

Noi sosteniamo il valore delle nostre professioni.

spr · Società professionale della ristorazione



REGOLAMENTO E ISCRIZIONE



CAMPIONATO DEL SERVIZIO

Igeho 2021 · Basilea · 20. – 24. novembre 2021

Iscriviti adesso!
www.campionatodelservizio.ch

HOTEL & GASTRO
union
dal 1886

spr

SOCIETÀ PROFESSIONALE
DELLA RISTORAZIONE

ALIGRO
Tradicione. Qualità. Inspiraçione.

berndorf
LUGERN



NAUER
WEINE

**BAR
NEWS**

DiWiSA
BANKING. MONITORING. BY EXCELLENCE.

vanBaerle
Better. For you.

LA CIMBALI
by WEISS

1. Concorso

Il 12° Campionato del Servizio si svolgerà dal 20 al 24 novembre 2021 in occasione di IGEHO a Basilea. Per i professionisti della ristorazione è una grande occasione per mostrare al pubblico le proprie capacità. Sotto l'occhio attento della giuria e del pubblico, i partecipanti dovranno cimentarsi attraverso otto prove.

Cerchiamo orgogliosi professionisti dell'ambito ristorazione, gastronomia standardizzata e comunicazione alberghiera. Sei appassionato del tuo lavoro, innovativo e pronto per una nuova sfida? Partecipa, diventa per due anni ambasciatore/ambasciatrice del tuo lavoro e vinci attrattivi premi.

I vincitori saranno annunciati durante una cerimonia di premiazione separata.

2. Criteri d'ammissione

Campionessa/Campione del Servizio Junior

- Persone in formazione delle professioni
- impiegata/o di ristorazione AFC
- addetta/o di ristorazione CFP
- impiegata/o in comunicazione alberghiera AFC
- impiegata/o di gastronomia standardizzata AFC

Campionessa/Campione del Servizio

- formazione terminata in qualità di impiegato di ristorazione, addetto di ristorazione impiegato di gastronomia standardizzata o formazione professionale superiore, nessun limite di età
- professionisti senza attestato professionale, ma con un minimo di cinque anni di lavoro pratico nella ristorazione
- studenti di una scuola alberghiera riconosciuta, età minima 20 anni

3. Iscrizione/Informazione

Iscrizione tramite il formulario d'iscrizione ufficiale sul sito web www.campionatodelservizio.ch (fa stato la data di ricezione).

Contatti

Domande generali
Leila Mrak
041 418 22 51
leila.mrak@hotelgastrounion.ch

Domande tecniche (riguardanti le discipline)
Le domande sulle discipline potranno essere poste dopo il kick-off del 5 luglio.
I partecipanti invieranno le loro domande a bvr@hotelgastrounion.ch

Le domande verranno regolarmente esaminate dalla COMCO e le risposte saranno messe a disposizione dei partecipanti su una piattaforma. I dettagli e i dati di accesso alla piattaforma saranno comunicati al kick-off del 5 luglio 2021.

4. Selezione

L'ammissione al Campionato del Servizio, sarà decretata dalla Commissione della Concorrenza (COMCO) dopo la scadenza del 31 maggio 2021.

COMCO

Daniela Jaun, spr, presidente COMCO, responsabile della ristorazione
Noemi Kessler, spr, albergatrice-ristoratrice EPS
Christoph Muggli, presidente Società professionale della ristorazione, albergatore-ristoratore EPS SHL
Roman Helfer, spr, direttore generale spr

Sono escluse le vie legali. La Spr si riserva il diritto all'utilizzo di documenti e fotografie nonché le fotografie della premiazione. I documenti inviati non verranno restituiti.

5. Scadenze importanti

- 31.05.2021: scadenza del concorso
- 21.06.2021: decisione dell'ammissione con giorno definitivo di partecipazione
- 05.07.2021: kick-off (obbligatorio) - qui i partecipanti ricevono tutte le informazioni importanti sul concorso e lo svolgimento
- 15.10.2021: consegna delle ricette creazione di caffè e cocktail

6. Orario programma del giorno

Ore 08.00

arrivo dei candidati, benvenuto e assegnazione della postazione

Ore 08.15 - 08.50

Assegnazione del materiale (disposizione il materiale ecc.)

Ore 09.00 - 15.30 ca

svolgimento delle 8 discipline
Il programma esatto per le singole discipline sarà annunciato al kick-off il 5 luglio.

Disciplina creativa tavolo d'esposizione - swiss made

Non ci sono limiti alla tua creatività. Apparecchi un tavolo per un menu di 3 portate per cinque persone con il tema «swiss made».

