



## „DAS GOLDENE Besteck“

„Casting“ für die JUNIOR SKILLS AUSTRIA 2026

Staatsmeisterschaften der Lehrlinge

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten die 14. Salzburger Landesmeisterschaft für Tourismusberufe - das „Casting“ für die Junior Skills Austria 2026.

Der Wettbewerb findet am **6. Februar** turnusmäßig (Zeitaufwand pro Lehrling ca.  $\frac{1}{2}$  Tag) in der **Tourismusschule Bad Hofgastein** statt.

Teilnahmeberechtigt an dieser Veranstaltung sind alle Lehrlinge, die im Bundesland Salzburg ausgebildet werden und die sich im 3. Lehrjahr des Lehrberufes **Restaurantfachfrau/-mann** bzw. im 4. Lehrjahr der Lehrberufe **Gastronomiefach-frau/-mann** oder **Hotel- und Restaurantfachmann/frau** befinden.

Da es sich bei dieser Veranstaltung um die Qualifikation für die Staatsmeisterschaften handelt und nur begrenzte Startplätze zur Verfügung stehen, sind nur Teilnehmer zugelassen deren Geburtstag am oder nach dem 28. April 2005 war und das Lehrzeitende sowie die LAP nicht vor den 28. Jänner 2026 fallen.

Personen die bereits einmal bei den Staatsmeisterschaften angetreten sind dürfen in dem gestarteten Lehrberuf nicht mehr an den Landesmeisterschaften teilnehmen. Bei Doppellehren ist jedoch eine Teilnahme an den Landesmeisterschaften und eine evtl. Qualifikation mit dem 2. Lehrberuf möglich (GAFA, Hotel- und Restaurantfachmann).

Sollten die Anmeldungen die zur Verfügung stehenden Startplätze übersteigen werden Personen im letzten Ausbildungsjahr priorisiert bzw. Reihung nach Eingang.

Die genaue Startzeit für Ihren Wettbewerbstag (Beginn, Dauer) wird Ihnen nach Einlangen der gesamten Anmeldungen per E-Mail mitgeteilt.

**ANMELDESCHLUSS: 22. JÄNNER 2026**

## **Wettbewerbsanforderungen „Service“**

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

### Aufgabenstellung der Sparte „Service“

#### **A) Tischdecken 35 Minuten**

Jeder Teilnehmer deckt ein 4-gängiges Menü für 2 Personen inklusive korrespondierender Getränke. Auf einem Gueridon richtet er das Mise en Place für das Gästeservice.  
Dekorationsmaterial ist vor Ort vorhanden. Selbst mitgebrachtes Dekomaterial darf gerne verwendet werden.

#### **B) Kürteil**

Jeder Kandidat bekommt die Aufgabe des Flambierens eines „Desserts“ für zwei Personen.

Des Weiteren erwarten Sie noch Aufgaben aus den Bereichen:

- Filetieren
- Marinieren

Fachfragen aus dem Bereich Restaurantfach und Barista/Kaffee

#### **C) Barteil**

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

Zubereitung eines Cocktails für 2 Personen aus der Cocktailliste (Auswahl per Losentscheid) inklusive Garnitur (Folgende Produkte stehen neben den benötigten Ingredienzien zur Verfügung:  
Cocktailspieße (lang und kurz), Glitzerpalmen, Underliner, Apfel, Physalis, Ananas, Weintrauben, Orangen und Cocktailkirschen.  
(Cocktailliste anbei)

#### **D) Interview bzw. kollegiales Gespräch**

Kurzes Kennenlernen des Teilnehmers, der vorhandenen Fachkenntnisse und der persönlichen Motivation.

**Bewertungskriterien:**

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

### Mitzubringen sind:

Saubere und ordentliche Berufsbekleidung, Berufsutensilien (Korkenzieher, Zünder etc.), die Einladung, ein amtlicher Lichtbildausweis und eine Kopie des Lehrvertrages sind mitzubringen.

### Bewertung und Wettbewerbspreise

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

- Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde
- Preisgeld für die drei Bestplatzierten: € 750, € 500, € 300
- Die 3 bestplatziertesten Teilnehmer werden für die Staatsmeisterschaft der Lehrlinge in den Tourismusberufen 2026 nominiert.  
Natürlich werden die Teilnehmer auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

### Urkunden- und Preisverleihung

Der genaue Termin und Ort wird mit der Zeiteinteilung versandt.

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 22. Jänner 2026 an folgende Adresse:

Wirtschaftskammer Salzburg  
Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft  
z.H. Fachgruppe Gastronomie  
Julius-Raab-Platz 1  
5027 Salzburg  
Fax 0662/8888-960-245  
[gastronomie@wks.at](mailto:gastronomie@wks.at)

### Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Erich Mortsch  
Teamleader Jury Service  
[erichmortsch@icloud.com](mailto:erichmortsch@icloud.com)

## Cocktails

COCKTAILS JUNIOR SKILLS SALZBURG  
2026

NAME	INGREDENZIEN	GLAS & GARNITUR
GIN FIZZ	4cl Gin 2cl Zitronensaft 1cl Zuckersirup ca. 6cl Sodawasser (Fill up)	Shaker (alles außer Soda) Hoher Tumbler, Highball klassische Garnitur: Zitronenscheibe Eiswürfel, Strohhalm
Mojito	4-6cl weißer Rum 2 Stk. Minzezweige 2-3 Barlöffel Rohrzucker weiß	Built in Glas-Tumbler, Garn. Klassisch: Minzezweig Eiswürfel
Whiskey Sour (Trend)	5 cl Bourbon Whiskey 3cl Orangensaft 3cl Zitronensaft 2cl Zuckersirup	Shaker-kleiner Tumbler Garn. Klassisch: Zitronenscheibe, Orangenscheibe, Cocktailkirsche, Eiswürfel
Negroni	2cl Gin 2cl roter Wermut 2cl Campari	Rührglas - Tumbler Garn. Klassisch: Orangenscheibe, Eiswürfel