

# Marktplatz Hauswirtschaft

Am 12. und 13. Oktober 2018 findet die **3. Inklusive Berliner Jugendmeisterschaft Hauswirtschaft** statt. Sie präsentieren die Vielfalt Ihres Berufs. Dieses Jahr liegt der **Schwerpunkt auf der Herstellung, der Präsentation und dem Verkauf von hauswirtschaftlichen Produkten an einem Marktstand**.

Die Produkte können zum Verzehr vor Ort, zur Bevorratung oder als Präsente und zur Dekoration geeignet sein.

## Der Zeitliche Ablauf:

### 1.Tag, Freitag:

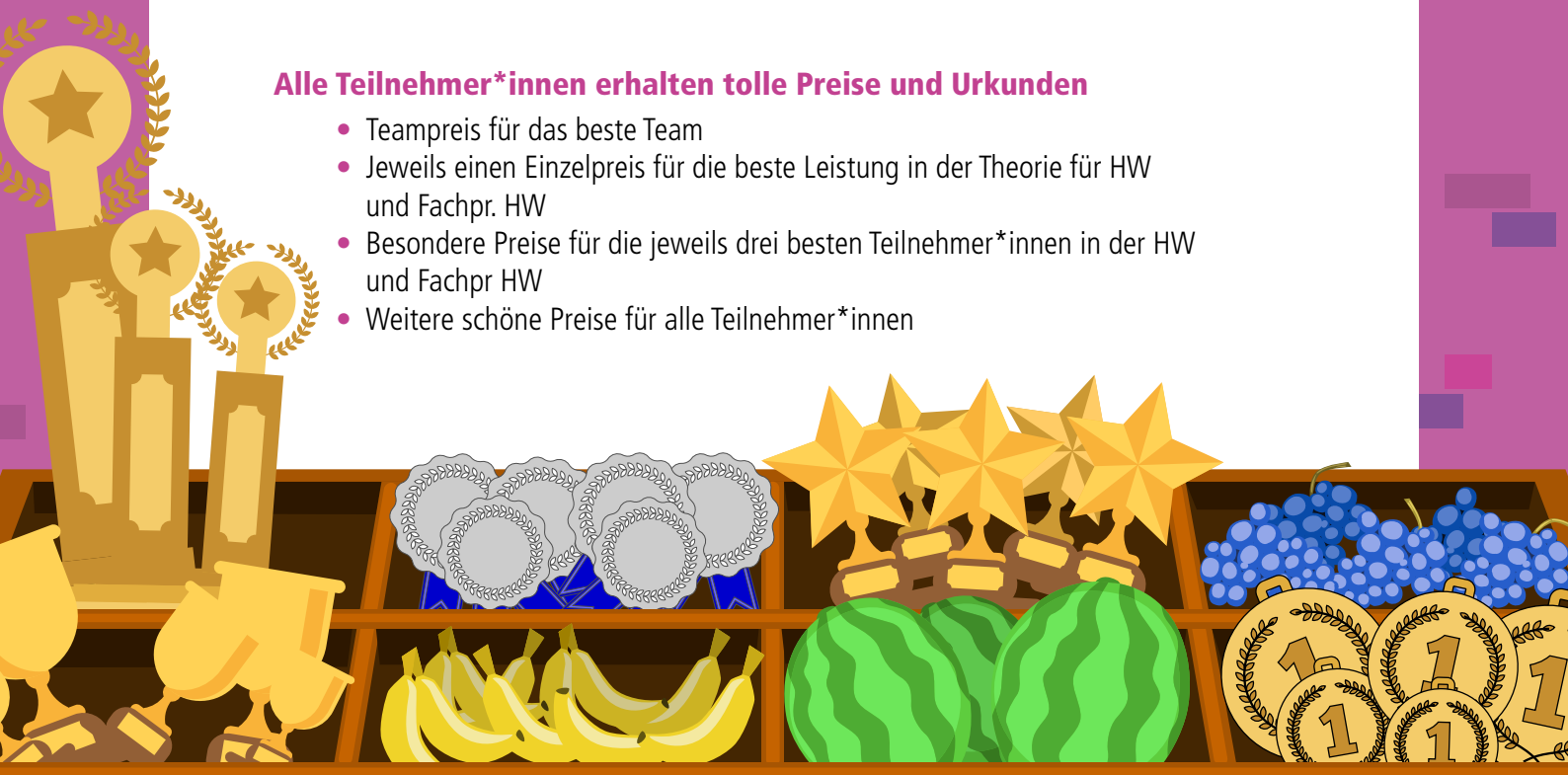
- Sie werden durch Losverfahren in gemischte Teams eingeteilt.
- Jedes Team bekommt eine Aufgabe, die gemeinsam geplant und durchgeführt wird (4 Stunden Zeit).

### 2.Tag, Samstag:

- Gemeinsames und entspanntes Frühstück.
- Kleiner Theorieteil mit unterschiedlichen Aufgaben für Fachpraktiker\*innen Hauswirtschaft und Hauswirtschafter\*innen.
- Mittagspause mit kleinem Imbiss.
- 12:30 – 16:30 Uhr praktische Umsetzung Ihrer Planung mit dem Team.
- Präsentation Ihrer Aufgabe und Ihrer Ideen in Ihrer betrieblichen Arbeitskleidung.
- 18 Uhr Beginn der Siegerehrung mit der Eröffnung des Marktbetriebes.
- Ende gegen 21:00 Uhr.

## Alle Teilnehmer\*innen erhalten tolle Preise und Urkunden

- Teampreis für das beste Team
- Jeweils einen Einzelpreis für die beste Leistung in der Theorie für HW und Fachpr. HW
- Besondere Preise für die jeweils drei besten Teilnehmer\*innen in der HW und Fachpr HW
- Weitere schöne Preise für alle Teilnehmer\*innen



## Die Aufgaben für den praktischen Teil des Wettbewerbs:

Die Auszubildenden werden in gemischte Teams mit Hauswirtschafter\*innen und Hauswirtschaftshelfer\*innen bzw. Fachpraktiker\*innen Hauswirtschaft eingeteilt.

**Jedes Team übernimmt einen der zwei Arbeitsbereiche:**

### TEAM 1: Kulinarische Versorgung der Marktbesucher

- Reinigen
- Marktstand aufbauen
- Sitz- und Stehmöglichkeiten für die Besucher schaffen
- Speisenverteilungssystem und Rücklauf entwickeln für die kulinarischen Speisenangebote
- Arbeitsplätze auf- und abbauen, Nacharbeiten durchführen
- Heiße Speisen / Getränke / Gebäcke zubereiten
- Inhaltsstoffe der Produkte auflisten
- Präsentieren
- Produkte vermarkten
- Tatsächlichen Wareneinsatz berechnen und den entsprechenden Verkaufspreis ermitteln
- Kassier Vorgang planen (Verkauf durch andere Personen)
- Wertstoffkreislauf organisieren

### TEAM 2: Verkaufsartikel herstellen

- Reinigen
- Marktstand aufbauen
- Sitz- und Stehmöglichkeiten für Besucher schaffen
- Arbeitsplätze auf- und abbauen, Nacharbeiten durchführen
- Produkte und / oder Präsente aus der Hauswirtschaft für den Verkauf herstellen
- Verpacken
- Tatsächlichen Wareneinsatz berechnen und den entsprechenden Verkaufspreis ermitteln
- Inhaltsstoffe der Produkte auflisten
- Etikettieren
- Präsentieren
- Produkte vermarkten
- Kassier Vorgang planen (Verkauf durch andere Personen)

Es werden ungefähr 100 Marktbesucher\*innen erwartet.

