

Teilnahmebedingungen und Wettbewerbsablauf – Bundesfinale der diplomierten Käsekenner/innen – Oktober 2023

1. Teilnahmeberechtigung

Pro Schulart am Standort (Lehranstalt für Tourismus, Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, einschlägige Berufsschulen) können maximal zwei Teilnehmer/innen nominiert werden. Aus organisatorischen Gründen wird die Teilnehmer/innenzahl auf **maximal 20 Schulteams** festgelegt, zeitgerechte Absagen ermöglichen es Teams von der Warteliste noch teilzunehmen.

Berechtigt zur Teilnahme am Wettbewerb sind diplomierte Käsekenner/innen, welche im Zeitraum zwischen September 2022 und September 2023 die Zertifikatsprüfung zur/zum „diplomierten Käsekenner/in in Österreich“ an einer beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (Abt. I/12) registrierten Schule abgelegt haben, eine fristgerechte Anmeldung durch die Schule ist erforderlich.

Landwirtschaftliche Fachschulen, welche bei der Clearingstelle bzw. bei der zuständigen Landesregierung registriert sind und den Zertifikatslehrgang „Käsekenner/in in Österreich“ durchführen, sind teilnahmeberechtigt (unter **Angabe des Prüfungsdatums**). Das Kontingent wurde auf max. 3 Schulen festgelegt.

2. Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb besteht aus einem elektronischen Prüfungsteil (LMS-Plattform), einem sensorischen, sowie einem praktischen Prüfungsteil. Organisatoren des Wettbewerbes sind das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, Abteilung I/12 (Clearingstelle Käsekenner/in Österreich) und die Agrarmarkt Austria Marketing GmbH (AMA) in Zusammenarbeit mit der austragenden Schule.

Die Bewertung der Leistungen erfolgt auf Grund eines vom Organisationsteam festgelegten Bewertungsschemas. Die Punktevergabe ist endgültig und nicht anfechtbar. Je nach erreichter Punktzahl werden den Teilnehmer/innen Auszeichnungen und Preise verliehen.

Die für die Mise en place erforderlichen Utensilien werden seitens des Organisationsteams zur Verfügung gestellt. Klassische Berufskleidung (oder Tracht) während des Wettbewerbes, sowie bei der Abschlussfeier und der Preisverleihung ist Voraussetzung.

Lernunterlagen und ähnliche (auch technische) Hilfsmittel sind während des Wettbewerbes nicht erlaubt, das Organisationsteam behält sich die Möglichkeit vor, zuwiderhandelnde Teilnehmer/innen vom Wettbewerb auszuschließen.

Das Kalkulationsbeispiel wird über LMS abgewickelt, dafür ist ein Taschenrechner erforderlich, die Teilnehmer/innen werden gebeten diesen selbst mitzubringen.

Beim Wettbewerbsteil „Cheese in Motion“ können die Teilnehmer/innen an verschiedenen Stationen ihre Geschicklichkeit beweisen oder ihr Fachwissen in ungewöhnlicher Weise zeigen. „Cheese in Motion“ läuft außerhalb der Gesamtwertung. Es sind Incentives zu gewinnen, die beim Galaabend verliehen werden.

**Tag 1: Mittwoch, 11. Oktober 2023, Beginn: 11.45 Uhr Briefing,
Start der Käsekenner-Challenge: 13.00 Uhr (bis ca. 17.00 Uhr)**

Ablauf: Die Teilnehmer/innen absolvieren abwechselnd, eingeteilt in farbige Gruppen, die drei unterschiedlichen Wettbewerbsteile, Dauer jeweils **60 Minuten**.

Runde	LMS – Knowhow Check	Sensorik	Cheese in Motion
Runde 1 13.00 - 14.00 Uhr			
Runde 2 14.15 – 15.15 Uhr			
Runde 3 15.30 – 16.30 Uhr			

LMS Knowhow Check (Elektronischer Teil)

Beantwortung von Fachfragen zu den Themen Käse in Österreich, Herstellung von Käse, Käsekunde, Einkauf und Lagerung auf Basis des Fragenkataloges, Multiple Choice Fragen zu Hygienemanagement, Verkaufs- und Beschwerdemanagement und internationale Käsesorten sowie der Berechnung von **Kalkulationsbeispielen** gemäß Lehrplan. Ausarbeitung über die Lernplattform LMS.

