für 11 Personen gekocht und auf Tellern angerichtet. (Die 5 Lebensmittel werden zur Verfügung gestellt). Nach 4,5 Stunden beginnt der Service.

Die Dessertteller können mitgebracht werden, für Vor- und Hauptspeise werden die vorhandenen Teller verwendet.

SERVICE

2. Ausbildungsjahr Stehtisch-Deko (bekannt)
Tisch eindecken
Teller einsetzen
Wasserservice
Tischbesprechung

3. Ausbildungsjahr Themen-Cocktail (unbekannt*)
Tisch eindecken
Teller einsetzen
Weinservice, Rotwein dekantieren
Verkaufsgespräch

*„Unbekannt“ bedeutet, dass dem Teilnehmer die Zutaten erst am Tag der praktischen Prüfung mitgeteilt werden. Die Verwendung von Blumen für die Stehtische 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 Themen-Cocktail. Den Warenkorb erhalten Sie am Tag des praktischen Teils.

Im Restaurant werden die Menüs der Köche serviert. Diese werden Sie für acht Personen servieren sowie die passenden Weine anbieten, die Sie in einer Weinbesprechung selektieren.

**Der praktische Teil findet statt
am Montag, dem 30.1.2023, ab 13.00 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-2023

**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 **11.10.2022** bei

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

EINFACH GUT ...



Mit freundlicher Unterstützung von



WASGAU C+C CASH+CARRY

**6x IN RHEINLAND-PFALZ
1x AUCH IN
IHRER NÄHE**

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-land-cc.de

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 ☐ 2. Ausbildungsjahr (**unbedingt** ankreuzen)

☐ 3. Ausbildungsjahr (**unbedingt** ankreuzen)

Einstverständniserklärung 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.