

1. Teilnahmeberechtigung

Der Wettbewerb richtet sich an Schulen für Tourismus, Schulen für wirtschaftliche Berufe (jeweils inkl. Sonderformen) und einschlägige Berufsschulen. Berechtigt zur Teilnahme am Wettbewerb sind Jungbarkeeper/innen, die im Zeitraum zwischen **Februar 2018 und Februar 2019** die Zertifikatsprüfung „Jungbarkeeper/in Österreich“ an einer beim BMBWF (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung) registrierten Schule abgelegt haben. Die Schulen müssen die Teilnahme am Wettbewerb zeitgerecht angemeldet haben.

2. Wettbewerbsablauf

NEU Folgende Teilnahmen sind möglich:

1. MONIN Schülercup und Jungbarkeeper/in des Jahres 2019:

Die Kombination beinhaltet die Teilnahme an den beiden Wettbewerben MONIN Schülercup und Jungbarkeeper/in des Jahres 2019. Pro Schule müssen 3 Schülerinnen und Schüler nominiert werden. Der Wettbewerb gliedert sich in eine Teilnahme am MONIN Schülercup, der Vorausscheidung im Rahmen des MONIN Schülercups (mit gesonderter Bewertung) und ein Finale. Maximal 11 Finalistinnen und Finalisten können im Finale teilnehmen. Von jeder Schule qualifiziert sich zumindest die/der Beste für das Finale, ebenso ist der gesamtbeste Zweitplatzierte im Finale vertreten.

2. Jungbarkeeper/in des Jahres 2019:

Die Teilnahme beinhaltet nur den Wettbewerb Jungbarkeeper/in des Jahres 2019. Pro Schule müssen 2 Schülerinnen und Schüler nominiert werden. Der Wettbewerb gliedert sich in eine interne Vorausscheidung im Rahmen des MONIN Schülercups (mit gesonderter Bewertung) und ein Finale.

Für alle an den Wettbewerb teilnehmenden Schülerinnen und Schüler besteht die Möglichkeit, an der Sekt-Challenge teilzunehmen.

Die erforderlichen Utensilien (Shaker, Jigger, Strainer, Gläser usw.) werden beim Finale vom Organisationsteam bzw. der austragenden Schule zur Verfügung gestellt und sind von den Kandidatinnen und Kandidaten zu verwenden.

Klassische, angemessene Berufskleidung¹ (Schuluniform oder Barkleidung der gehobenen Gastronomie) während des Wettbewerbes, sowie bei der Abschlussfeier und der Preisverleihung ist Voraussetzung. Während des Finales gilt für die Finalist/innen absolutes Handyverbot. Das Organisationsteam behält sich die Möglichkeit eines entsprechenden Punkteabzuges vor.

Der aktuelle Wettbewerbsablauf, der aktuelle Fragenkatalog, sowie alle für den Wettbewerb relevante Unterlagen sind auf www.jungbarkeeper.at abrufbar.

¹ Keine hohen Absätze, keine Straßen-/Sportschuhe, keine Jeans, kein Piercing, keine Gelnägel, angemessene Frisur etc.

a) MONIN Schülerscup

Termin: Mittwoch, 13. März 2019, 10:00 Uhr bis ca. 16:00 Uhr

Der Wettbewerb wird von der Fa. Derksen und MONIN veranstaltet und durchgeführt. Die Wettbewerbsregeln der Fa. Derksen sind einzuhalten (www.monincup.com).

b) Vorausscheidung im Rahmen des MONIN Schülerscups

Termin: Mittwoch, 13. März 2019, 10:00 Uhr bis ca. 16:00 Uhr

Die Vorausscheidung wird im Rahmen des MONIN-Schülerscups durchgeführt, die Wettbewerbsregeln der Fa. Derksen sind einzuhalten. Die prozentuelle Gewichtung der Teilbereiche für den Wettbewerb „Jungbarkeeper/in des Jahres 2019“ ist nicht mit dem MONIN-Schülerscup ident (siehe Punkteverteilung).

