



ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN

# RESTAURANTSERVICE

Restaurant Service  
(Einzelbewerb)

**16. - 17. März 2022**  
**im WIFI LINZ, Oberösterreich**

46. WorldSkills 2022, Shanghai/V.R. China

8. EuroSkills 2023, St. Petersburg/Rusland

# INHALT

<b>1. Allgemeine Informationen</b> .....	<b>1</b>
1.1 Teilnahmevoraussetzungen für die AustrianSkills 2021 und die internationalen Bewerbe...	1
1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben .....	1
1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2021) .....	2
1.4 Anmeldung zur AustrianSkills 2021 .....	2
1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos .....	2
1.6 Kosten für Teilnehmer .....	2
1.7 Persönliche Rahmenbedingungen .....	3
1.8 Musteraufgaben.....	3
<b>2. Erforderliche Kompetenzen</b> .....	<b>3</b>
2.1 Notwendige Ausbildung.....	3
2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig .....	3
2.3 Theoretische Kenntnisse .....	3
<b>3. Aufgabenstellungen</b> .....	<b>4</b>
3.1 Grobbeschreibung .....	4
3.2 Mitzubringende Ausstattung .....	4
3.3 Erlaubte Hilfsmittel .....	4
<b>4. Wettbewerbszeit</b> .....	<b>5</b>
4.1 Vorläufiger Zeitplan (nur Beispiel).....	5
<b>5. Bewertung und Kriterien</b> .....	<b>6</b>
<b>6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2021</b> .....	<b>6</b>
6.1 Berufsspezifische Regeln .....	6
6.2 Wettbewerbsablauf .....	6
6.3 Vor Wettbewerbsablauf .....	6
6.4 Während des Wettbewerbes .....	7
6.5 Arbeitssicherheit .....	7
6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln .....	7
<b>7. Schlussbestimmungen</b> .....	<b>8</b>
<b>8. Kontakt</b> .....	<b>8</b>

Anmerkung: *Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt.*

---

## 1. Allgemeine Informationen

Mit den AustrianSkills 2021 findet die Qualifikation für WorldSkills 2022 bzw. EuroSkills 2023 statt.

Die Staatsmeisterschaften dienen auch dazu, den teilnehmenden Fachkräften die Möglichkeit zu geben, sich auf die physische sowie mentale Belastung eines internationalen Wettbewerbes einzustellen und vorzubereiten, die durch das Umfeld einer öffentlichen Messe (hohe Anzahl an Besuchern, Lärm, usw.) abverlangt wird. Dies ist ein wesentliches Entscheidungskriterium um festzustellen, wer von den Teilnehmern neben seiner fachlichen Qualifikation, auch die physische und psychische Belastbarkeit mitbringt.

### 1.1 Teilnahmevoraussetzungen für die AustrianSkills 2021 und die internationalen Bewerbe

- Überdurchschnittliches Können und Einsatzbereitschaft sowie physische und psychische Belastbarkeit.
- Berufs- bzw. Schulausbildung in Österreich.
- Idealerweise abgeschlossene Ausbildung mit Praxis oder im letzten Ausbildungsjahr.
- Berufsspezifische Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Wettbewerbssprache = Englisch).
- Aufrechtes Beschäftigungsverhältnis im erlernten Beruf oder in einem ausbildungsnahen Beruf (Ausnahme: Ableistung von Präsenz- oder Zivildienst).
- Bereitschaft, den evtl. im Wettbewerbsjahr anstehenden Präsenz- bzw. Zivildienst bei Bedarf zu verschieben.
- Einverständnis und volle Unterstützung des Betriebes bzw. der Schule (wenn noch in Ausbildung).
- Hauptwohnsitz in Österreich.
- Die Teilnahme an den Staatsmeisterschaften kann mehrmals erfolgen - die Teilnahme an WorldSkills und EuroSkills jeweils nur ein Mal.

### 1.2 Qualifikation zu den internationalen Bewerben

Bei der Durchführung und Bewertung des Wettbewerbs werden Sie von einem Jury-Team begleitet, welche die Bewertung der Aufgabenstellungen vornehmen wird.

