

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 Schülerinnen/Schüler, welche im Zeitraum **von September 2025 bis Oktober 2026** die Zertifikatsprüfung „Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper Österreich“ an einer beim BMB (Bundesministerium für Bildung) registrierten Schule abgelegt haben. Die Schulen müssen die Teilnahme am Wettbewerb zeitgerecht angemeldet haben.

Pro Schule können maximal 2 Teilnehmerinnen/Teilnehmer nominiert werden, die Meldung einer Reserveschülerin/eines Reserveschülers ist möglich. Aus organisatorischen Gründen können maximal 12 Schulen (Schulteams) teilnehmen.

2. Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb gliedert sich in eine Vorausscheidung und ein Finale. Die besten 6 Schülerinnen/Schüler der Vorausscheidung nehmen am Finale teil.

Die erforderlichen Utensilien (Shaker, Jigger, Strainer, Gläser usw.) werden bei der Vorausscheidung und dem Finale vom Organisationsteam zur Verfügung gestellt und sind von den Kandidatinnen und Kandidaten zu verwenden!

Das Tragen von klassischer, angemessener Berufskleidung¹ (Schuluniform oder Barkleidung der gehobenen Gastronomie) während des Wettbewerbes, sowie bei der Preisverleihung ist Voraussetzung. Smartphones, Smartwatches, Laptops und weitere elektronische Hilfsmittel sind während der einzelnen Prüfungsabschnitte nicht gestattet und führen zur sofortigen Disqualifikation.

Es herrscht im Rahmen des Wettbewerbes und auch im Rahmen des Besuches der Messe „Alles für den Gast“ ein absolutes **Alkoholverbot** für Schülerinnen/Schüler – auch wenn diese Personen schon 18 Jahre oder älter sind. Für die Einhaltung sind die begleitenden Lehrkräfte verantwortlich.

Der Wettbewerbsablauf, das Anmeldeformular sowie alle für den Wettbewerb relevanten Unterlagen sind auf der Website www.jungbarkeeper.at unter Wettbewerbe abrufbar.

¹ Achten auf Höhe der Schuhabsätze, Sauberkeit, keine Sportschuhe, keine Jeans, kein Piercing, keine Gelnägel, angemessene Frisur, etc.

Vorausscheidung Jungbarkeeperin/Jungbarkeeper des Jahres 2026

Termin: Dienstag, 10. November 2026, ca. 08:00 Uhr bis ca. 11:45 Uhr

Theoretischer Teil über LMS (50 Punkte)

Dauer: 30 Minuten

Inhalt: Beantwortung von 30 Fragen zu den Themen Bar- und Getränk Kunde mit ca. 25 bis 30 % unbekannten Fragen, die nicht im LMS-Übungspool vorkommen.

Praktischer Teil 1 – Zubereitung des Standarddrinks für eine Person mit Rezeptur (25 Punkte)

Dauer: 5 Minuten Mise en place, 5 Minuten Zubereitung

Inhalt: Zubereitung eines Standarddrinks im Shaker oder Rührglas mit Angabe der Rezeptur

- Vorbereitung der Mise en place des Mixgetränks (Glas, Garnitur, Bargeräte usw.)
- Zubereitung des Mixgetränks auf der Bühne vor einer Fachjury

Praktischer Teil 2 - Präsentation und Fachgespräch (25 Punkte)

Dauer: 5 Minuten

Inhalt: Erscheinungsbild, Präsentation des Drinks und Fachgespräch auf der Bühne

- berufsadäquates Erscheinungsbild
- Präsentation des Drinks und Fachgespräch

Finale – Jungbarkeeperin/ Jungbarkeeper des Jahres 2026

Termin: Dienstag, 10. November 2026, 12:00 Uhr bis ca.15:45 Uhr

Praktischer Teil 3: Zubereitung der alkoholfreien Eigenkreation für 2 Personen aus einem vorgegebenen Warenkorb (20 Punkte)

- Dauer:** 60 Minuten Vorbereitungszeit, um den alkoholfreien Drink aus einem Warenkorb zu kreieren und das Mise en place vorzubereiten, maximal eine Zutat darf zum Finale mitgenommen werden.²
- 10 Minuten Aufbau auf der Bühne
 - 15 Minuten Zubereitung des Drinks für 2 Personen
- Inhalt:** Zubereitung einer alkoholfreien Eigenkreation aus einem vorgegebenen Warenkorb, einige Bestandteile werden zugelost - Bewertung der Technik, Storytelling und sensorische Beurteilung
- maximal eine Zutat darf durch die Kandidatin/den Kandidaten mitgebracht werden, diese kann/muss aber nicht verwendet werden.
 - Die erforderlichen Utensilien (Shaker, Jigger, Strainer, Gläser usw.) werden vom Organisationsteam zur Verfügung gestellt und sind von den Finalistinnen und Finalisten zu verwenden
 - Zubereitung von 2 Drinks der zuvor kreierten alkoholfreien Eigenkreation auf der Bühne vor einer Fachjury

Praktischer Teil 4: Persönlichkeit und Verkaufsgespräch (40 Punkte)

- Dauer:** WÄHREND der Zubereitung der Eigenkreation
- Inhalt:** Persönlichkeit und Verkaufsgespräch – Storytelling
Die Kandidatin/der Kandidat präsentiert während der Zubereitung ihrer/seiner alkoholfreien Eigenkreation selbstständig ihre/seine Persönlichkeit sowie die Ingredienzien und die Verkaufsidee

Sensorische Bewertung der Eigenkreation durch Fachjury (40 Punkte)

- Dauer:** im Anschluss an die Zubereitung
- Inhalt:** Bewertung der alkoholfreien Eigenkreation auf Geruch, Geschmack, Harmonie, Gesamteindruck, Idee (Innovation) und Garnitur durch eine Fachjury

² Zutaten können sein: selbst gemachte Sirupe, Marmeladen, Erfrischungsgetränke, Säfte, Früchte, Gemüse, Gewürze, Fancy-Eis usw.