- È disponibile un tavolo rotondo (Ø 1.60m)
- Le decorazioni per il tavolo devono essere disposte durante il tempo di gara
- Posate e bicchieri devono essere posizionati per tutte le portate
- Motto/tema: per fare in modo che i visitatori della fiera riconoscano l'idea/motto, il menu/motto va presentato separatamente in un qualche modo (tabellone, lavagna per i menu...)
- Bicchieri e posate andranno controllati/lucidati durante il tempo del concorso
- Le carte dei menu potranno essere integrate nelle decorazioni
- Materiale non apparecchiato dovrà essere disposto sul Guéridon

Premio del pubblico per il tavolo d'esposizione

Durante l'IGEHO 2021 i visitatori avranno l'opportunità di valutare il risultato finale del compito creativo.

Durante la cerimonia di premiazione, tra tutti i tavoli, verrà assegnato un premio al «Best swiss made table».

Servizio del formaggio - dolce e piccante

Degustazione di formaggio svizzero di diverse classificazioni.

- riconoscere il formaggio per ogni classificazione
- in seguito un piatto di formaggio sarà venduto ai visitatori della fiera
- classificazione del formaggio: molli, semi duri, duri, extra duri

La lista con le varietà di formaggio verrà presentata al kick-off del 5 luglio 2021.

Barmix arte - mescolare e shakerare

- ogni candidato crea un proprio cocktail/mocktail e lo prepara per quattro persone.
- per la creazione è disponibile un cesto merce con diverse bevande alcoliche svizzere e bibite analcoliche.
- deve essere utilizzato almeno un ingrediente del cesto merce.
- inoltre possono e devono essere utilizzati ingredienti propri.
- la creazione può essere composta al massimo da cinque ingredienti (decorazione non inclusa).
- i candidati devono portare la decorazione.
- tutti gli ingredienti devono essere di origine svizzera.

Gli utensili base da bar vengono messi a disposizione.

I candidati sono invitati a portare i propri bicchieri e il proprio materiale personale.

Contenuto del cesto merce:
gli ingredienti del cesto merce verranno comunicati al kick-off del 5 luglio 2021.

I candidati dovranno inviare la ricetta della creazione per e-mail a leila.mrak@hotelgastrounion.ch entro il 15 ottobre 2021. Un invio tardivo della ricetta oppure una sua successiva modifica comporterà una deduzione dei punti.

Flambé - fuoco e fiamme

Preparare e servire una pietanza di mele flambé (Boscop)

- i candidati tagliano personalmente la mela in maniera appropriata.
- la mela viene messa a disposizione già sbucciata.
- preparare una porzione di degustazione per un visitatore della fiera + una porzione di degustazione per la giuria

Vino - naso e palato

Da sei possibili vini, il partecipante ne riceverà uno, che dovrà decantare e vendere a un visitatore della fiera.

I diversi vini delle regioni vinicole svizzere saranno comunicati ai candidati il 5 luglio 2021.

Barista - caffè e altro

Preparazione di una bevanda al caffè di propria creazione



- i candidati dovranno creare una propria bevanda al caffè.
- la creazione dovrà essere una bibita (da bere) e non un dessert (da mangiare)
- il caffè dovrà essere preparato sul posto, con la macchina da caffè in dotazione oppure con una macchina portata dai candidati.
- preparazione in triplice copia (due per due ospiti dal pubblico e una per un giurato)

Il modello della macchina da caffè sarà comunicato al kick-off del 5 luglio 2021.

I candidati dovranno inviare la ricetta della creazione per e-mail a leila.mrak@hotelgastrounion.ch entro il 15 ottobre 2021. Un invio tardivo della ricetta oppure una sua successiva modifica comporterà una deduzione dei punti.

Pesce - Fischer's Fritz



- sfilettare un pesce
- il pesce sarà un pesce rotondo affusolato di provenienza svizzera
- il metodo di preparazione può variare ad ogni giorno della competizione
- preparazione di una porzione per la giuria e porzioni di degustazione per i visitatori

Mystery

I candidati riceveranno un compito speciale poco prima dell'inizio della disciplina. Il compito speciale verrà cambiato ogni giorno.



Generale

- Le linee guida indicate dovranno essere rispettate
 - La creatività è parte del concorso.
- Il tema «swiss made» dovrà quindi essere riconoscibile e compreso come tale sul tavolo d'esposizione.

