

# FAQ - JUNIORSKILLS 2026

---

## 1. Wer darf an den Landesmeisterschaften teilnehmen?

Die Teilnahme steht Lehrlingen ab dem 2. Lehrjahr in den Bereichen Service, Küche und Rezeption offen, die in der Steiermark ihre Ausbildung absolvieren und im jeweiligen Bereich die entsprechende Ausbildung nachweisen.

## 2. Wie melde ich mich für die Meisterschaften an?

Die Anmeldung erfolgt über das Anmeldeformular, das auf dieser Seite zur Verfügung steht. Bitte beachten Sie, dass das Anmeldeformular und die Einverständniserklärung vollständig ausgefüllt und rechtzeitig eingereicht werden müssen. Die Einreichung erfolgt per Mail an: [gastronomie@wkstmk.at](mailto:gastronomie@wkstmk.at)

## 3. Bis wann ist die Anmeldung möglich?

Die Anmeldefrist endet am 10. Dezember 2025. Nach diesem Datum sind keine weiteren Anmeldungen möglich. Es gilt das first-come-first-served Prinzip. Sobald die Teilnehmeranzahl pro Bereich voll ist, sind die restlichen Teilnehmer automatisch auf einer Warteliste.

## 4. Wie viele Teilnehmer gibt es pro Bereich?

Im Bereich Küche 20 Teilnehmer:innen, im Bereich Service 16 Teilnehmer:innen und im Bereich Rezeption 14 Teilnehmer:innen.

## 5. Welche Unterlagen werden für die Anmeldung benötigt?

Zur Anmeldung benötigen Sie das ausgefüllte Anmeldeformular sowie eine unterschriebene Einverständniserklärung.

## 6. Woher weiß ich ob ich einen Fixplatz habe bzw. teilnehmen kann?

Jeder Teilnehmer erhält per Mail (an die im Anmeldeformular angegebene Adresse) eine Bestätigung mit einer Zu- oder Absage.

## 7. Wo finde ich die Wettbewerbskriterien?

Die detaillierten Kriterien für die Bereiche Service, Küche und Rezeption sind auf dieser Seite als Download verfügbar.

## 8. Wie läuft der Wettbewerb ab?

ab 06:15: Einlass am Wettbewerbsgelände

06:30- 07:00 Uhr: Registrierung und Erstellung eines Einzelfotos (am Eingang zur Berufsschule kommend von den Parkplätzen)

07:15 Uhr: Begrüßung und Erklärung der Wettbewerbsaufgaben

08:00 Uhr: Start

11:30 Uhr: Begrüßung der Gäste inkl. Aperitif

12:00 Uhr: Beginn im Restaurant

12:30 Uhr: Speisenservice

15:00 Uhr: Siegerehrung

Die genauen Zeiten und Abläufe pro Bereich erhalten die Teilnehmer:innen Ende Dezember per E-Mail.

Wirtschaftskammer Steiermark | Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie | Körblergasse 111-113, 8010 Graz  
T 0316/601-462 | F 0316/601-309 | E [gastronomie@wkstmk.at](mailto:gastronomie@wkstmk.at) | W [www.gastronomie-steiermark.at](http://www.gastronomie-steiermark.at)

# FAQ - JUNIORSKILLS 2026

---

## 9. Welche Bewertungskriterien gelten für die einzelnen Wettbewerbsbereiche?

Die Bewertung erfolgt anhand spezifischer Fachkriterien für Service, Küche und Rezeption, die von einer Fachjury festgelegt wurden. Details sind in den Wettbewerbskriterien beschrieben, die auf der Homepage zur Verfügung stehen.

## 10. Welche Ausrüstung und Materialien müssen die Teilnehmer mitbringen?

**Rezeption:** Schreibutensilien und Taschenrechner sind mitzubringen sowie Prospekte vom Ort des Lehrbetriebes. Die Berufskleidung/Dienstkleidung ist während des Wettbewerbes und bei der Siegerehrung zu tragen. Es dürfen keine Handys, schriftliche Unterlagen, Speichermedien oder sonstige Hilfsmittel verwendet werden.

**Service:** Berufsutensilien (Korkenzieher, Zünder, etc.) sind mitzubringen. Die Berufskleidung/Dienstkleidung ist während des Wettbewerbes und bei der Siegerehrung zu tragen. Es ist keine Rezeptmappe (bspw. Cocktails) erlaubt!

