

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

bvr · Berufsverband Restauration



REGLEMENT & ANMELDUNG



JUBILÄUM
10. AUSGABE

SERVICEMEISTERSCHAFT

Igheo 2017 · Basel
18. – 22. November 2017

Jetzt anmelden!
www.servicemeisterschaft.ch

1. Wettbewerb

Die 10. Servicemeisterschaft findet vom 18. – 22. November 2017 anlässlich der Igeho in Basel statt. Eine grosse Chance für Restaurationsfachleute, sich aus der Menge hervorzuheben und ihr Können unter Beweis zu stellen. Die Teilnehmenden durchlaufen sieben Disziplinen und dies vor den wachsenden Augen der Jury und einem begeisterten Publikum. Jeden Tag werden die Tagesplatzierungen bekanntgegeben.

Wir suchen stolze Fachpersonen aus dem Bereich Restauration. Sind Sie innovativ und bereit für eine neue Herausforderung? Machen Sie mit, werden Sie Botschafter/-in Ihres Berufes für zwei Jahre und gewinnen Sie attraktive Preise.

Der Berufsverband Restauration (bvr) setzt sich stark für Netzwerk, Bildung und Sicherheit ein. Mit der «Servicemeisterschaft» fördern wir den Stellenwert unseres abwechslungsreichen Berufes und präsentieren diesen auch der Branche, damit das Image unseres Berufes für zukünftige Lernende noch attraktiver wird. Der Wettbewerb zeigt die Vielfalt unseres Berufes auf. Am letzten Tag der Igeho, dem 22. November 2017, werden dann der/die «Junior-Servicemeister/-in» und der/die «Servicemeister/-in» 2018/2019 in einem würdigen Rahmen bekannt gegeben.

2. Teilnahmeberechtigt

Junior-Servicemeister:

- Lernende Refa, Rean und Syga ab Jahrgang 1997.
- Als Grundlage und Richtlinien gelten das Servicelehrbuch und das Skills Training Book.

Servicemeister:

- Lernende Refa, Rean und Syga bis mit Jahrgang 1996.
- Abgeschlossene Berufslehre als Refa, Rean, Sefa, Syga, Gafa und/oder höhere Berufsbildung, keine Altersbeschränkung.
- Berufsleute ohne Berufsausbildung, mit mind. fünf Jahren praktischer Berufserfahrung in der Restauration.
- Studierende einer anerkannten Hotelfachschule, Mindestalter 20 Jahre.

3. Anmeldung/Auskunft

Senden Sie uns Ihre Anmeldung mittels offiziellem Anmeldeformular via Website www.servicemeisterschaft.ch oder per Postweg **bis Freitag, 28. Juli 2017** (es gilt der Poststempel).

Postadresse:

Hotel & Gastro Union
Servicemeisterschaft
Adligenswilerstrasse 29/22
Postfach 3027
6002 Luzern
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch/bvr
www.servicemeisterschaft.ch

Kontakt:

Allgemeine Fragen

Jasmine Meyer
041 418 22 54
jasmine.meyer@hotelgastrounion.ch

Fachliche Fragen

Esther Staiger
041 418 22 53
esther.staiger@hotelgastrounion.ch
oder
Leila Mrak
041 418 22 51
leila.mrak@hotelgastrounion.ch

4. Vorausscheidung

Über die Zulassung zur Servicemeisterschaft entscheidet die Wettbewerbskommission (WEKO) nach dem Einsendeschluss vom 28. Juli 2017. Pro Tag sind maximal fünf Teilnehmer (vier Junioren und ein Service-Meister) zugelassen.

WEKO:

Christoph Muggli

bvr, WEKO-Präsident,
eidg. dipl. Hôtelier-Restaurateur HF SHL

Daniela Salvisberg

bvr, Bereichsleiterin Restauration

Rhea Bachmann

bvr, eidg. dipl. Gastrounternehmerin

Martina Christen

bvr, dipl. Restauratrice / Hotelière HF

Pascal Trottmann

bvr, dipl. Hôtelier-Restaurateur HF

Esther Staiger

Geschäftsführerin bvr

Über die Finalteilnahme entscheidet allein das fachliche Urteil der WEKO. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der bvr behält sich vor, eingesandte Unterlagen und Fotos sowie Fotos aus der Preisverleihung ohne weitere Einholung einer Genehmigung zu nutzen. Eingesandte Unterlagen werden nicht retourniert.

