

# 6. Schweizer Meisterschaft Fleischplatten legen! **Werde CH-Meister!**

Sa 15. und So 16. September 2018

**Werde CH-Meister!**

Machen Sie mit bei den Schweizer Meisterschaften im „Fleischplatten legen“! Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) und das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ Spiez) bieten Ihnen erneut die Möglichkeit, Ihr Können unter Beweis zu stellen. Attraktive Preise warten auf Sie. Melden Sie sich noch heute mit dem Anmeldecoupon an!



**Ort:** Swisskills 2018, Expo Bern  
Gleicher Ort, wo auch die Schweizer Meisterschaft der besten Lehrgänger stattfindet.

**Datum und Kategorien** Sa 15. September 2018 Kat. 2: Lernende und Berufsschulmeisterschaft  
So 16. September 2018 Kat. 1: Berufsleute und Firmenmeisterschaft  
☞ Rangverkündigung schnellst möglich nach dem Final

**Berufsschulmeisterschaft** Zur Einzelwertung wird auch die „Berufsschul-Meisterschaft“ angeboten. Bedingung für diese Wertung ist, dass drei Lernende vom gleichen Berufsschulstandort zusammen ein Team bilden.

**Firmen-Meisterschaft** Wieder wird zusätzlich zur Einzelwertung die Firmenmeisterschaft durchgeführt. Bedingung für diese Wertung ist: Mindestens 3 Personen vom gleichen Betrieb, davon mindestens ein Lernender nehmen am Wettkampf teil.

**Zeit** Zwischen 09h00 und 14h00 (30 Minuten je Teilnehmer). Sie erhalten Ihre Wettkampfzeit. Für den Final Qualifizierte zeigen ihr Können im Laufe des Nachmittags ein zweites Mal!

**Wettbewerbsarbeit** Herrichten und präsentieren einer kalten Platte für 5 Personen inkl. Beschriftung und Berechnung. Das Thema der Platte ist frei wählbar.

**Richtlinien (Auszug)** Die Platte oval (34 x 45 cm) oder rund (40 cm) und ein Warenkorb (Fleischerzeugnisse, Käse, Dekoration) werden zur Verfügung gestellt. Zwei Fleischerzeugnisse und zwei Zutaten (Früchte, Gemüse, Kräuter oder Blüten) dürfen mitgebracht werden. Es dürfen für die Vorrunde eigene Platten, maximale Grösse 60x60cm mitgebracht werden. Ceposa und Espro stellen Ihnen für das Training Antipasti, Blüten und Sprossen zur Verfügung! Die vollständigen Richtlinien finden Sie auf [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch).

<b>Kosten</b>	<u>Anmeldung bis</u>	<u>Lernende</u>	<u>Berufsleute</u>	  
	31. Juli. 2018	CHF 35.–	CHF 65.–	
	07. Sep. 2018	CHF 45.–	CHF 75.–	<b>Firmenmeisterschaft</b>

**Preise** Pro Kategorie stehen attraktive Naturalpreise und Gutscheine bereit. Gewinnen können nur Personen, die an der Preisverteilung persönlich anwesend sind.

# 6. Schweizer Meisterschaft Fleischplatten legen

## Sa 15. und So 16. September 2018



Ja, hiermit melde ich mich / wir uns verbindlich für folgende Kategorie der Schweizer-Meisterschaft Fleischplatten legen 2018 an

Kategorie 2: Lernende Samstag, 15. September 2018

Kategorie 1: Berufsleute Sonntag, 16. September 2018 – Siegerehrung

Die Teilnehmergebühren werden durch den Swiss Skills Supporter Club offeriert.

Anrede	Lernende/r	Vorname	Name	Adresse privat	PLZ privat	Ort privat	Mail privat
	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>						

**Berufsschulmeisterschaft bzw. Firmenmeisterschaft** Name und Ort der Berufsschule Stets 3 Lernende bilden ein Berufsschulteam.  
 bzw. Name und Ort Betrieb Firmenmeisterschaft: 1 Lernender und 2 Berufsleute bilden ein Firmen-Team

Ja, wir machen zusätzlich in der „Team-Wertung“ mit.

Gewünschte / mögliche Zeitfenster für die Teilnahme am Wettbewerb (Zuteilung in der Reihenfolge der Anmeldungen). Bitte kreuzen Sie alle Ihnen möglichen Zeitfenster an. Keine Garantie

- 09h00 - 10h00
  10h00 - 11h00
  11h00 - 12h00
  12h00 - 13h00
  13h00 - 14h00

**Anmeldeformular an untenstehende Adresse senden.** Sofern noch Plätze frei sind, nehmen wir gerne auch kurzfristige Anmeldungen gerne entgegen. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie die Teilnahmebestätigung inklusive genauen Zeitpunkt Ihres Wettkampfs.

**Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft**  
 Schachenstr. 43 • CH-3700 Spiez  
 Telefon +41 33 650 81 81 Fax +41 33 654 41 94  
[info@abzspiez.ch](mailto:info@abzspiez.ch) [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

