



CUP+

DAS + PLUS
(IN) DEINER
AUSBILDUNG



2025

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 2024
Januar 2025

Wie?

Fachliches Wissen und Können werden unter Beweis gestellt

Wozu?

- Vorbereitung auf die bevorstehende Prüfung
- Attraktive Preise

WEITERGEHENDE INFORMATIONEN

finden Sie auf der Homepage der BBS Technik II, Ludwigshafen
www.t2.bbssl.de/wir-uber-uns/projekte/wasgau-cc-cup-2023

Kontakt-E-Mail für eventuelle Rückfragen: anne.kirbach@t2.bbssl.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 **24.9.2024** bei
Berufsbildende Schule Technik II · Frau Kirbach
Franz-Zang-Str. 3-7 · 67059 Ludwigshafen

DURCHFÜHRUNG DES WASGAU C+C-CUPS

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

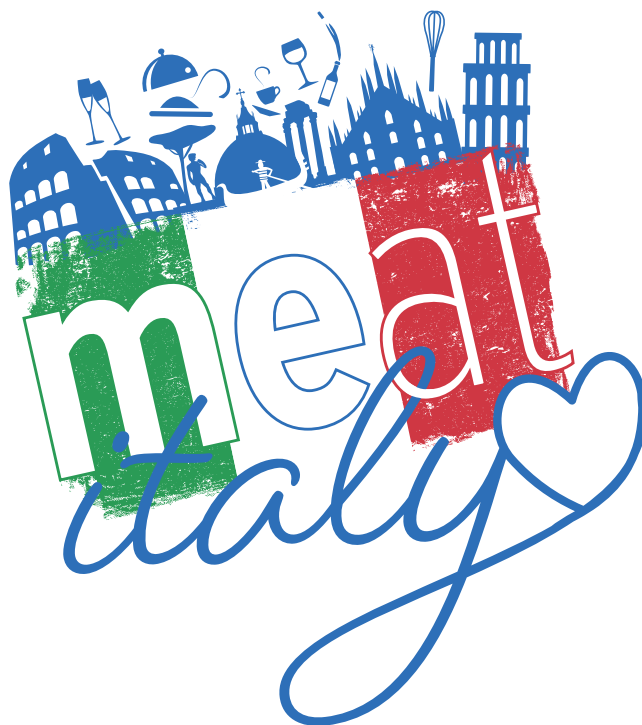
1. THEORETISCHER TEIL

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

Er findet statt **am Mittwoch, dem 25.9.2024, 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.

Unser diesjähriges Thema lautet:
»Me@t Italy«



KÜCHE

Sie kreieren ein 4-Gang-Menü mit festgelegtem Hauptgang 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.

Des Weiteren beantworten Sie Fachfragen.

Bis zum **6.1.2025** 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.

Des Weiteren beantworten Sie Fachfragen aus den Bereichen Service, Speise- und Getränkekunde.

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.

KÜCHE

2. Ausbildungsjahr

- Amuse-Bouche (wird vorgegeben)
- Zwischengang (wird vorgegeben)
- Petit Four zum Kaffee (wird vorgegeben)

3. Ausbildungsjahr

- Vorspeise (bekannt)
- Hauptgang (wird detailliert vorgegeben)
- Dessert (bekannt)

Das Menü wird für 11 Personen gekocht und auf Tellern angerichtet. (Die 5 Lebensmittel werden zur Verfügung gestellt). Nach 4,5 Stunden beginnt der Service. Der Hauptgang wird festgelegt; lediglich das Garverfahren oder die Würzung sind frei wählbar. Die Dessertteller können mitgebracht werden, für Vor- und Hauptspeise werden die vorhandenen Teller verwendet.

SERVICE

2. Ausbildungsjahr

- Tischbesprechung (Stehtische), Dauer mind. 5 Minuten
- unterschiedliche Deko für 2 Stehtische (bekannt),
- Dauer max. 30 Minuten
- Tisch eindecken
- Teller einsetzen
- Wasserpräsentation, Wasserservice,
- Getränkenachservice

3. Ausbildungsjahr

- Verkaufsgespräch (Cocktail)
- Themen-Cocktail (unbekannt*)
- Tisch eindecken
- Teller einsetzen
- Weinpräsentation, Rotwein karaffieren,
- Getränkenachservice

*„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 maximal 25.- Euro erstattet.

Aus einem vorgegebenen Warenkorb, kreieren und servieren Sie einen Themen-Cocktail.

Den Warenkorb erhalten Sie am Tag des praktischen Teils. Vor Ort erstellen Sie einen Flyer mit dem Namen des Cocktails und den Zutaten, inklusive der Zusatzstoffe und Allergene.

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 20.1.2025, ab 13.00 Uhr:
Berufsbildende Schule Technik II · Franz-Zang-Straße 3-7 · 67059 Ludwigshafen**



Mit freundlicher Unterstützung von



WASGAU Fachgroßhandel für Gastronomie + Großverbraucher

Für Profis ein Plus


6x IN RHEINLAND-PFALZ & DEM SAARLAND **1x AUCH IN IHRER NÄHE**

Hier finden Sie uns

Boxberg C+C 66538 Neunkirchen · Betzenhölle 28 Tel. 06821 984-0 · info@boxberg-cc.de	Nahe C+C 55545 Bad Kreuznach · Am Grenzgraben 16 Tel. 0671 89444-0 · info@nahe-cc.de
Hochwald C+C 66687 Wadern · Bahnhofstraße 25 Tel. 06871 9006-0 · info@hochwald-cc.de	Wasgau C+C 66955 Pirmasens · Winzler Straße 156 Tel. 06331 2491-0 · info@wasgau-land-cc.de
Lautertal C+C 67657 Kaiserslautern · Flickerstal 11 Tel. 0631 71000-0 · info@lautertal-cc.de	Weinstraßen C+C 67433 Neustadt/Weinstr. · Joachim-Meißner-Str. 2 Tel. 06321 4002-0 · info@weinstraßen-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



• Am Tag der praktischen Prüfung arbeiten Sie im Team, bestehend aus einem Auszubildenden des 2. und 3. Ausbildungsjahres.
• Die Teams werden am Tag der praktischen Prüfung ausgelost; nähere Infos erhalten Sie in Ihrer BBS.
• Die theoretische Prüfung findet **am 25.9.2024 statt.**

Anmeldeformular für



Bewerber Bitte deutlich und vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen

Vorname Name
Geburtsdatum Geburtsort
PLZ/Wohnort Straße
Tel. Nr./Handy E-Mail
Ausbildungsberuf 2. Ausbildungsjahr (**unbedingt** ankreuzen)
 3. Ausbildungsjahr (**unbedingt** ankreuzen)

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.