5. Zeitrichtlinien zum Wettbewerb

Freitag, 28.07.2017

Anmeldeschluss

Bis Ende August...

...erhalten die Kandidaten Bescheid über die Zulassung an der Servicemeisterschaft.

6. Disziplinen im Tagesablauf

09.00 – 10.05 Uhr

Kreativdisziplin Erlebnistisch
· Aufdecken eines 3-Gang Menüs für fünf Personen zum Thema «Glanz und Glamour»

09.00 – 09.20 Uhr

Vorbereitungen
· Material auspacken und erste Vorbereitungsarbeiten beim zugewiesenen Arbeitsplatz (Material wird vor Wettbewerbszeit angeliefert).

09.20 – 10.05 Uhr

· Motto / Thema des Tisches: Glanz & Glamour
· Aufdecken 3-Gang Menu für 5 Personen auf rundem Tisch (D: 1.60m)
· Tischdekoration muss in der Wettbewerbszeit platziert werden
· Besteck und Gläser sind für alle drei Gänge einzudecken

- Motto / Thema sowie Menu auf A3-Poster ersichtlich am Wettbewerbstag publizieren
- Glas- und Besteckteile müssen innerhalb der Wettbewerbszeit kontrolliert/poliert werden
- Menükarten können in die Dekoration integriert werden
- Nicht eingedeckte Materialien werden auf dem Guéridon präsentiert

Publikumspreis für Erlebnistisch

Während der Igeho 2017 haben sämtliche Besucher der Messe die Möglichkeit, das Endergebnis der Kreativaufgabe zu bewerten. Pro Tag wird der vom Publikum als schönster Erlebnistisch mit einem Preis geehrt.

10.15 – 10.35 Uhr

Käseservice – Mild und Würzig

Einem Gast Schweizer Käse aus verschiedenen Käsegruppen verkaufen und zwei identische Teller inklusive Garnitur anrichten.

- Fachgerechte Portionierung
- Fachgerechtes Anrichten

10.45 – 11.45 Uhr

Barmix Kunst – Gerührt und Geschüttelt

Ein Gast an der Bar beraten
· Zubereitung des gewünschten Cocktails in doppelter Menge
· Es sind keine Hilfsmittel in Form von Rezepten zugelassen.
· Barangebot:
Old fashioned, Sidecar, Alexander, Whisky Sour, Manhattan

12.00 – 12.20 Uhr

Mystery – Nase und Gaumen

Teilnehmer ziehen eine Mystery Aufgabe aus den Bereichen:
· Anbau Weinland Schweiz
· Blind-Degustation Schweizer Weine
· Verkaufsgespräch

Anbau Weinland Schweiz

Wissen aus folgenden vier Weinbaukantonen wird geprüft:
Wallis, Tessin, Waadt, Graubünden:
· Untergebiete pro Region
· pro Untergebiet drei Gemeinden
· Bodenbeschaffenheit/Klima
· Haupttraubensorten + je drei Spezialtrauben
· Zwei regionale Speisen

Blind-Degustation

Ausgewählte Region: Wallis
TN degustiert blind folgende Weine:

Weissweine:

- Fendant Etoile Germanier
- Chardonnay Germanier
- Petite Arvine Germanier
- Johannisberg 'Weidmannstrunk' Mathier

Rotweine:

- Dôle Pinot noir Jägerblut
- Humagne rouge Germanier
- Syrah Barrique Germanier
- Cornalin Barrique Germanier



TN muss folgende Punkte aufzählen können:

- um welchen Wein handelt es sich
- Charaktereigenschaften des Weins
- Auge, Nase, Geschmack
- eine Speise je zu einem Weisswein und einem Rotwein empfehlen

Die Weine können über unseren Sponsor «Nauer Weine» bezogen werden. Als Kandidat/in erhalten Sie 10% Reduktion mit Angabe eines bestimmten Stichwortes bei der Bestellung. Das Stichwort können Sie nach Ihrer Zusage zur Teilnahme an der Servicemeisterschaft bei leila.mrak@hotelgastrounion.ch beziehen.

