



„DAS GOLDENE BESTECK 2019“

## 9. LANDESMEISTERSCHAFT DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN 2019

AUSSCHIEDUNG ZUR STAATSMEISTERSCHAFT 2020

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten die 9. Salzburger Landesmeisterschaft für Tourismusberufe.

Der Wettbewerb findet vom **18. bis 21. November 2019** turnusmäßig (s. Zeitplan, Zeitaufwand pro Lehrling ca. ½ Tag) am **WIFI Salzburg** statt.

Teilnahmeberechtigt an dieser Veranstaltung sind alle Lehrlinge, die im Bundesland Salzburg ausgebildet werden und die sich im 2. und 3. Lehrjahr des Lehrberufes Restaurantfachfrau/-mann bzw. im 3. und 4. Lehrjahr der Lehrberufe Gastronomiefachfrau/-mann befinden.

Es geht bei diesem Lehrlingswettbewerb nicht nur um Geldpreise, Medaillen und Anerkennungsurkunden, sondern auch um die Nominierung der besten Lehrlinge für die Staatsmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen, welche im April 2020 bei uns in Salzburg stattfinden wird.

Der Termin für Ihren Wettbewerbstag (Beginn, Dauer) wird Ihnen nach Einlangen der gesamten Anmeldungen schriftlich mitgeteilt.

**ANMELDESCHLUSS: 05. NOVEMBER 2019**

Jeder Teilnehmer hat die unter Punkt A, B, C und D gestellten Aufgaben zu erfüllen.

## A) Tischdecken 60 Minuten

Jeder Teilnehmer deckt ein 4-gängiges Menü für 4 Personen inklusive korrespondierender Getränke. Auf einem Gueridon richtet er das Mise en place für das Gästeservice. Es fließen vor allem Sauberkeit, Genauigkeit, Vollständigkeit und Zeit in die Bewertung ein.

Es muss die vorgegebene Tischwäsche verwendet werden, eigenes/mitgebrachtes Dekomaterial ist erlaubt.

## B) Kürteil

Jeder Kandidat bekommt die Aufgabe des Flambierens eines „Boeuf Stroganoff“ für eine Person. (Da diese Aufgabe bekannt ist, werden entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten erwartet.)

Des Weiteren erwarten Sie noch Aufgaben aus den Bereichen:

- Tranchieren
- Filetieren
- Marinieren
- Erkennen von Spirituosen (an Aussehen und Geruch - kein Verkosten!)

## C) Barteil

Verschriftlichung der Cocktailrezepte lt. Cocktailliste für 1 Person (auswendig).

Zubereitung eines Cocktails für 1 Person aus der Cocktailliste (Auswahl per Losentscheid) inklusive Garnitur

Kenntnis über die verwendeten Produkte (Getränkename) und Barfachsprache.

(Cocktailliste anbei)

## D) Service am Gast

(Komplettes Mittags- oder Abendservice eines Menüs mit Gästen)

### Aufgaben:

Gäste empfangen und platzieren  
Menüvorstellung  
Weinempfehlung  
Service von Gebäck und Butter  
Getränkesservice  
Speisenservice - Tellerservice ohne  
Clochen

### Bewertungskriterien:

Auftreten des Teilnehmers,  
Erscheinungsbild, Persönlichkeit,  
Kommunikation,  
Freundlichkeit, Selbständigkeit  
Fachliche Fertigkeit und Kenntnisse  
Speisen- und Getränkeerklärung  
Wein- und Getränkesservice  
Speisenservice, Abservieren  
Timing bzw. Rationalität

Mitzubringen sind:

**Saubere und ordentliche Berufsbekleidung, Berufsutensilien (Korkenzieher, Zünder etc.) und ein amtlicher Lichtbildausweis.**

Bewertung und Wettbewerbspreise

Die Bewertung erfolgt nach einem internationalen Punktesystem; die Teilnehmer bekommen entsprechend der erreichten Punktezahl:

- Medaillen und Urkunden
- Preisgeld für die drei Bestplatzierten
- **Die 3 bestplatziertesten Teilnehmer werden für die Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in den Tourismusberufen 2020 nominiert.**

Natürlich werden die Teilnehmer auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

Urkunden- und Preisverleihung

Die Urkunden- und Preisverleihung für alle Teilnehmer findet am 21. November 2019, ab 15:00 Uhr im Messezentrum Salzburg im Rahmen der BIM statt.

Eltern, Lehrberechtigte und Ausbildner sind herzlich eingeladen.

## Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihr Anmeldeformular (Download: [www.wko.at/sbg/tourismus](http://www.wko.at/sbg/tourismus)) bis spätestens 05. November 2019 an folgende Adresse:

Wirtschaftskammer Salzburg  
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft  
zH Frau Heidi Wolf  
Julius-Raab-Platz 1  
5027 Salzburg  
F 0662/8888-960-267  
E [hwolf@wks.at](mailto:hwolf@wks.at)

## Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Erich Mortsch  
Teamleader Jury Service  
[erichmortsch@telering.at](mailto:erichmortsch@telering.at)

Der Bewerb steht unter der Wettbewerbsleitung von:

Benedikt Lang  
Landesausbildungsexperte  
T 650 9119100  
E [benedikt.lang@me.com](mailto:benedikt.lang@me.com)

## Cocktails

Zubereitung eines Cocktails für **1 Person** aus der Cocktailliste (Auswahl per Losentscheid) inklusive Garnitur (Folgende Produkte stehen neben den benötigten Ingredientien zur Verfügung:

Cocktailspieße (lang und kurz), Glitzerpalmen, Underliner, Physalis, Ananas, Weintrauben, Orangen und Cocktailkirschen.

### Cocktailliste:

<b>BRONX</b>	4cl Gin, 2cl Martini rosso, 2cl Martini dry, 2cl Orangensaft Shaker Cocktailglas
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	4cl Tequila Silver, 1cl Zitronensaft, 1cl Grenadine, 10cl Orangensaft Shaker Longdrink Glas Strohhalm Orangenscheibe
<b>PLANTERS PUNCH</b>	2cl Rum weiß, 2cl Rum braun, 8cl Orangensaft, 8cl Ananassaft 2cl Grenadine Boston Shaker Longdrink Glas Strohhalm Ananasscheibe
<b>SWIMMING POOL</b>	2cl Curacao blue, 4cl Wodka, 2cl Cream of Coconut, 12cl Anassaft 2cl Obers Boston Shaker Libbey Glas Strohhalm Ananas
<b>MARGARITA</b>	4cl Tequila Silver, 1cl Zitronensaft, 2cl Curacao Triple Sec Shaker Cocktailglas Salzrand oder Lippe
<b>PINA COLADA</b>	3cl Rum weiß, 3cl Rum braun, 3cl Cream of Coconut 10cl Ananassaft, 2cl Obers Shaker oder Aufsatzmixer Großer Tumbler Ananasscheibe mit Cocktailkirsche
<b>FLORIDA</b>	6cl Orangensaft, 6cl Ananassaft, 2cl Grapefruitsaft 2cl Zitronensaft, 2cl Grenadine Shaker Großer Tumbler oder Hurricaneglas Orangenscheibe Ananasblatt und Cocktailkirsche am Stick