



VORAUSSCHIEDUNG Jungbarkeeper/in des Jahres 2025



TECHNIK – ZUBEREITUNG DER DRINKS (Standarddrinks)

Startnummer: _____

Kandidat/in: _____

TECHNIK

| | | Max. 20 Punkte | Punkte |
|----|--|----------------|--------|
| 1. | Mise en place (geordnetes und komplettes Einrichten des Arbeitsplatzes) 0,5 Punkte Abzug bei fehlender Utensilie | 1 | |
| 2. | Kontrolle und Vorkühlen der Gästegläser (Gläser mit Zucker- oder Salzrand nicht vorkühlen!) 0,5 Punkte Abzug bei vergessener Kontrolle 1 Punkt Abzug bei vergessenem Vorkühlen | 1,5 | |
| 3. | Kontrolle und Vorkühlen des Mixgerätes 0,5 Punkte Abzug bei vergessener Kontrolle 1 Punkt Abzug bei vergessenem Vorkühlen | 1,5 | |
| 4. | Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus dem Mixer nach der Kühlung 2 Punkte Abzug beim Vergessen des Arbeitsschrittes | 2 | |
| 5. | Präsentieren der Waren (Jede Flasche wird mit dem Etikett nach vorne verbal der Fachjury und dem Publikum präsentiert) 0,5 Punkt Abzug bei 1 Flasche vergessen 1 Punkte Abzug bei 2 Flaschen und mehreren | 1 | |
| 6. | Fruchtsäfte in Flaschen und Krügen (Sämtliche Fruchtsäfte bzw. abgesetzte Flüssigkeiten in Flaschen oder anderen Behältnissen werden geschüttelt bzw. aufgerührt.) 0,5 Punkte Abzug bei 1 Flasche vergessen 1 Punkte Abzug bei 2 Flaschen und mehreren | 1 | |
| 7. | Verschütten (Grobes Verschütten und daneben gießen) 0,5 bis 1 Punkt je nach Häufigkeit | 1 | |
| 8. | Exaktes Abmessen der Ingredienzien (Zutaten müssen genau nach Rezept verwendet werden) 0,5 Punkte bis 1 Punkt Abzug für falsche Menge | 1 | |
| 9. | Fachgerechtes Mixen 1 Punkte Abzug bei zu kurzem Mixen (mind. 10 Sekunden) | 1 | |

| | | | |
|--------------------------------------|---|-----------------------|--|
| 10. | Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus den Gästegläsern (Abgießen des Schmelzwassers bzw. Entfernen des Eises – je nach Drink) 2 Punkte Abzug bei Vergessen des Arbeitsschrittes | 2 | |
| 11. | Allgemeine Geschicklichkeit 1 Punkt Abzug, wenn etwas fallen gelassen oder etwas umgeworfen wird 1 Punkt Handling des Shakers | 2 | |
| 12. | Gläserhandhabung (Anfassen am Stiel bzw. am Glasrand) 1 Punkte Abzug bei falschem Anfassen | 1 | |
| 13. | Rationelles, koordiniertes und organisiertes Arbeiten und Zeitmanagement 0,5 Punkte Abzug für unorganisiertes, unkoordiniertes Arbeiten 0,5 Punkte Abzug je nach Arbeitstempo | 1 | |
| 14. | Gleichmäßiges Aufteilen auf 2 Gläser 1 Punkt Abzug bei ungleichmäßigem Aufteilen | 1 | |
| 15. | Anbringen der Garnitur 1 Punkt Abzug bei Berührung mit den Fingern (Trinkhalme, Garnitur usw. – Sticks dürfen mit den Fingern berührt werden) 1 Punkt Abzug beim Herunterfallen der Garnitur | 1 | |
| 16. | Service 1 Punkt Abzug für fehlendes MEP (Trinkhalm, Unterteller, Stirrer) | 1 | |
| GESAMTPUNKTE (Position 1-16): | | Max. 20 Punkte | |

| | | |
|--|----------------------|--|
| Übertrag des Formulars REZEPTUR | Max. 5 Punkte | |
|--|----------------------|--|

| | | |
|---------------------|-----------------------|--|
| GESAMTPUNKTE | Max. 25 Punkte | |
|---------------------|-----------------------|--|

Name und Unterschrift Fachjuror/in

Name und Unterschrift Fachjuror/in

Das Organisationsteam des Wettbewerbs „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper des Jahres“ behält sich vor, bei den folgenden Kriterien eine Disqualifikation auszusprechen: Benutzung unerlaubter Hilfsmittel, Nichteinhaltung des Erscheinungsbildes, Fallenlassen eines Drinks, Vergessen der Benutzerdaten für den LMS-Teil usw.