Verkaufsgespräch

Kandidat/in führt ein Verkaufsgespräch zu einem der folgenden Anlässe:

- Taufe
- Geburtstag
- Firmenanlass
- Weihnachtessen

Hilfsmittel:

Leere Anlass-Checkliste ist gestattet

12.30 – 13.30 Uhr:

Barista – Kaffee und mehr

Zubereitung eines Cappuccino inklusive Dekoration einer Herzform auf Schaum (ohne Hilfsmittel)! Pluspunkt für anderes Motiv möglich (Verwendung von Spiessen, Spaten, Nadeln und Spritzflasche erlaubt - keine Schablonen zulässig).

Darauf wird besonders geachtet:

- Pulverhandhabung
- Herstellung Schaum
- Reinigung der Kaffeemaschine

13.40 – 14.10 Uhr:

Flambé – Feuer und Flamme

Zubereiten und anrichten eines Ananas Flambé (eine Portion für Juror)

- Degustation-Portionen für Besucher vorbereiten

14.20 – 14.50 Uhr:

Tartar – Rasse und Klasse

Zubereiten und anrichten eines Tartars (eine Portion für Juror)

- Degustation-Portionen für Besucher vorbereiten

Allgemein:

- Die vorgegebenen Richtlinien müssen eingehalten werden.
- Die Kreativdisziplin ist Bestandteil des Wettbewerbs. Das Thema «Glanz und Glamour», muss als solches beim Erlebnistisch erkennbar und nachvollziehbar sein.

7. Arbeitsgeräte/Ausrüstung

Disziplin	Durch bvr gestellt	Durch Teilnehmer gestellt
Erlebnistisch	<ul style="list-style-type: none"> · Gästetisch (D:1.60m) · Molton · Arbeitstisch/Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch · Weinkühler zum Polieren · Poliertuch 	<p>Tischwäsche</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tischtücher (Durchmesser Tisch: 1.60m) · Stoffservietten <p>5 Stühle</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kann auch durch bvr gestellt werden, muss bis Ende September bei uns bestellt werden <p>Dekomaterial</p> <p>Gedeck</p> <ul style="list-style-type: none"> · Besteck für 3-Gang-Menu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) · Gläser · Brotteller inkl. Buttermesser · Menage (Salz/Pfeffer) · Unterteller Menage (fakultativ) · Platzteller (fakultativ) <p>Menukarten</p> <p>A3 Poster mit Motto und Menu zum präsentieren</p>
Käseservice	<ul style="list-style-type: none"> · Arbeitstisch/Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch · Arbeitsutensilien (Käsemesser etc.) · Anrichtegeschirr · Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> · Falls erwünscht, kann eigenes Käsemesser mitgebracht werden
Barmix	<ul style="list-style-type: none"> · Barmixutensilien wie Shaker, Mixglas etc. · Lebensmittel/Getränke · Gläser · Garnitur 	<ul style="list-style-type: none"> · Falls erwünscht, können eigene Barutensilien mitgebracht werden
Mystery	<ul style="list-style-type: none"> · Weine für Degustation · Gläser 	<ul style="list-style-type: none"> · Anlass-Checkliste als Hilfsmittel
Barista	<ul style="list-style-type: none"> · Lebensmittel/Getränke · Kaffeemaschine mit Kaffeegeschirr · Milchkanne 	<ul style="list-style-type: none"> · Für den Zusatzpunkt als alternative Dekoration sind eigene Arbeitsutensilien wie Spiessen, Spaten, Nadeln und Spritzflasche (inkl. Füllung) zugelassen. KEINE Schablonen!
Flambé	<ul style="list-style-type: none"> · Arbeitstisch/Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch · Lebensmittel · Spirituosen/Säfte · Flambierutensilien · Anrichtegeschirr · Anzünder 	
Tartar	<ul style="list-style-type: none"> · Arbeitstisch/Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch · Lebensmittel/Spirituosen · Arbeitsutensilien (Schüsseln, Löffel etc.) · Anrichtegeschirr 	
Allgemein		<ul style="list-style-type: none"> · Eigene Kleidung · Korkenzieher · Tablecrumbler · Schreibunterlagen · Service-Schürze (fakultativ)



