



25. Berufsschulwettbewerb anlässlich der SÜFFA 2024

Informationen und Teilnahmebedingungen

Auch in diesem Jahr freuen wir uns, wieder möglichst viele Teams an diesem Wettbewerb begrüßen zu können. Er zeigt jedes Mal von Neuem die enorme Leistungsfähigkeit und Kreativität des Branchennachwuchses und trägt dazu bei, das Fleischerhandwerk positiv in Szene zu setzen. Für die Teilnehmenden stellt der Wettbewerb eine prüfungsähnliche Situation dar, aus der sie viel lernen können. Der direkte Vergleich mit den Arbeiten anderer Azubis hilft Ihnen, Ihre eigenen Leistungen realistisch einzuschätzen und liefert Ihnen Inspirationen. Von den im Wettbewerb gemachten Erfahrungen profitieren die Teilnehmenden auch in der Zwischen- und Abschlussprüfung, denn erzielte Erfolge motivieren. Das öffentliche Interesse, insbesondere der Presse, unterstützt Sie dabei, mit Selbstbewusstsein Ihren Beruf zu vertreten.

Der diesjährige Berufsschulwettbewerb des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg findet im Rahmen der SÜFFA 2024 am Montag, 30.09.2024 statt.

Austragungsort

Messe Stuttgart, Oskar Lapp Halle (Halle 6)
Messeplaza 1, 70629 Stuttgart

Beginn: 9:30 Uhr

Herstellen der Wettbewerbsarbeiten: 60 Minuten

Aufbau der Präsentation: 30 Minuten

Teilnehmende

Ausgeschrieben wird der Wettbewerb für Auszubildende im Fleischerhandwerk. Jede Berufsschule kann beliebig viele Teams stellen.

Jedes Team besteht aus zwei Teilnehmenden:

- Eine Person im Ausbildungsberuf Fleischerin bzw. Fleischer und
- Eine Person im Ausbildungsberuf Fachverkäuferin bzw. Fachverkäufer

Für Schulklassen, aus denen ein oder mehrere Teams am Wettbewerb teilnehmen, werden kostenlose Eintrittskarten zur Verfügung gestellt.

Teilnahmegebühr

Anmeldegebühren werden keine erhoben. Alle übrigen Kosten sind von den Teilnehmenden zu tragen.

Anmeldung/Datenschutz

Bitte benutzen Sie das Anmeldeformular und verwenden Sie pro anzumeldendem Team einen separaten Anmeldebogen. Die schriftliche Anmeldung, mit namentlicher Angabe der Teilnehmenden eines Teams, muss bis spätestens 20. September 2024 per Post oder per E-Mail: info@fleischerbw.de beim Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg eingegangen sein. Damit wir die Urkunden für die Teilnehmenden richtig ausstellen können, achten Sie bitte auf deutliche und richtige Schreibweise der Teilnehmendennamen und auf die Angabe des Geschlechts (männlich, weiblich, divers). Hinsichtlich der Erhebung Ihrer personenbezogenen Daten beachten Sie bitte unsere Information auf Seite 4 dieser Anmeldeunterlagen.

Anmeldeschluss: 20. September 2024

Die Anmeldung ist einzusenden an:
Gesellschaft zur Förderung des
Fleischerhandwerks BW mbH,
Viehhofstraße 5-7, 70188 Stuttgart
oder per E-Mail: info@fleischerbw.de

**Zeigen Sie, dass Sie
zu den Besten gehören!**



Landesinnungsverband für das
Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg



Die Fachmesse für die Fleischbranche

sueffa.de



Wettbewerbsarbeiten eines Teams

Die Wettbewerbsarbeiten sind für:

Fleischerin bzw. Fleischer:

- Herstellen einer Platte mit Grillprodukten (1 kg) oder
- Herstellen einer Platte küchenfertiger Erzeugnisse (1 kg)

Fachverkäuferin bzw. Fachverkäufer:

- Herstellen einer Schinkenplatte (1 kg) oder
- Herstellen einer Platte von 16 Canapés (4 Sorten, je 4 Stück)

Vorgaben

- Die für die Platten benötigten Materialien sind mitzubringen.
- Ein Wolf zur Hackfleischherstellung sowie eine Aufschnittmaschine stehen bereit.
- Die Einhaltung der Gewichtsvorgaben ist verbindlich und wird durch Nachwiegen kontrolliert.
- Schinken, Fleisch- und Wurstwaren dürfen nur vorgeschnitten – nicht vorgerichtet – mitgebracht werden.
- Garnituren dürfen nur in Materialform, nicht vorgefertigt, mitgebracht werden.
- Dekorationen und Gestaltungshilfen dürfen mitgebracht werden.