Die Entscheidung, wer zu internationalen Bewerben entsendet wird, findet nicht nur auf Grund der Platzierung bei den AustrianSkills 2021 statt, sondern basiert aus dem Gesamtbild folgender Kriterien:

- fachliche Kompetenz
- persönliche Rahmenbedingungen (z.B. Betrieb, Schule, Hobbys usw.)
- soziale Kompetenzen (z.B. respektvoller Umgang mit anderen Kandidaten, entsprechendes Auftreten usw.)

Die Letztentscheidung über die Entsendung zu internationalen Bewerben trifft Skills-Austria gemeinsam mit dem österreichischen Experten für den jeweiligen Beruf.

### 1.3 Alterslimit für die internationalen Bewerbe (und damit auch für AustrianSkills 2021)

Grundsätzlich müssen die Teilnehmer zum Zeitpunkt des internationalen Wettbewerbes volljährig (18 Jahre) sein. Ein Mindestalter zur Teilnahme an den AustrianSkills ist nicht vorgegeben. Jedoch muss der Teilnehmer die in dieser Beschreibung definierten Aufgaben selbstständig und fachlich richtig erledigen können.

Folgende Höchstalter gelten für

- WorldSkills 2022 (ACHTUNG: Ausnahme!): 23 Jahre im Wettbewerbsjahr (ansonsten 22 Jahre bei WorldSkills-Bewerben)  
d.h. geboren am oder nach dem 1.1.1999
- EuroSkills 2023: 25 Jahre im Wettbewerbsjahr  
d.h. geboren am oder nach dem 1.1.1998

### 1.4 Anmeldung zur AustrianSkills 2021

Die Nominierung im Beruf RESTAURANTFACHMANN/-FRAU erfolgt über die jeweilige

⇒ [Landesfachgruppe Gastronomie](#)

zu den jeweiligen Landesmeisterschaften 2021.

Der weitere Weg ist dann über die „Staatsmeisterschaften der Lehrlinge 2021“ zur Österreichischen Staatsmeisterschaft.

⇒ **Anmeldeschluss: Auskunft gibt die jeweilige Landesfachgruppe**

### 1.5 Fotorechte - uneingeschränkte Freigabe der Wettbewerbsfotos

Der Teilnehmer stimmt mit der Anmeldung zu den AustrianSkills 2021 der uneingeschränkten Aufzeichnung und Veröffentlichung von digitalen Datenträgern, während des Wettbewerbes und der Siegerehrung zu. Diese Aufzeichnungen dienen der Dokumentation und Pressearbeit von SkillsAustria.

### 1.6 Kosten für Teilnehmer

- Die Teilnahme an den AustrianSkills 2021 ist für Teilnehmer kostenlos. Darüber hinaus werden die Kosten für die Unterkunft (in Doppel- oder Mehrbettzimmern mit weiteren Teilnehmern und Frühstück), Mittagessen sowie Fahrtkosten auf Basis Bahnfahrt 2. Klasse getragen. (Bei unentschuldigtem Nichterscheinen werden Stornokosten in der Höhe von EUR 200,- für angefallenen Organisationsaufwand sowie angefallene Hotelkosten verrechnet.)
- Reise und Aufenthalt etwaiger Betreuer oder Begleiter der Teilnehmer (z.B. Anreise, Unterkunft usw.) sind vom jeweiligen Betrieb bzw. der Schule selbst zu organisieren und die Kosten zu tragen.

## 1.7 Persönliche Rahmenbedingungen

Mit den für die Entsendung zu internationalen Wettbewerben in Frage kommenden Teilnehmern (basierend auf den Platzierungen bei den AustrianSkills 2021) werden während oder nach den AustrianSkills 2021 persönliche Gespräche geführt, um folgendes abzuklären:

- Motivation für die Teilnahme am internationalen Wettbewerb,
- familiäres/berufliches Umfeld,
- ggf. geplante private/berufliche Vorhaben bis Oktober 2022 (wichtig im Falle einer Qualifikation für WorldSkills) oder August 2023 (wichtig im Falle einer Qualifikation für EuroSkills)

Das persönliche Gespräch dient wie in Punkt 1.2 dargestellt dazu, um ein Gesamtbild der Persönlichkeit und der Motivation des Teilnehmers zu erhalten und wird in den Entscheidungsprozess, wer zu internationalen Wettbewerben entsendet wird, einbezogen.

