

Service

Master Cup

15. – 17. April 2018



GAST - Klagenfurt
Tagesveranstaltungen

Sonntag, 15. April 2018

- **Thementisch**
50 Jahre „GAST“ im Wandel der Zeit
„**Wer ist die innovativste Tischgestalterin?**“
„**Wer ist der innovativste Tischgestalter?**“

Montag, 16. April 2018

- **Thema: Bar-Mixkunst**
Red Bull & La Mauny Rhum
„out of ordinary Exotic Drink“
„**Wer wird Alpen Adria Barmeister 2018?**“

Dienstag, 17. April 2018

- **Wein**
Weinsensorik
„**Wer hat die feinste Nase?**“

Informationen zum Wettbewerb:

www.klubderkoechekaernten.at
www.servierlehrer.at www.fbs-warmbad.at



KÄRNTNER
SOMMELIERVEREIN



Service Master Cup

Klagenfurt, 15. – 17. April 2018

Teilnahmeberechtigung

ausschließlich ausgebildete Fachkräfte

- ✓ Lehrlinge aus den Bereichen:
Restaurantfachangestellte,
Restaurantfachangestellter,
Barfrau,
Barmann,
Gastronomiefachfrau,
Gastronomiefachmann,
Sommelière,
Sommelier
- ✓ Schülerinnen und Schüler aus österreichischen berufsbildenden mittleren und höheren Schulen im Tourismus

Der Service Master Cup ist ein Einzelbewerb. Die Wettbewerbssprache ist deutsch.

Die Teilnehmer erfüllen an den einzelnen Tagen folgende Disziplinen:

Sonntag, 15. April 2018

Erlebnis-Tisch 100 Punkte

Montag, 16. April 2018

Bar-Mixkunst 100 Punkte

Dienstag, 17. April 2018

Wein-Sensorik 100 Punkte

Die Jury vergibt folgende Auszeichnungen:

- 100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom** für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer und die Betriebe
- 89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom** für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer und die Betriebe
- 79 – 60 Punkte Bronzemedaille mit Diplom** für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer und die Betriebe
- 59 – 50 Punkte Diplom** für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer und die Betriebe

Es winken täglich

- ✓ **tolle Hauptpreise und**
- ✓ **Sachpreise**

GAST Klagenfurt – Service Master Cup

Der Cup findet anlässlich der nationalen Fachmesse GAST vom 15. – 17. April 2018 statt. Es ist DIE Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie und gehört zu den wichtigsten Fachmessen in Österreich.

Jury und OK

Der „Verband Service Österreich“ stellt die Mitglieder einer fachlich kompetenten und neutralen Jury und ist für die Durchführung, Bewertung und Auszeichnung verantwortlich.

Die Juroren kommen aus:

- ✓ der Wirtschaft,
- ✓ den Hotel- und Gastgewerbeschulen sowie
- ✓ dem „Verband Service Österreich“

Anmeldung und Information zum Wettbewerb

Anmeldung bis spätestens **5. April 2018**

Verband Service Österreich, Kumpfallee 87, 9504 Warmbad-Villach

Tel. +43 677 6213 7642

E-Mail: herbert.branz@bs.ksn.at oder steindorfer@gmail.com

Organisationskomitee (OK)

- ✓ Klub der Köche Kärnten Abteilung Service
- ✓ Verband der Servierlehrer Österreichs
- ✓ Kärntner Sommelier Verband

Fachlehrer Herbert Branz BEd

Fachlehrer Heinz Steindorfer BEd

Teilnahmegebühr:

Thementisch	€ 10,00
Barmixkunst	€ 20,00
Weinsensorik	€ 20,00

Einzahlungen vor Ort bei Herrn Herbert Branz BEd

Erlebnis-Tisch International

Zeit: 60 Minuten

Beginn: 10:00

voraussichtliches Ende: 15:00

Ein eingereichtes Menü für 4 Personen mit maximal 5 Gängen, exklusiv Gaumenfreuden/Gruß aus der Küche, wird an einem runden Tisch (Ø 1,7 m) mit korrespondierenden Getränken aufgedeckt.

- ✓ Vor der Wettbewerbszeit darf alles angeliefert, aber noch nichts aufgebaut werden.
- ✓ Die Glas- und Besteckteile werden in der Wettbewerbszeit kontrolliert/poliert.
- ✓ Das Besteck und die Gläser werden für alle Gänge aufgedeckt oder am Gueridon in einer Bestecktasche bereitgestellt.
- ✓ Menükarte, Getränke (Weine, Champagner, Spirituosen, Zigarren etc.) und nicht eingedeckte Materialien sowie Prospekte werden auf dem Gueridon präsentiert.
- ✓ Fertige Blumengestecke, Skulpturen etc. dürfen mitgebracht werden.
- ✓ Der Tisch muss jedoch zusätzlich geschmückt werden.
- ✓ Es werden/können bei Ihrem Tisch 4 Gäste sitzen.
- ✓ Die Gedeck und Servierregeln gemäß Servicelehrbuch Trauner Verlag sind zu beachten.