Bewertung

Die Bewertungskriterien entsprechen denen der Abschlussprüfung bzw. der Gesellenprüfung. Zusätzlich wird die Gestaltung des »Umfeldes« in die Bewertung als Kriterium mit einbezogen. Die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten erfolgt durch eine sachkundige Fachjury am Montag, 30.09.2024 auf dem Wettbewerbsgelände der SÜFFA. Während der Fertigung der Wettbewerbsarbeiten sind, außer den Teilnehmenden, keine anderen Personen und während der Bewertung nur Mitglieder der Jury im Wettbewerbsbereich zugelassen.

Es gibt für die Teilnehmenden und die Berufsschulen Urkunden und Medaillen in Gold, Silber und Bronze. Weitere Platzierungen werden nicht vergeben, d. h. es werden je nach Leistungen mehrere Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben.

Ehrung/Abbau

Die Ergebnisse werden um 15:00 Uhr am 30.09.2024 auf der Bühne für Trends und Neues bekanntgegeben und die Teilnehmenden mit Urkunden und Medaillen geehrt. Die Wettbewerbsarbeiten können nach Abschluss der Bewertung durch die Jury und bis zur Siegerehrung durch die Teilnehmenden und die Messebesucherinnen und -besucher besichtigt und fotografiert werden. Der Abbau der Wettbewerbsarbeiten darf nicht vor Abschluss der Bekanntgabe der Ergebnisse und Ehrungen erfolgen.

Wir wünschen allen Teams und ihren Lehrerinnen und Lehrern viel Freude und viel Erfolg beim diesjährigen Berufsschulwettbewerb auf der SÜFFA 2024.

Mit freundlichen Grüßen

Landesinnungsverband
für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

gez.

Joachim Lederer
Landesinnungsmeister



Anmeldung zum 25. Berufsschulwettbewerb anlässlich der SÜFFA 2024

Absender/Berufsschule:

Ansprechperson

Telefon

Fax

E-Mail

Team

Fachverkäufer/-in:

Vor- und Zuname

M

W

D

Ausbildungsbetrieb:

Firmenname

Straße

PLZ/Ort

Fleischer/-in:

Vor- und Zuname

M

W

D

Ausbildungsbetrieb:

Firmenname

Straße

PLZ/Ort

Mit dieser Anmeldung erkenne(n) ich/wir die allgemeinen Wettbewerbsbedingungen an:

Ort, Datum

Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift

Bitte korrekt und deutlich in Druckschrift oder mit dem Computer mit Angabe des Geschlechts ausfüllen.
Das ist für die Ausfertigung der Urkunde wichtig.

Anmeldeschluss: 20. September 2024

Es gilt das Datum des Poststempels.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Anmeldeunterlagen an:

Gesellschaft zur Förderung des Fleischerhandwerks BW mbH,
Viehhofstraße 5-7, 70188 Stuttgart oder per E-Mail: info@fleischerbw.de



Datenschutzblatt bei SÜFFA-Wettbewerben

Information bei Erhebung personenbezogener Daten bei Betroffenen oder bei Dritten

Informationen zur Datenerhebung gemäß Artikel 13 und 14 DSGVO

Die Gesellschaft zur Förderung des Fleischerhandwerks Baden-Württemberg mbH, Viehhofstraße 5-7, 70188 Stuttgart, Geschäftsführer Wolfgang Herbst, Joachim Lederer, Rüdiger Pyck - handelnd für den Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg - erhebt Ihre Daten zum Zweck der Vertragsdurchführung, zur Erfüllung ihrer vertraglichen und vorvertraglichen Pflichten sowie zur Direktwerbung.

Die Bereitstellung Ihrer Daten sowie die Datenerhebung und Datenverarbeitung ist für die Durchführung und Abwicklung dieses Vertrages sowie hinsichtlich der Information zu in Zukunft stattfindenden SÜFFAs erforderlich und beruht auf Artikel 6 Abs. 1 b) DSGVO. Eine Weitergabe der Daten mit den Ergebnissen der Wettbewerbe findet statt an die Messe Stuttgart, die Fach- und Tagespresse und an die Gewerblichen Schulen. Des Weiteren werden diese Daten auf der Homepage des Landesinnungsverbandes des Fleischerhandwerks Baden-Württemberg und der Messe Stuttgart veröffentlicht. Die Daten werden gelöscht, sobald sie für den Zweck ihrer Verarbeitung nicht mehr erforderlich sind.

Für die Erhebung personenbezogener Daten bei Dritten (Berufsschulwettbewerbe) werden folgende Kategorien personenbezogener Daten erhoben: Name, Geschlecht, Ausbildungsberuf, Adressdaten, besuchte Schule. Diese Daten werden über die jeweilige gewerbliche Schule erhoben.

Sie haben das Recht, der Verwendung Ihrer Daten zum Zweck der Direktwerbung jederzeit zu widersprechen. Zudem sind Sie berechtigt, Auskunft der bei uns über Sie gespeicherten Daten zu beantragen sowie bei Unrichtigkeit der Daten die Berichtigung oder bei unzulässiger Datenspeicherung die Löschung der Daten zu fordern. Ihnen steht des Weiteren ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.