## 1.8 Musteraufgaben

Unter <https://www.skillsaustria.at/> stehen Musteraufgaben (Aufgabenstellungen, Werkstücke von vergangenen AustrianSkills oder internationalen Wettbewerben) zum Download bereit. Diese Musterbeispiele dienen dazu, ein Bild von den gestellten Anforderungen zu erhalten. Für die Werkstücke der internationalen Wettbewerbe gelten laut internationalem Reglement andere Zeitvorgaben als bei den AustrianSkills.

# 2. Erforderliche Kompetenzen

## 2.1 Notwendige Ausbildung

- Lehrabschluss im Lehrberuf Restaurantfachmann/frau oder vergleichbare Qualifikation
- Schulische Ausbildung oder Schulabschluss im Bereich Tourismus oder vergleichbare Qualifikation

## 2.2 Folgende Kompetenzen sind zur Bearbeitung der Aufgabenstellungen notwendig

- Empfangen, Verabschieden, Platzieren von Gästen und Beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken.
- Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Gästen.
- Servieren und Ausgeben von Speisen und Getränken.
- Behandeln und Ausschänken von Getränken.
- Zusammenstellen von Speise- und Getränkekarten.
- Teilnehmen an der Vorbereitung und der Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen unter Verwendung der im Betrieb vorhandenen elektronischen und rechnergestützten Hilfsmittel.
- Pflegen von gastronomischen Gebrauchsgegenständen wie Gläser, Geschirr und Besteck.
- Entgegennehmen, Behandeln bzw. Weiterleiten von Reklamationen.
- Verkosten und Erkennen von Weinen & Spirituosen.
- Servietten brechen.

## 2.3 Theoretische Kenntnisse

Theoretische Kenntnisse werden getestet.

## 3. Aufgabenstellungen

### 3.1 Grobbeschreibung

Folgende Arbeiten sind zum Beispiel auszuführen:

- Tisch verkleiden und decken
  - ~ Runder Tisch Bankett
  - ~ Eckiger Tisch
  - ~ Für 4-6 Personen
- Präsentationstisch inkl. Mise en place Aufbau und Gestaltung nach einem Motto
- Gästeservice/ English conversation
- Getränkeservice
- Wein- und Schaumweinservice (inkl. avinieren, belüften, dekantieren)
- Degustation, Blindverkostung und Identifikation von Weinen, Spirituosen und Getränken
- Zubereitung unterschiedlicher alkoholischer und antialkoholischer Drinks/ Mixgetränke
- Zubereiten unterschiedlicher Kaffeespezialitäten und Kaffeegetränke
- Servietten brechen
- Marinieren (Vorspeisensalate, Kalte Vorspeisen)
- Filetieren (Fisch, Obst)
- Tranchieren (Schlachtfleischstücke, Geflügel)
- Flambieren (Pikante Speisen, Süßspeisen)
- Schneidetechniken (Käse)

### 3.2 Mitzubringende Ausstattung

#### Bekleidung

- **Herren:**
  - Dunkler Anzug mit Krawatte
  - Weißes Hemd
  - Schwarze Socken, schwarze (saubere) Schuhe
  - Trachtensakko mit Hemd und Krawatte dem Berufsbild entsprechend
- **Damen:**
  - Kostüm, Hosenanzug
  - Weiße Bluse, einfarbiges Halstuch oder Krawatte
  - Bequeme (saubere) Schuhe, keine High-Heels
  - Dirndl- oder Trachtenkleid dem Berufsbild entsprechend

#### Hygiene

- Ordentliche und gepflegte Frisur
- Bei Damen: leichtes dezentes Make-up, farbloser Nagellack
- Bei Herren: glatte Rasur oder gepflegter Bartschnitt
- Bei Damen und Herren: keine sichtbaren Tattoos und Piercings

### 3.3 Erlaubte Hilfsmittel

Gestattet sind nur persönliche Arbeitsutensilien.

- Schreibblock und Kugelschreiber
- Kellnermesser
- Streichhölzer oder Feuerzeug

Hilfsmittel sind zur Lösung der Aufgabenstellungen nicht notwendig und daher nicht erlaubt.

