

TEILNAHMEBEDINGUNGEN UND WETTBEWERBSABLAUF Easy Cheesy Creativ 2022

1. Teilnahmeberechtigung

Pro Schulart am Standort (Lehranstalt für Tourismus, Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, einschlägige Berufsschulen, Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie, Höhere Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung) kann **ein Team** mit **maximal vier Teilnehmer/innen** nominiert werden. Aus organisatorischen Gründen werden interessierte Schulen ersucht sich bis **spätestens 7. Februar 2022** (Anmeldeformular an christina.nussbaumer1@bildung.gv.at) anzumelden.

Berechtigt zur Teilnahme am Wettbewerb sind diplomierte Käsekenner/innen, welche im Zeitraum zwischen Jänner 2021 und Jänner 2022 die Zertifikatsprüfung zur/zum diplomierten „Käsekenner/in in Österreich“ an einer beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (Abt. I/13) registrierten Schule abgelegt haben.

Auch landwirtschaftliche Fachschulen, welche bei der entsprechenden Clearingstelle an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik registriert sind und den Zertifikatslehrgang „Käsekenner/in in Österreich“ durchführen, sind teilnahmeberechtigt.

Aus organisatorischen Gründen können **maximal 12 Schulen** an diesem Wettbewerb teilnehmen.

2. Ablauf „Easy Cheesy Creativ“

Der Bewerb wird vom BMBWF, Abt. 1/13 gemeinsam mit dem Verein „Käsesommelier Österreich“ ausgetragen, das Organisationsteam besteht aus den Mitgliedern der Clearingstelle „Käsekenner/in Österreich“. Als Jurymitglieder sind Partner der Ausbildung bzw. Fachleute aus der Wirtschaft vorgesehen.

Die Bewertung der eingesandten Unterlagen 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 Sachpreise verliehen.

Der Zeitrahmen

Einreichungen ab Jänner 2022 bis 21. April 2022

Prämierung der Einsendungen Anfang Mai 2022 (genauer Termin wird bekannt gegeben).

Die Aufgabenstellung

Easy Cheesy Creativ – Vielfalt im Käseland Österreich!

Darstellung verschiedener Aspekte der Ausbildung zum/zur diplomierten Käsekenner/in mit Kreativität und Freude am Thema Käse!

Der Umfang der Aufgabenstellung

- Rezeptbooklet mit 4 kreativen Käsegerichten und einem Käseteller
 - Käseteller zum Motto: „Käsereise durch Österreich“
- Videoclip „Warum Easy Cheesy?“ – Was macht die Käsekenner/in-Ausbildung so interessant?

Die Kriterien „Rezeptbooklet“

- Darstellung von 4 kreativen Rezeptideen, egal ob Vorspeise, Suppe, Hauptspeise oder Dessert
- Regionaler Käse und regionale Küche – gerne kreativ interpretiert...
- Praxisnähe und Nachvollziehbarkeit der Beschreibung, Rezept soll nachkochbar sein
- Tipps und Tricks bei der Zubereitung (z.B.: Worauf muss besonders geachtet werden? Gibt es Variationsmöglichkeiten?)
- Gesamtwerk (Text und Fotos) in Form eines Booklets zB. PDF-Adobe oder siehe <https://www.flipbookpdf.net/web/site/567b82081b02ec840807714cf5328a0b49645c94202201.pdf.html#page/1>
- Der Umfang soll pro Rezept maximal zwei Seiten betragen, inkl. Fotos (auch „Making-of...“-Fotos können bei Bedarf integriert werden)
- Bewertungsbogen folgt

Die Kriterien Käseteller mit dem Motto: „Käsereise durch Österreich“

- Auswahl der Käsesorten entsprechend dem Motto „Zeige die Käsevielfalt Österreichs auf einem Teller“.
- Anrichten des Käsetellers (Dessertportion) nach Richtlinien der Ausbildung
- Beschreibung des Käsetellers mit Begründung der Auswahl, Empfehlung zu Beigaben, Getränken etc.
- Text und Fotos sind in das Rezeptbooklet zu integrieren, maximal 2 Seiten inkl. Text und Fotos.
- Bewertungsbogen folgt

Die Kriterien Videoclip „Warum Easy Cheesy?“ - Was macht die Käsekenner/in-Ausbildung so interessant?

- Videoclip zur Käsekenner/in Ausbildung, der diese Frage beantwortet. Seid kreativ – lustig – informativ – ausgefallen - ... hier sind der Phantasie wieder keine Grenzen gesetzt!
- Länge 1 – max. 2 Minuten, in einem gängigen Videoformat
- Übermittlung des Videos via SharePoint-Link oder YouTube-Link
- Bewertungsbogen folgt

3. Ergänzende Informationen

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

Bei der Auswahl der regionalen Käsesorten (für das Rezeptbooklet) zählt die *nähere* Umgebung der Schule über Bundeslandgrenzen hinweg.

Die in den Unterlagen verwendeten Fotos, Bilder, Abbildungen etc. müssen durch die teilnehmende Schule urheberrechtlich geprüft worden sein (Quellenangaben etc.). Die Schule stimmt der Veröffentlichung der Unterlagen im Zusammenhang mit dem Wettbewerb zu.

Die Bewertungsbögen der einzelnen Teile dienen der Transparenz der Bewertungskriterien sowie der Gewichtung der Aufgabenstellungen. Das Organisationsteam ist von der Bewertung der Einsendungen ausgenommen.

Bei Punktegleichstand entscheidet die bessere Bewertung beim Käseteller.

Bewertungsübersicht

Diese wird den angemeldeten Schulen ehestmöglich übermittelt.

Aufgabenstellung	Kriterien	Punkte
Rezeptbooklet	4 Rezepte nach den Kriterien lt. Teilnahmebedingungen	40
Käseteller	Motto, Käsesorten, Anrichten/Beschreiben des Käsetellers, Empfehlungen, Layout/optische Präsentation des Käsetellers	30
Videoclip	Warum Easy Cheesy? – Was macht die Käsekenner/in Ausbildung so interessant?	30
Summe		100 Punkte

Einreichung der Wettbewerbsunterlagen

Details dazu werden den angemeldeten Schulen zeitgerecht übermittelt.