Bewertungskriterien:

Thementisch 50 Jahre „GAST“ im Wandel der Zeit

Punkte

„Wer ist die innovativste Tischgestalterin?“

„Wer ist der innovativste Tischgestalter?“

- ✓ Erscheinungsbild
- ✓ Mise en place
- ✓ Beachtung der Servicerichtlinien für Tischgestaltung
- ✓ Exaktheit der Arbeit
- ✓ Serviettentechnik
- ✓ Sauberkeit der Wäsche, des Geschirrs, des Bestecks und der Gläser
- ✓ Menügestaltung
- ✓ Anwendbarkeit in der Praxis
- ✓ Tischdekoration
- ✓ Fachgespräch

Gesamtpunkteanzahl

100

Mitzubringen sind: 4 Stühle*, sämtliches Besteck, Geschirr (Platzteller), Gläser sowie die vorgesehenen Getränke, Tischwäsche, Molton, Dekorationsmaterial, Menükarten, Tücher zum Polieren, Vorlegeteller, Verkostungsteller, Vorlegebesteck.

Variante: *4 Standartstühle mit Hussen (gelb) werden auf Vorbestellung bis 5. April 2018 zur Verfügung gestellt.

Vorhanden: Ein runder Tisch (Ø 1,7 m), 1 Gueridon, 1 Arbeitstisch, Krug mit heißem Wasser.

Hinweis: Ein eigener Tisch (Ø 1,7 m) oder (Ø 1,6 m) kann mitgebracht, muss jedoch bis 05. April 2018 angemeldet werden. Zusätzliche Hilfsmittel (zweiter Gueridon, Stromanschluss, Gas etc.) müssen angemeldet werden. Das OK entscheidet über die Zulassung.

Information: Das Speisen muss für die Gäste beim dekorierten Tisch möglich sein.

Bar-Mixkunst

Vorbereitungszeit: 5 Minuten Prüfungszeit: 10 Minuten

Sie empfangen Ihren Gast an der Bar. Im anschließenden Verkaufsgespräch müssen Sie Ihren selbstkreierten Cocktail vorstellen:

- ✓ wie Sie zum Namen gekommen sind,
- ✓ Ingredienzien,
- ✓ eventuell Geschichte der Hauptzutaten.

Sie bereiten Ihren Cocktail in vierfacher Menge zu.

Warenkorb wird vom OK gestellt und besteht aus:

Red Bull & La Mauny Rhum

„out of ordinary Exotic Drink“

“Wer wird Alpen Adria Bar Meisterin 2018?

Wer wird Alpen Adria Bar Meister 2018?“

- ✓ Red Bull Produktpalette Organics,
- ✓ Firma Derksen mit La Mauny Rhum kann über die **Firma Wedl Villach** bezogen werden
- ✓ Zitronensaft
- ✓ Läuterzucker
- ✓ Fruchtsäfte Firma Rauch
- ✓ Sodawasser
- ✓ Früchtekorb der Firma Robitsch (KKK Sponsor)

Diese angegebenen Produkte werden Ihnen vom Veranstalter bereitgestellt.

Bewertungskriterien: Bar-Mixkunst

Punkte

- | | |
|---|------------|
| ✓ Kontakt zu Ihren Gästen, Beratung, Empfehlung | 20 |
| ✓ Kommunikation während der Zubereitung (small talk) | 20 |
| ✓ Korrekte Zutaten, Geschmack, Cocktail-Präsentation | 20 |
| (Das Rezept muss vom Teilnehmer selbst zusammengestellt und neu kreiert sein, die cl-Menge kann nach internationalen Regeln zwischen 6 und 9 cl betragen, darf aber auch mehr sein! Das Maß für einen Drink ist somit nicht limitiert, Anrichteart ist frei wählbar! Der Drink darf maximal aus 5 Ingredienzien bestehen und muss in cl angegeben werden. Alle Zutaten müssen Internationalen Standards entsprechen. Bei Garnituren dürfen nur essbare Bestandteile verwendet werden). | |
| ✓ Arbeitsweise, Hygiene, | 20 |
| ✓ <u>Gepflegte Erscheinung, Auftreten, Haltung, themenbezogene Kleidung</u> | 20 |
| <u>Gesamtpunkteanzahl</u> | 100 |

Hinweis:

Sonstige Zutaten müssen im Vorfeld eingereicht und am Veranstaltungstag auch selbst mitgebracht werden.

Arbeitsmaterialien:

Gläser, Underliner, Napkins, Trinkhalme, Barutensilien und sonstige **Dekorationen werden vom Kandidatin/en selbst mitgebracht.**

Variante*:

*Grundausstattung Bar kann vom OK bereitgestellt werden: (Jigger, Shaker, Strainer, Barlöffel, Zestenreißer, Barbrett, Barmesser, Unterteller, Napkins, Trinkhalme und Stirrer, Eiswürfelbehälter und Eiswürfel). Crashed Ice, wenn benötigt, bitte im Vorfeld bekanntgeben!

Wer wird Alpen Adria Barmeister/in 2018?