## 4. Wettbewerbszeit

Der folgende Zeitplan dient als Orientierung. An diesen Zeiten können auf Grund der Aufgabenstellungen bzw. bei Bedarf während des Wettbewerbes auch gemeinsame Anpassungen vorgenommen werden.

### 4.1 Vorläufiger Zeitplan (nur Beispiel)

Der folgende Zeitplan dient als Orientierung. An diesen Zeiten können auf Grund der Aufgabenstellungen bzw. bei Bedarf während des Wettbewerbes auch gemeinsame Anpassungen vorgenommen werden.

**Gemeinsamer Treffpunkt: WIFI LINZ**

**Mittwoch, 16.03.2022 - LINZ**

Zeit	Dauer	Tätigkeit
08.30 - 11.30	3 h	Classic Cocktails Servietten brechen Mise en place für Gästeservice
12.30 - 15.00	2,5 h	Gästeservice
15.30 - 17.30	2 h	Interview in Englisch, weitere Spezialaufgaben Test „Gastronomisches Fachwissen“

**Donnerstag, 17.03.2022 - LINZ**

Zeit	Dauer	Tätigkeit
09.00 - 11.00	3 h	Weitere Spezialaufgaben Mise en place für Gästeservice
12.00 - 15.00	3 h	Gästeservice bzw. Aufräumen
Ab 16:00		Bekanntgabe der Top 3

## 5. Bewertung und Kriterien

Um eine objektive Beurteilung der abgelieferten Arbeiten sicher zu stellen wird das Projekt:

- durch unabhängige Experten bewertet. Diese Experten werden so ausgewählt, dass sie keine wie immer geartete Beziehung zu den Teilnehmern oder zu den entsendenden Betrieben haben.
- Der Bewertungsvorgang kann von jedem Besucher jederzeit von außerhalb des Wettbewerbsareals eingesehen werden. Nähere Informationen zum Bewertungsvorgang sind den Betreuern der Teilnehmer nach Absprache mit dem österreichischen Experten von SkillsAustria zu geben.

Die Aufteilung der Punkte erfolgt laut folgender Tabelle (Beispiel):

	Kriterien	max. Punkte
A	<i>Module 1: Bar</i>	24,40
B	<i>Module 2: Fine Dining</i>	24,70
C	<i>Module 3: Banqueting</i>	26,45
D	<i>Module 4: Casual Dining</i>	24,45
<b>Gesamt</b>		<b>100,00</b>

## 6. Wettbewerbsreglement AustrianSkills 2021

### 6.1 Berufsspezifische Regeln

Die Jury wird eventuelle berufsspezifische Regeln gesondert bekannt geben.

### 6.2 Wettbewerbsablauf

- Für den gesamten Ablauf des Wettbewerbs ist eine von SkillsAustria namhaft gemachte Person verantwortlich.
- Die Jury setzt sich aus unabhängigen und neutralen Mitgliedern zusammen.
- Der Wettbewerbsablauf erfolgt nach dem vereinbarten Zeitplan
- Alle Entscheidungen werden von der Jury gemeinsam getroffen und allen Teilnehmern kommuniziert.
- Nachdem gemäß Punkt 1.2 nicht nur die fachliche Qualifikation entscheidend ist, werden alle Teilnehmer während des Bewerbes laufend von der Jury beobachtet (auch im Hinblick auf Arbeitssicherheit).

### 6.3 Vor Wettbewerbsablauf

- Die Arbeitsplätze werden durch Los zugeteilt.
- Die Wettbewerbsanleitungen sind genau durchzulesen und Unklarheiten sind sofort mit der Jury abzuklären.
- Arbeitsmittel und Materialien sind vor Arbeitsbeginn zu prüfen und Abweichungen sind sofort mit der Jury abzuklären.



- Werkzeuge, sowie Maschinen und sicherheitstechnischen Einrichtungen sind vor Arbeitsbeginn zu überprüfen.
- Vor Arbeitsbeginn wird eine Sicherheitsunterweisung bzw. eine Einweisung auf den Maschinen oder Geräten durch befähigte Personen durchgeführt. Diese Unterweisungen sind zu dokumentieren und zu unterschreiben.

