



Jungbarkeeper/in des Jahres 2019



PUNKTEVERTEILUNG VORAUSSCHIEDUNG UND FINALE

VORAUSSCHIEDUNG FÜR ALLE SCHÜLER/INNEN

Theoretischer Teil über LMS und Standardrezeptur	Sensorischer Teil	Praktischer Teil – Zubereitung der Eigenkreation
45 Minuten	45 Minuten	8 Minuten
100 Punkte (MSC: 125 Punkte)	20 Punkte (MSC: 50 Punkte)	80 Punkte (MSC: 50 Punkte – Technik und 210 Punkte – Bewertung)
<ul style="list-style-type: none"> - 90 Punkte LMS-Test in Bar- und Getränkekunde mit 2 Kalkulationsbeispielen (ca. 50 Fragen) - 10 Punkte Rezeptur von 2 Standardcocktails 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Spirituose nach Geruch erkennen (6) - 1 Spirituose nach Farbe und Geruch beschreiben und erkennen (14) 20 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> - Technischer Teil auf der Bühne (8 Minuten) 80 Punkte
GESAMT 200 PUNKTE		

Es werden keine Punkte von der Vorrunde vom MONIN Schülercup in die Bewertung des Finales zur/zum Jungbarkeeper/in des Jahres 2019 übernommen!

FINALE FÜR 11 SCHÜLER/INNEN (Jungbarkeeper/in des Jahres 2019)

Theoretischer Teil - Barkarte	Praktischer Teil – Standarddrinks	Präsentation und Gästegespräch
Korrektur einer Fehlerbarkarte	Zubereitung von 2 Standarddrinks für je 1 Person mit Rezepturen	Erscheinungsbild, Präsentation und Gästegespräch
30 Minuten	15 bis max. 20 Minuten	
50 Punkte	50 Punkte	50 Punkte
Korrektur einer fehlerhaften Barkarte (25 Fehler)	<ul style="list-style-type: none"> - 10 Punkte Pro Rezeptur 5 Punkte - 40 Punkte Technischer Teil auf der Bühne laut beigefügtem Formular Fachjury 	Präsentation - Gästegespräch <ul style="list-style-type: none"> - Persönlichkeit, Auftreten und Selbstsicherheit. - Gästegespräch (Präsentation des Drinks wie Erklärung der Ausgangsprodukte, Herkunft, Herstellung usw.)

GESAMT 150 PUNKTE

SEKT - CHALLENGE

Max. 30 Minuten

50 Punkte

- Zubereitung eines Sektkocktails (Eigenkreation) aus einem vorgegebenen Warenkorb
- Bewertung durch Fachjury nach COS (Geruch, Farbe, Geschmack) und Gesamteindruck