



„DAS GOLDENE BESTECK 2024“

LANDESMEISTERSCHAFT DER LEHRLINGE IN TOURISMUSBERUFEN 2024 AUSSCHIEDUNG ZUR STAATSMEISTERSCHAFT 2025 RESTAURANTFACHFRAU/ -MANN

Die beiden gastgewerblichen Fachgruppen der Wirtschaftskammer Salzburg veranstalten die 13. Salzburger Landesmeisterschaft für Tourismusberufe.

Der Wettbewerb findet am **03. und 04. Dezember 2024** turnusmäßig (Zeitaufwand pro Lehrling ca. ½ Tag) in der **LBS Obertrum** statt.

Teilnahmeberechtigt an dieser Veranstaltung sind alle Lehrlinge, die im Bundesland Salzburg ausgebildet werden und die sich im 2. und 3. Lehrjahr des Lehrberufes **Restaurantfachfrau/-mann** bzw. im 3. und 4. Lehrjahr der Lehrberufe **Gastronomiefachfrau/-mann** oder **Hotel- und Restaurantfachfrau/-mann** 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 30. April 2004 war.

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 Restaurantfachfrau/-mann).

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

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

ANMELDESCHLUSS: 15. NOVEMBER 2024

Wettbewerbsanforderungen „Service“

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

Aufgabenstellung der Sparte „Service“

A) Tischdecken 60 Minuten

Jeder Teilnehmer deckt ein 4-gängiges Menü für 4 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 „Boeuf Stroganoff“ für eine Person.

Des Weiteren erwarten Sie noch Aufgaben aus den Bereichen:

- Tranchieren
- 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) Service am Gast

Aufgaben:

Gäste empfangen und platzieren
Menüvorstellung, Weinempfehlung
Service von Gebäck und Butter
Getränkesservice
Speisenservice - Tellerservice ohne Clochen

Bewertungskriterien:

Auftreten des Teilnehmers, Erscheinungsbild, Persönlichkeit, Kommunikation
Freundlichkeit, Selbständigkeit
Fachliche Fertigkeit und Kenntnisse

Speisen- und Getränkeerklärung
Wein- und Getränkeservice
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 2025 nominiert.**
Natürlich werden die Teilnehmer auch entsprechend trainiert und vorbereitet.

Urkunden- und Preisverleihung

Die Urkunden- und Preisverleihung für alle Teilnehmer findet am **05. Dezember 2024** in der LBS Obertrum statt.

Eltern, Lehrberechtigte und Ausbilder sind herzlich eingeladen.

Anmeldung

Bitte schicken Sie Ihr Anmeldeformular (Download: www.wko.at/sbg/tourismus) bis spätestens **15. November 2024** 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

Noch Fragen?

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Erich Mortsch
Teamleader Jury Service
erichmortsch@icloud.com

Cocktails

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, Physalis, Ananas, Weintrauben, Orangen und Cocktailkirschen.

Cocktailliste:

BRONX	4cl Gin, 2cl Martini rosso, 2cl Martini dry, 2cl Orangensaft, Shaker, Cocktailglas
TEQUILA SUNRISE	4cl Tequila Silver, 1cl Zitronensaft, 1cl Grenadine, 10cl Orangensaft, Shaker, Longdrink Glas, Strohhalm, Orangenscheibe
PLANTERS PUNCH	2cl Rum weiß, 2cl Rum braun, 8cl Orangensaft, 8cl Ananassaft, 2cl Grenadine, Boston Shaker, Longdrink Glas, Strohhalm, Ananasscheibe
SWIMMING POOL	2cl Curacao blue, 4cl Wodka, 2cl Cream of Coconut, 12cl Anassaft, 2cl Obers, Boston Shaker, Libbey Glas, Strohhalm, Ananas
MARGARITA	4cl Tequila Silver, 1cl Zitronensaft, 2cl Curacao Triple Sec, Shaker Cocktailglas, Salzrand oder Lippe
PINA COLADA	3cl Rum weiß, 3cl Rum braun, 3cl Cream of Coconut 10cl Ananassaft, 2cl Obers, Shaker oder Aufsatzmixer Großer Tumbler, Ananasscheibe mit Cocktailkirsche
FLORIDA	6cl Orangensaft, 6cl Ananassaft, 2cl Grapefruitsaft, 2cl Zitronensaft, 2cl Grenadine, Shaker, Großer Tumbler oder Hurricaneglas, Orangenscheibe, Ananasblatt und Cocktailkirsche am Stick