#### 6.4 Während des Wettbewerbes

- Die Arbeitszeit wird mittels einer zentralen Uhr überwacht.
- Ein Jurymitglied signalisiert jeweils Arbeitsbeginn und Arbeitsende.
- Alle projektrelevanten Unterlagen werden direkt nach Beendigung einer Aufgabe oder eines Aufgabenteils eingesammelt.
- In den Pausen ist der Aufenthalt im Arbeitsbereich nicht erlaubt.
- Während des Bewerbes ist jede Kommunikation von AUSSEN sowie das Verwenden von Mobiltelefonen und Smartphones untersagt.
- Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes während der Arbeitszeit oder bei Unklarheiten, ist die Erlaubnis der Jury einzuholen.
- Zeitgutschriften werden nur bezüglich einer Unterbrechung durch Maschinenausfall oder ähnlichem berücksichtigt (für Entspannungs-, WC- bzw. Rauchpausen gibt es keine Zeitgutschriften)
- Alle Fragen sind ausschließlich an die Jury zu richten.
- Evtl. Ersatzmaterial kann durch Abgabe des „Original“-Materials bei der Jury angefordert werden.

#### 6.5 Arbeitssicherheit

- Alle für den Beruf relevanten Sicherheitsvorschriften samt Tragen der jeweiligen persönlichen Schutzausrüstung sind einzuhalten.
- Die Jury wird eventuell berufsspezifische Arbeitssicherheit gesondert bekannt geben.
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte haben den nationalen Sicherheitsanforderungen zu entsprechen.

#### 6.6 Unerlaubte Handlungen/Hilfsmittel und Wettbewerbsregeln

Jeder Verstoß gegen Juryanweisungen, Sicherheitsinstruktionen und Wettbewerbsregeln kann bis zum Wettbewerbsausschluss führen.

- Es ist keinesfalls erlaubt andere Hilfsmittel während der Arbeitszeit bei sich zu haben.
- Ferner ist es nicht erlaubt, während der Arbeitszeit erstellte Skizzen oder Zeichnungen aus dem Wettbewerbsgelände mitzunehmen.
- Hilfestellung von anderen Personen, auch von und außerhalb des Wettbewerbsgeländes, ist während der Arbeitszeit strengstens untersagt.
- Der Besitz von Datenübertragungseinrichtungen (CD-ROM, Memory-Sticks, Bluetooth-Geräte, etc.) ist verboten.
- Die Benützung von Handys oder sonstigen Kommunikationsmitteln ist grundsätzlich verboten. Sollte aus medizinischen oder sonstig erklärbaren Gründen ein Handy oder sonstige Kommunikationsgeräte unerlässlich sein, ist das der Jury zu melden und das Kommunikationsmittel bei der vorgegebenen Ablage zu hinterlegen. Die Jury wird bei Bedarf geeignete Schritte in die Wege leiten.
- Der Gebrauch von Unterhaltungsmedien (CD-Player, MP3-Player, iPods etc.) ist ausnahmslos verboten!
- Je nach Verstoß ist ein Ausschluss eines einzelnen Teilnehmers möglich.

## 7. Schlussbestimmungen

Mit der Anmeldung zur Staatsmeisterschaft werden alle in dieser Wettbewerbsbeschreibung angegebenen Informationen anerkannt. Alle Kandidaten unterliegen dem alleinigen Weisungsrecht von SkillsAustria und der Jury der AustrianSkills 2021.

## 8. Kontakt

Für Fragen stehen Ihnen ...

### **Ing. Stefan Praschl**

Technischer Delegierter SkillsAustria

Telefon: +43 1 5451671 34

Mobil: +43 664 2012527

E-Mail: [praschl@ibw.at](mailto:praschl@ibw.at)

### **Gerhard Zechner**

Technischer Delegierter Assistant SkillsAustria

Telefon: +43 1 5451671 38

Mobil: +43 660 2431223

E-Mail: [zechner@ibw.at](mailto:zechner@ibw.at)

### **Kathrin Nussbaumer**

Österreichische Expertin im Beruf Restaurantservice

Telefon: +43 664 5237433

E-Mail: [kathrin.nussbaumer@gmx.at](mailto:kathrin.nussbaumer@gmx.at)

zur Verfügung.