7. Strumenti/attrezzatura

Svolgimento	Fornito da spr	Fornito dal partecipante
Tavolo d'esposizione	· tavolo per gli ospiti (Ø 1.60m) · tavolo da lavoro (H73 cm, L125 cm, P80 cm) · Guéridon (80 x 45 cm) · mollettone · espositore da parete per menu (15x80 cm) · tovagliolo di servizio · biancheria da tavola per il tavolo di lavoro · panno per lucidare	Tovagliato · tovaglia (diametro tavolo: 1.60m) · tovaglioli di stoffa · biancheria per guéridon · 5 sedie Materiale per la decorazione · Coperto · posate per menu di 3 portate · bicchieri · piattino del pane con coltello · sottopiatto (facoltativo) · Carta dei menu
Servizio del formaggio	· tavolo da lavoro/guéridon incluso · biancheria da tavola e tovagliolo di servizio · formaggi · coltelli da formaggio e posate per servire	nessuno
Barmix	· utensili barmix shaker, mixing ecc. · cesto merce · bicchieri standard	· propri ingredienti · ingredienti per le decorazione · chi lo desidera può portare i propri utensili da bar
Mistery	Tutto l'occorrente verrà messo a disposizione dalla spr	nessuno
Barista	· macchina da caffè · macinacaffè (preimpostato) · chicchi di caffè · latte/zucchero	· table top (tazze, piattino, cucchiaino...) · eventuali ulteriori materiali/ingredienti devono essere portati dal candidato
Flambé	· tavolo da lavoro/guéridon incluso · biancheria da tavola e tovagliolo di servizio · alimenti · liquori/succhi · utensili per flambare · stoviglie di servizio · accenditore	nessuno
Vino	· tavolo da lavoro/guéridon incluso · biancheria da tavola e tovagliolo di servizio · decanter · vini · bicchieri · candela	· utensili personali per aprire la bottiglia
Pesce	· tavolo da lavoro/guéridon incluso · biancheria da tavola e tovagliolo di servizio · alimenti · utensili da lavoro (tagliere, posate di servizio, ecc.) · stoviglie di servizio	nessuno
Generale		· indumenti propri · cavatappi · raccogli briciole da tavolo · sottomano · grembiule di servizio (facoltativo)

8. Valutazione

Disciplina	Punti
Tavolo d'esposizione	15
Servizio del formaggio	10
Arte del Barmix	15
Mystery	10
Barista	15
Flambare	15
Vino	10
Pesce	10
Totale	100

I punti totali da raggiungere sono 100. La distribuzione dei punti è la stessa per entrambe le categorie. La giuria sarà presente durante tutta la durata delle varie discipline. Come base e linea guida sono validi lo Skills Training Book e la piattaforma WIGL.

9. Premi

Campionessa/Campione del Servizio

- diventerai l'ambasciatrice/ambasciatore della spr!
- potrai partecipare a esclusive visite in rinomate aziende e incontrare personalità importanti del settore
- un'adeguata formazione continua nei settori professionali di sommelier, di barista, di barkeeping oppure del servizio
- inviti a importanti riunioni del settore e potrai ampliare la tua rete di conoscenze professionali
- servizio fotografico professionale
- diversi premi da sponsor della società professionale
- trofeo/coppa
- medaglia
- diploma
- altri regali

Campionessa/Campione del Servizio junior:

- una straordinaria formazione continua fatta su misura per te, composta da diversi corsi, visite o stage nei settori professionali di sommelier, di barista, di barkeeping e del servizio
- sarai l'ambasciatrice/ambasciatore della spr!
- potrai beneficiare di un servizio fotografico professionale e di rappresentare con orgoglio la tua professione in vari eventi
- qualificazione diretta per la prossima edizione di SwissSkills (a condizione che non sia superata l'età massima consentita di 22 anni e che la formazione sia stata completata con successo al momento dello svolgimento di SwissSkills)
- diversi premi da sponsor della società professionale
- trofeo/coppa
- medaglia
- diploma
- altri regali

Gli altri partecipanti

- attrattivi premi
- medaglia e premi a secondo del punteggio

Distribuzione medaglie

- 100 - 91 punti:
medaglia d'oro e certificato (diploma)
- 90 - 81 punti:
medaglia d'argento e certificato (diploma)
- 80 - 71 punti:
medaglia di bronzo e certificato (diploma)

inoltre assegniamo diversi premi «Best of» per le seguenti prestazioni:

- Best swiss made table
- Best coffee god/goddess
- Cocktail Mixing Champion

Regolamento premi:

1. non sono convertibili in denaro contante
2. devono essere riscossi entro il 2022/2023

10. Ulteriori disposizioni

Non viene tenuta nessuna corrispondenza in merito al concorso. La valutazione del lavoro da parte della giuria è definitiva. Le vie legali sono escluse.

L'assicurazione è a carico del partecipante.

11. Quota d'iscrizione

- Socio: CHF 60.-
- Non socio: CHF 180.-

La fatturazione avviene dopo la decisione della Commissione della Concorrenza e il termine di pagamento è di 30 giorni.

L'iscrizione è vincolante e non potrà essere ritirata dopo l'approvazione della Commissione della Concorrenza. In caso di ritiro della candidatura da parte del partecipante a partire da quattro settimane prima dell'inizio del concorso, verrà addebitata una tassa amministrativa di CHF 300.-.