

ALLGEMEINE AUSSCHREIBUNG ZU DEN JUNIOR SKILLS NIEDERÖSTERREICH DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN

**AM MITTWOCH, 7. OKTOBER 2026
IN DER LBS GERAS**

Organisation:

Diese erfolgt durch die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Niederösterreich in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Geras.

Ziel:

Die Junior Skills Niederösterreich (vormals Landesmeisterschaften) der Lehrlinge in Tourismusberufen dient in erster Linie der Werbung für gastgewerbliche Berufe.

Die österreichische Gastronomie und Hotellerie ist im weltweiten Vergleich auf hohem Niveau angesiedelt.

Gerade in den letzten Jahren konnte sich der heimische Tourismus sehr positiv entwickeln und auch international Beachtung erreichen. Mitarbeiter, die in österreichischen Betrieben gelernt haben, sind weltweit angesehen und werden gerne aufgenommen.

Lehrberechtigte, Familienangehörige, Freunde und Interessierte sind als Zuseher beim Wettbewerb sehr gerne willkommen.

Termin und Austragungsort:

Mittwoch, 7. Oktober 2026, um 7:30 Uhr in der Landesberufsschule Geras in 2093 Geras, Am Goggitschberg 5.

Teilnehmer - Voraussetzungen:

Der Wettbewerb wird heuer für folgende Lehrberufe ausgetragen:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- (Gastronomiefachmann/-frau)

Jene Lehrlinge, die den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau erlernen, können entweder in der Küche oder im Service antreten. Eine Teilnahme am Wettbewerb ist nur einmal möglich (für GF-Lehrlinge 1 Jahr Küche, 1 Jahr Service).

Alle Teilnehmer müssen zum Zeitpunkt der Junior Skills Niederösterreich in einem aufrechten Lehrverhältnis stehen. Ansonsten ist eine Teilnahme leider nicht möglich. Lehrlinge, die schon einmal an einem Junior Skills Wettbewerb teilgenommen haben, sind von einer neuerlichen Teilnahme ausgeschlossen.

Ausrüstung und Kleidung der Teilnehmer:

Die Teilnehmer in der Küche haben ihr Werkzeug (Gebrauchsmesserkoffer), sowie ihre standesgemäße eigene bzw. betriebliche Berufsbekleidung mitzubringen.

Das Mitbringen von eigenen Materialien ist grundsätzlich nicht erlaubt. Sollten Sie Lebensmittel für Ihr spezielles Menü benötigen, die nicht im Warenkorb enthalten sind, dürfen diese (sofern es sich um Rohprodukte handelt - zB keine Würzmischungen, etc.) mitgebracht werden, müssen vor Kochbeginn aber der Jury unaufgefordert gezeigt werden. Etwaige Verstöße können die Disqualifikation durch die Jury zur Folge haben.

Die Teilnehmer im Service haben ihre Arbeitsmaterialien (Serviertuch, Kugelschreiber, Block, Feuerzeug bzw. Streichhölzer, Korkenzieher, usw.), sowie ihre standesgemäße eigene bzw. betriebliche Berufsbekleidung mitzubringen.

Jury:

Die Bewertung erfolgt durch eine Fachjury nach einem Punktesystem. Der Teilnehmer verpflichtet sich, die Entscheidung der Jury zur Kenntnis zu nehmen, hat aber das Recht, auf Anfrage eine Begründung zu erhalten.

Anfragen sind an die Juryvorsitzende zu richten:

Landesausbildungsreferentin für Tourismusberufe NÖ

Cornelia Knell-Schleicher

tf1@wknoe.at oder 0650/4344786

Prämierung bei den Junior Skills Niederösterreich:

Die Prämierung erfolgt nach Wettbewerbsende.

Neben Büchern, sowie Urkunden und einer kleinen Überraschung gibt es für die jeweils 1., 2. und 3. Plätze spezielle Gastrophäen und für die jeweils 1. Plätze Sonderpreise. Mitmachen lohnt sich!

Haftung:

Seitens des Veranstalters besteht eine Haftpflichtversicherung für die Dauer der Junior Skills Niederösterreich. Der Veranstalter kann für keine weiteren Schäden verantwortlich gemacht werden.

Anmeldung:

Ihre Anmeldung richten Sie bitte ausschließlich an die

Wirtschaftskammer NÖ
Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie
3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1
tf1@wknoe.at

**Anmeldeschluss ist aus organisatorischen Gründen
ausnahmslos Freitag, 25. September 2026 - 12:00 Uhr**

Um an die hervorragenden Erfolge der letzten Jahre
anknüpfen zu können, ersuchen wir Sie,
Ihrem Lehrling die Chance zu geben und eine Teilnahme an den
Junior Skills Niederösterreich zu ermöglichen.

Recht herzlichen Dank!