8. Bewertung

Disziplinen	Punkte Servicemeister	Punkte Junior-Servicemeister
Erlebnistisch	20	20
Käseservice	10	10
Barmixkunst	15	15
Mystery	10	10
Barista	15	15
Flambieren	15	15
Tartar	15	15
Total	100	100

Total sind 100 Punkte zu erreichen. Die Jury ist während der gesamten Zeit der Disziplinen anwesend.

9. Preise

Servicemeister/-in

- 2-wöchiger Stage auf einem Top Weingut, wahlweise im Tessin, Italien oder in Frankreich möglich (drei verschiedene Weingüter stehen zur Auswahl) inkl. Unterkunft und Verpflegung
- CCA Gutschein für CHF 1000.–
- Pokal
- Medaille
- Diplom
- weitere Geschenke

Botschafteramt:

Während zwei Jahren sind Sie Botschafter/-in Ihres Berufes: Sie unterstützen den Berufsverband Restauration bei diversen Anlässen und repräsentieren somit Ihren Beruf. Sie können so Ihr eigenes Netzwerk ausbauen und interessante Berufsleute kennen lernen.

Junior-Servicemeister/-in

- 4-wöchige Stage im 5-Sterne Superior Hotel Traube Tonbach im deutschen Bayersbronn, Südschwarzwald inkl. Unterkunft & Verpflegung
- Direktqualifikation für das Assessment der SwissSkills 2018 in Bern
- CCA Gutschein für CHF 1000.–
- Pokal
- Medaille
- Diplom
- weitere Geschenke

Botschafteramt:

Während zwei Jahren sind Sie Botschafter/-in Ihres Berufes: Sie unterstützen den Berufsverband Restauration bei diversen Anlässen und repräsentieren somit Ihren Beruf. Sie können so Ihr eigenes Netzwerk ausbauen und interessante Berufsleute kennen lernen.

Restliche Teilnehmende

- Attraktive Preise
- Medaillen und Auszeichnung je nach Punktezahl

Vermerk Medaillenverteilung:

Goldmedaille und Auszeichnung (Diplom) 100 - 91 Punkte

Silbermedaille und Auszeichnung (Diplom) 90 - 81 Punkte

Bronzemedaille und Auszeichnung (Diplom) 80 - 71 Punkte

Tagesgewinner Publikumspreis

Erlebnistisch:

Überraschungspreis für zwei Personen

Die Tagesrangierungen finden täglich um 16.45 Uhr in der Kocharena in Halle 1 statt. Finale Siegerehrung findet am letzten Messttag Mittwoch, 22. November 2017 um 17.00 Uhr statt.

Bestimmungen zu den Preisen:

Nicht auszahlfar, einlösbar nur im 2018

10. Weitere Bestimmungen

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Bewertung der Arbeiten durch die Jury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Versicherung ist Sache des Teilnehmers.

11. Teilnahmegebühren

Mitglieder mit BR / Mitglieder in Ausbildung (Lernende)	CHF 60.00
Mitglieder	CHF 80.00
Nichtmitglieder	CHF 150.00

Die Rechnungsstellung erfolgt nach dem Entscheid der Wettbewerbskommission. Zahlungsfrist 30 Tage. Die Anmeldung ist verbindlich und kann nach dem Entscheid über die Zulassung durch die Wettbewerbskommission nicht zurückgezogen werden.

Bei Zurücknahme der Kandidatur durch den Teilnehmer ab 4 Wochen vor Wettbewerbsbeginn, wird eine Umtriebsentschädigung von CHF 300.00 erhoben.