Cheese in Motion (eigene Wertung)

Die zusammengelosten Schulteams müssen in der vorgegebenen Zeit an 8 Stationen Aufgaben bewältigen, die Geschicklichkeit, Wissen und/oder Glück erfordern, dabei können verschiedene Incentives gewonnen werden. Die Bewertung fließt nicht in die Gesamtbewertung ein, die drei besten Schulteams werden beim Galaabend geehrt.

Sensorik

Das Schulteam erhält ein Verkostungsset mit 6 Aufgaben und diese müssen mit sensorischen Fähigkeiten gelöst werden. Es gilt zum Beispiel verschiedene Käsesorten oder unterschiedliche Verarbeitungsarten bzw. Sorten zu erkennen (zB. Bergkäse jung oder gereift, Kuh- oder Schafmilch, etc.).

**Tag 2: Donnerstag, 12. Oktober 2023, Beginn: 8.00 Uhr –
(bis ca. 16.00 Uhr)**

Praktischer Teil

Dauer: 15 Minuten pro Kandidat/in – ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit

Die Teilnehmer/innen des Schulteams stellen aus dem bereitgestellten Käsebuffet (Liste liegt vor Ort auf und wird aus organisatorischen Gründen vorab NICHT ausgesandt), einen Käsewagen mit 10 - 12 Käsesorten zusammen und präsentieren diesen einer Jury. Während der Zusammenstellung des Käsetellers, werden von der Jury, ähnlich einem Gespräch im Restaurant, Zwischenfragen rund um das Thema Käse, Beigaben, Getränke und/oder Gebäck gestellt.

Jedes Schulteam bekommt vor Ort **4 Käse** zugestellt, welche in der Auswahl am Käsewagen präsentiert werden müssen. Hierbei besteht die Möglichkeit, dass das Schulteam **max. 2 eigene Käse** (Meldung am Anmeldeformular erforderlich) aus der Region des eigenen Schulstandortes zum Wettbewerb mitnimmt. In diesem Fall werden dann nur noch 2 Käse zugestellt; bei einem mitgebrachten Käse werden noch 3 Käse zugestellt.

Finale

Um mehr Spannung und Transparenz bei der Ermittlung der Siegerteams zu erhalten, werden die besten **4 Teams (Gesamtpunkte Tag 1 und Tag 2)** ihr Wissen noch einmal **auf der Bühne** vor einer **4-köpfigen Fachjury** unter Beweis stellen. Das Ranking der Vorbewerbe wird im Vorfeld nicht bekanntgegeben.

Die Punktwertung beginnt bei NULL und die Teams können max. 100 Punkte erreichen. Die Teams präsentieren ihren Käsewagen und die Jury wird nochmals Fachfragen rund um das Thema Käse stellen. **Die Fachfragen für die Teams befinden sich in einem Kuvert, vor Beginn der Präsentation bei der Jury wird durch das Team ein Kuvert gezogen.** Verständnisfragen können sich auf Grund der Präsentation zusätzlich stellen.

Das Publikum kann sich durch das neue Finale vom Können der besten Teams überzeugen. Auf alle 4 Final-Teams warten tolle Sachpreise!

Ergänzende Informationen

Alle Informationen zum Wettbewerb finden Sie in Kürze auch auf <https://www.hum.at/index.php/zertifikate/kaesekenner-in>.

Schulstandorte aus Wien können auch Käse aus Niederösterreich mitbringen.

Schulstandorte aus dem Burgenland können auch Käse aus der Steiermark mitbringen.

Die Schulteams werden gebeten die mitgebrachten Käse vorab auf dem **Anmeldeformular** (2 Käse pro Schulteam) bekanntzugeben.

Sollte die Nennung des konkreten Käses noch nicht möglich sein, bitte **am Anmeldeformular angeben** ob und wie viele Käse (1 oder 2) mitgebracht werden, die Registrierung der mitgebrachten Käse erfolgt dann **spätestens beim Check-In** vor Ort. Allfällige Änderungen sind hier auch noch möglich.

Um die Anmeldung möglichst zügig abzuwickeln und Verwechslungen auszuschließen bitte die mitgebrachten **Käse gut verpacken** (Box, Karton) und **von außen gut sichtbar beschriften mit dem Namen der Schule** sowie die **genaue Bezeichnung des Käses** „griffbereit“ haben. Bitte auf **ausreichende Menge** für den praktischen Prüfungsteil achten.

Es darf um sorgfältige **Überprüfung der Login-daten für die LMS Plattform** der Kandidat/innen ersucht werden, um die Abwicklung der LMS-Prüfung möglichst gut vorbereiten zu können. Alle Teilnehmer/innen werden nach einlangen der Meldung so rasch als möglich wieder für den KK-Übungspool freigeschaltet.