

1. Teilnahmeberechtigung

Pro Schulart (Schulen für Tourismus, Schulen für wirtschaftliche Berufe, (jeweils inkl. Sonderformen), einschlägige Berufsschulen) können maximal zwei Teilnehmer/innen nominiert werden. Die Schulen müssen die Teilnahme am Wettbewerb zeitgerecht per Formular angemeldet haben. Berechtig zur Teilnahme am Wettbewerb sind Schülerinnen und Schüler, die im Zeitraum zwischen **Jänner 2019 und Jänner 2020** die Zertifikatsprüfung „Jungsommelier/e Österreich“ an einer beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (Abt. I/13) registrierten Schule abgelegt haben.

2. Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb gliedert sich in eine Vorrunde und ein Finale. 15 Kandidat/innen der Vorrunde qualifizieren sich für das Finale. 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 den Kandidat/innen selbst mitzubringen.

Klassische, angemessene Berufskleidung¹ (Tracht, Schuluniform) während des Wettbewerbes, sowie bei der Abschlussfeier und der Preisverleihung ist Voraussetzung. Das Organisationsteam behält sich die Möglichkeit eines entsprechenden Punkteabzuges vor. Der aktuelle Wettbewerbsablauf, der aktuelle Fragenkatalog, sowie alle für die Ausbildung relevante Unterlagen (Checkliste Weinservice, Literaturhinweise, etc.) sind auf www.hum.at abrufbar.

a) Vorrunde – 1. Tag

Termin: **Mittwoch, 29. Jänner 2020, 12.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr**

Praktischer Teil - „Kurzprogramm“

Dauer: ca. 5 bis max. 7 Minuten pro Kandidat/in (reine Präsentations- bzw. Servicezeit)

Inhalt: Jeder/e Teilnehmer/in bringt eine Flasche österreichischen Weiß-, Rosé- oder Prädikatswein **seiner/ihrer Wahl** zum Bewerb mit. In einem Kurzprogramm stellen sich die Damen und Herren einer Fachjury vor, präsentieren und servieren den ausgewählten **Liebingswein**.

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

¹ passende, nicht zu hohe Absätze, keine Straßen-/Sportschuhe, passende Rock/Kleiderlänge, keine Gelnägel, Piercings oder ähnliches, angemessene Frisur, etc.

Elektronischer Teil – LMS

Dauer: 60 Minuten

Inhalt: Beantwortung von Fachfragen zu den Themen Weinland Österreich, Weinbau, Kellertechnik, allgemeine Getränkekunde sowie Multiple Choice Fragen zu internationale Weinen und Fragen zu Marketing und Beschwerdemanagement.

Themenschwerpunkt 2019_20: Südsteiermark und Schäumende Weine

Fehlerweinkarte

Dauer: 30 Minuten

Inhalt: Korrektur einer fehlerhaften Weinkarte (lt. Muster auf Angabe)

Sensorik

Dauer: 40 Minuten

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

Hinweis: die Reihenfolge richtet sich nach organisatorischen bzw. örtlichen Gegebenheiten des Veranstaltungsortes.

b) Finale – 2. Tag

Termin: **Donnerstag, 30. Jänner 2020, 8.00 Uhr**

Praktischer Teil – Rotweinservice

Dauer: max. 10 Minuten pro Finalist/in (reine Präsentations- bzw. Servicezeit)

Inhalt: Wein/Getränkeempfehlung zu einem vorgegebenen Menü; Rotweinservice nach Vorgabe 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.

ANSCHLIEßEND FESTAKT UND PREISVERLEIHUNG

Festakt Ende ca. 15.00 Uhr