Theoretischer Teil über LMS und Standardrezepturen (100 Punkte)

Dauer: ca. 45 Minuten

Inhalt: Beantwortung von

- ca. 50 Fragen zu den Themen Bar- und Getränk Kunde, mit ca. 25 – 30 % unbekanntem Fragen, die nicht im Übungspool vorkommen;
- 2 Kalkulationsbeispiele (Taschenrechner mitbringen) und
- 2 Rezepturen (Zubereitungsart, Garnitur, Mixgetränkgruppe) von Standard-Drinks.

Sensorik (20 Punkte)

Dauer: ca. 45 Minuten

Inhalt: 2 Spirituosen sind zu erkennen, Beschreibung einer davon gemäß CO:

- Erkennen einer Spirituose am Geruch und
- Erkennen der zweiten Spirituose inkl. CO-Beschreibung (Geruch, Farbe).

Zubereitung der Eigenkreation (80 Punkte)

Dauer: ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit; max. 8 Minuten Zubereitung auf der Bühne

Inhalt: Zubereitung einer Eigenkreation, Bewertung der Facharbeit

- Zubereitung von 4 Drinks einer alkoholfreien Eigenkreation auf der Bühne vor einer Fachjury

c) Finale - Jungbarkeeper/in des Jahres 2019

Termin: Donnerstag, 14. März 2019, 08:00 Uhr bis ca.14:00 Uhr

Es werden keine Punkte von der Vorausscheidung vom MONIN-Schülercups ins Finale mitgenommen, die Bewertung des Finales zur/zum „Jungbarkeeper/in des Jahres 2019“ startet neu.

Theoretischer Teil – Barkarte (50 Punkte)

Dauer: ca. 30 Minuten

Inhalt: Korrektur einer fehlerhaften Barkarte (25 Fehler)

Praktischer Teil

Dauer: Praktischer Teil 1 und 2 - ca. 15 bis max. 20 Minuten pro Finalist/in

Praktischer Teil 1 – Standarddrinks mit Rezeptur (50 Punkte)

Inhalt: Zubereitung von 2 Standarddrinks mit Angabe der Rezeptur

- Vorbereitung der Mise en place der 2 gezogenen Standarddrinks² (Gläser, Garnitur, Bargeräte usw.)
- Zubereitung der 2 Standarddrinks (für je 1 Person) auf der Bühne vor einer Fachjury

Praktischer Teil 2 - Präsentation und Gästegespräch (50 Punkte)

Inhalt: Erscheinungsbild, Präsentation und Gästegespräch auf der Bühne

- berufsadäquates Erscheinungsbild
- Präsentation und Gästegespräch vor einer Fachjury mit fachbezogenem Interview (fachliche Fragen einer Jury)

Die Zubereitung von Teil 1 und die Präsentation sowie das Gästegespräch von Teil 2 finden gemeinsam auf der Bühne statt.

² 32 Standarddrinks aus dem Prüfungspool der Ausbildung auf www.jungbarkeeper.at.

d) SEKT-CHALLENGE

Termin: Donnerstag, 14. März 2019, 09:00 Uhr bis ca.11:30 Uhr

Zusätzlich zum Finale „Jungbarkeeper/in des Jahres 2019“ besteht für alle Schüler/innen der am Wettbewerb teilnehmenden Schulen die Möglichkeit, an der Sekt-Challenge teilzunehmen.

SEKT-CHALLENGE – Bewertung einer Eigenkreation (Sektcocktail) aus einem Warenkorb

Dauer: max. 30 Minuten

Inhalt: Kreation eines Sektcocktails aus einem Warenkorb, Bewertung nach COS und Gesamteindruck.

- Zubereitung einer Eigenkreation eines Sektcocktails für 2 Personen mit Garnitur aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Rezepturangabe.
- Bewertung der Eigenkreation durch eine Verkostungsjury nach Farbe, Geruch, Geschmack (COS) und Gesamteindruck.
- Die Zubereitung der Eigenkreation wird nicht bewertet!

Die Sekt-Challenge findet außerhalb der Wertung des Wettbewerbes zum/zur „Jungbarkeeper/in des Jahres 2019“ statt. Die Teilnahme ist freiwillig, nähere Details werden direkt vor Ort erklärt.