Ort: Fachmesse 50. Jahre GAST Klagenfurt
 Halle 4
 Valentin-Leitgeb-Straße 1,
 9020 Klagenfurt am Wörthersee

Beginn: 10:00 Uhr
voraussichtliches Ende: 16:00 Uhr

Montag, 16. April 2018



www.organicsbyredbull.com


www.derksen.at

Rezept

Ich,
 (Name, Betrieb, Institution)

nehme an der Konkurrenz mit einem von mir neu kreierten Rezept teil.

Name des Drinks:

	Menge in cl	Ingredienzen (Zutaten)	Produktname	Zubereitung (anhaken)
1.				Rührglas
2.				Shaker
3.				Hamilton
4.				Sonstiges
5.				Eigene Gläser 
Garnitur:				

_____ Datum

_____ Unterschrift

Wein-Sensorik

Zeit: 20 Minuten

Beginn: 10:00 Uhr
voraussichtliches Ende: 15:00 Uhr

- ✓ Sie nehmen eine sensorische Beurteilung von drei österreichischen Weißweinen, sowie zwei österreichischen Rotweinen vor.
- ✓ Auch ein fehlerhafter Wein könnte dabei sein!

Folgende Rebsorten stehen zur Auswahl:

Weißweine

Grüner Veltliner
Chardonnay / Morillon
Welschriesling
Muskateller
Sauvignon blanc
Riesling
Weissburgunder
Grauburgunder

Rotweine

Blaufränkisch
Zweigelt
Blauburgunder
Cabernet Sauvignon
Merlot
Roessler
Blauer Wildbacher
St. Laurent
Zinfandel

Beurteilung laut Sommelier Verband Österreichs.

Bewertungskriterien:		Punkte
Pro richtig definiertem Weißwein	16 Punkte x 3	48
Pro richtig definiertem Rotwein	16 Punkte x 2	32
Fehlerweinkarte		20
<u>Gesamtpunkteanzahl</u>		<u>100</u>

Punkteaufteilung:

- ✓ Optischer Eindruck
- ✓ Geruch
- ✓ Geschmack
- ✓ Rebsorte
- ✓ Jahrgang
- ✓ Anbaugebiet
- ✓ Fehlerweinkarte

Mitzubringen: Kugelschreiber

Hinweis: Degustations-Gläser, Wassergläser, Wasser, Spucknapf, Servietten, Arbeitsunterlagen und die verschiedenen Weine werden vom OK gestellt!

PS.: Gäste bzw. Zuschauer können gerne auch das Tasting mitmachen!

Anmeldung Service Master Cup 15. – 17. April 2018 GAST Klagenfurt, Kärnten

Anmeldung bis spätestens **5. April 2018**

Verband Service Österreich, Kumpfallee 87, 9504 Warmbad-Villach
Tel. +43 650 7272 185
E-Mail: herbert.branz@bs.ksn.at

Wichtig

- 1) Senden Sie uns gemeinsam mit Ihrer Anmeldung ein aktuelles, farbiges Foto für die Pressearbeit.
- 2) Bitte in Druckschrift ausfüllen und Zutreffendes ankreuzen.
- 3) Diese Service-Meisterschaft ist ein **Einzelbewerb**.

1. Familienname: _____ **Vorname:** _____

- Auszubildende/r gelernte/r Sefa/Gafa Restaurationsleiter/in
 weitere Berufstätig/Schüler/in als/wo Schule _____

Privatadresse Straße Nr. _____

PLZ: _____ Ort: _____ Tel: _____

2. Betrieb: _____

Straße _____

PLZ: _____ Ort: _____ Tel: _____

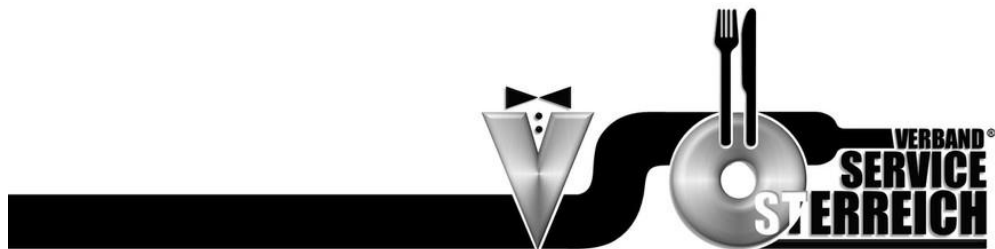
www. _____ E-mail: _____

Die Teilnehmerin bzw. der Teilnehmer erklären sich einverstanden, dass ihr/sein Name in der Presse publiziert wird und sie/er als Team-Servicemeisterin bzw. Team-Servicemeister für Publikationen zur Verfügung steht.

Datum

Unterschrift

Bitte leer lassen! Bestätigung Teilnahme



Thementisch
Sonntag
15. April 2018

Barmixkunst
Montag
16. April 2018

Wein - Sensorik
Dienstag
17. April 2018



Foto erhalten

Anlassplanung erhalten

Einige Hauptsponsoren:



und viele mehr.....