**Küche:** Die Waren im Wert von 40 € sind mitzunehmen (vor Ort befindet sich nur der Warenkorb mit den Waren laut Ausschreibung! Darüber hinaus sind sämtliche Zutaten mitzubringen Bspw.: Salz, Pfeffer, Gewürze, etc.). Es dürfen keine Küchengeräte mitgenommen werden, falls Unsicherheiten bestehen, muss dies zuvor mit Frau Polz von der Wirtschaftskammer Steiermark abgeklärt werden! Vor Ort sind Backrohre, Kombidämpfer, Aufschnittmaschinen, Nudelmaschinen, Fleischwölfe, Pacojets und Schockfroster für die Kandidat:innen vorhanden, weshalb diese Geräte nicht selbstständig mitgebracht werden dürfen. Es ist pro Küche ein bzw. zwei Thermomixer vorhanden, dieser steht allerdings allen Teilnehmer:innen zur Verfügung. Es dürfen auch keine vorgefertigten Waren mitgenommen werden. Die Berufskleidung/Dienstkleidung ist während des Wettbewerbes und bei der Siegerehrung zu tragen bzw. ist Wechselkleidung mitzunehmen.

## 11. Was ist die Berufskleidung bzw. Dienstkleidung?

Das ist die gewöhnliche Kleidung im Betrieb (bspw. Dirndl, Kochkleidung oder Serviceoutfit, schwarze Hose und Bluse/Hemd). Teilnehmer:innen im Bereich Küche und Service sollten für Notfälle Wechselkleidung für die Siegerehrung mitnehmen, da im Rahmen der Siegerehrung schöne saubere Kleidung zu tragen ist.

## 12. Gibt es eine Teilnahmegebühr?

Die Teilnahme an den Landesmeisterschaften ist kostenfrei.

## 13. Wo findet die Veranstaltung statt?

Die Landesmeisterschaften werden an der Landesberufsschule Bad Gleichenberg durchgeführt.

## 14. Können Eltern und Freunde die Veranstaltung besuchen?

Die Siegerehrung um 15:00 Uhr ist öffentlich und hier können gerne Eltern und Freunde teilnehmen. Der Wettbewerb selbst ist eine geschlossene Veranstaltung. Allerdings erhalten Lehrbetriebe eine Einladung zum Genussnetzwerktag der zeitgleich vor Ort stattfindet, dadurch können Kolleg:innen eures Lehrbetriebes vor Ort sein. Hierfür ist jedoch eine gesonderte Anmeldung erforderlich.

# FAQ - JUNIORSKILLS 2026

---

## 15. Gibt es Preise für die Gewinner?

Ja, die besten Teilnehmer in den jeweiligen Kategorien werden ausgezeichnet und erhalten Sachpreise und Pokale. Der erste Preis erhält ein Ipad, der zweite Platz 250 € Steiermark Gutscheine und der dritte Platz 150 € Steiermark Gutscheine. Zudem erhalten alle Teilnehmer eine Urkunde. Weiters bekommt jeder Teilnehmer einen 20 € Kinogutschein.

## 16. Wie kann ich mich auf den Wettbewerb vorbereiten?

Die Wettbewerbskriterien sind ein guter Anhaltspunkt für die Vorbereitung. Übung und eine gute Vorbereitung auf die spezifischen Anforderungen in Ihrem Bereich (Service, Küche oder Rezeption) sind ebenfalls hilfreich. Weiters bietet die Qualifizierungsagentur (QUA) ein Training für die Landesmeisterschaften an. Weitere Informationen (Kosten, Termine, Anmeldung etc.) erfolgen gerne per Mail an: [gastronomie@wkstmk.at](mailto:gastronomie@wkstmk.at)

## 17. Wen kann ich bei Fragen zur Veranstaltung kontaktieren?

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit per E-Mail oder telefonisch zur Verfügung. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Seite.

## 18. Werden Fotos oder Videos während der Veranstaltung aufgenommen?

Ja, es werden Fotos und Videos zu Dokumentationszwecken sowie für Öffentlichkeitsarbeit gemacht. Die Einverständniserklärung dazu ist Teil des Anmeldeformulars.