

## 1. Teilnahmeberechtigung

Pro Schulart (Schulen für Tourismus, Schulen für wirtschaftliche Berufe, (jeweils inkl. Sonderformen), HL für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, einschlägige Berufsschulen,) können maximal zwei Teilnehmer/innen nominiert werden. Die Schulen müssen die Teilnahme am Wettbewerb zeitgerecht per Formular angemeldet haben.

Berechtigt zur Teilnahme am Wettbewerb sind Schülerinnen und Schüler, die im Zeitraum zwischen **September 2021 und Februar 2023** die Zertifikatsprüfung „Jungsommelier/e Österreich“ an einer beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (Abt. I/12) registrierten Schule abgelegt haben.

Aus organisatorischen Gründen wird die Anzahl der Teilnehmer/innen auf maximal 50 begrenzt.

## 2. Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb gliedert sich in eine Vorausscheidung und ein Finale. Für das Finale sind 15 Kandidat/innen aus der Vorausscheidung qualifiziert.

Die Bewertung der Leistungen erfolgt auf Grund eines von der Jury festgelegten Bewertungsschemas. Die Punktevergabe ist endgültig und nicht anfechtbar. Je nach erreichter Punktzahl werden den Teilnehmer/innen Auszeichnungen und Preise verliehen.

Die für die Mise en place erforderlichen Utensilien werden seitens des Organisationsteams bzw. der austragenden Schule zur Verfügung gestellt. Die zur Standardausstattung eines Restaurantfachmannes/einer Restaurantfachfrau gehörenden Utensilien sind von dem Kandidaten/der Kandidatin selbst mitzubringen.

**Klassische, angemessene Berufskleidung<sup>1</sup>** (auch Tracht, Schuluniform) während des Wettbewerbes, sowie bei der Abschlussfeier und der Preisverleihung ist obligatorisch. Das Organisationsteam behält sich die Möglichkeit eines entsprechenden Punkteabzuges bei Nichteinhaltung vor.

Der aktuelle Wettbewerbsablauf sowie alle für die Ausbildung relevanten Unterlagen sind auf [www.hum.at](http://www.hum.at) abrufbar.

---

<sup>1</sup> entsprechend der gehobenen Gastronomie: passende, nicht zu hohe Absätze, keine Straßen-/Sportschuhe, passende Rock/Kleiderlänge, keine Gelnägel, Piercings oder ähnliches, angemessene Frisur, etc.

## a) Vorausscheidung – 1. Tag

**Termin:** Mittwoch, 15. März 2023, 12.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

### Teil I: Kurzprogramm – Weinservice „Lieblingswein“ (praktisch)

Dauer: ca. 10 Minuten pro Kandidat/in

Inhalt: Jeder/e Teilnehmer/in bringt eine Flasche österreichischen **Weißwein, Rosèwein, Süßwein** seiner/ihrer Wahl zum Bewerb mit. In einem Kurzprogramm stellen sich die Damen und Herren einer Fachjury (2 Mitglieder) vor, präsentieren und servieren den ausgewählten Lieblingswein.

Bewertet werden vor allem die Persönlichkeit, das Auftreten der Teilnehmer/innen, die Arbeitsabläufe, die Gesprächsführung, etc.

### Teil II: Wissens-Check über LMS-Plattform

Dauer: 60 Minuten

Inhalt: Beantwortung von Fachfragen zu den Themen Weinland Österreich, Weinbau, Kellertechnik, allgemeine Getränkekunde, internationale Weine, Fragen zu Marketing und Beschwerdemanagement sowie zum Themenschwerpunkt.

**Themenschwerpunkt 2022/23: Schaumwein**

### Teil III: Sensorik (COS)

Dauer: 45 Minuten

Inhalt: Beschreibung und Konklusion von fünf Getränken (Wein, etc.)

## b) Finale – 2. Tag

**Termin:** Donnerstag, 16. März 2023, 8.00 Uhr bis etwa 13.00 Uhr (Ende Finale)

### Teil IV: (Klassisches) Rotweinservice der Finalist/innen (praktisch)

Dauer: ca. 15 Minuten pro Finalistin/Finalist

Inhalt: Wein-/Getränkeempfehlung zu einem vorgegebenen Menü;  
**Rotweinservice** am Gästetisch und Fachgespräch mit Arbeitsvorgang „Belüften“.

Zur Vorbereitung der Aufgabenstellung „Speisen und Wein“ darf der Finalist/die Finalistin auch die eigene Weinkarte verwenden, nicht jedoch am Gästetisch.

## Im Anschluss an das Finale

**Festakt:** 13.15 Uhr bis ca. 14.30 Uhr (Ende Veranstaltung)