



SERVICEMEISTERSCHAFT.CH

REGLEMENT

19. JANUAR 2022 IN SEEDAM PLAZA PFÄFFIKON
21. JANUAR 2022 IM SCHWEIZERHOF HOTEL & SPA BERN
24. UND 25. JANUAR 2022 IM BEAU-RIVAGE PALACE LAUSANNE

REGLEMENT.

SERVICEMEISTERSCHAFT 2022.

1. WETTBEWERB

Die 12. Servicemeisterschaft findet zwischen dem 19. und 25. Januar 2022 in drei verschiedenen Regionen statt. Eine grosse Chance für Gastgeberpersönlichkeiten, sich aus der Menge hervorzuheben und ihr Können unter Beweis zu stellen. Die Teilnehmenden durchlaufen acht Disziplinen vor den wachsamen Augen der Jury.

Wir suchen stolze Fachpersonen aus dem Bereich Restauration, Syga und HOKO. Die Gewinner werden an einer separaten Siegerehrung in einem würdigen Rahmen bekannt gegeben.

2. TEILNAHMEBERECHTIGT

JUNIOR-SERVICEMEISTER/IN

Lernende der Berufe:

- Restaurantfachfrau/-mann EFZ (Refa)
- Restaurantangestellte/-r EBA (Rean)
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (Hoko)
- Systemgastroniefachfrau/-mann EFZ (Syga)

SERVICEMEISTER/IN

- Abgeschlossene Berufslehre als Refa, Rean, Hoko, Syga, Gafa, Sefa oder höhere Berufsbildung, keine Altersbeschränkung.
- Berufsleute ohne Berufsausbildung, mit mindestens fünf Jahren praktischer Berufserfahrung in der Restauration.
- Studierende einer anerkannten Hotelfachschule, Mindestalter 20 Jahre.

3. AUSKUNFT

KONTAKT:

ALLGEMEINE FRAGEN

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

FACHLICHE FRAGEN (BETREFFEND DISZIPLINEN)

Fragen zu den Disziplinen können nach dem Kick-off am 5. Juli 2021 platziert werden. Die Teilnehmer senden dafür ihre Frage an bvr@hotelgastrounion.ch.

Die Fragen werden in regelmässigen Zeitabständen von der WEKO behandelt und die Antworten den Teilnehmern auf einer Plattform zur Verfügung gestellt.

4. VORAUSSCHIEDUNG

Über die Zulassung zur Servicemeisterschaft entscheidet die Wettbewerbskommission (WEKO).

WEKO

Daniela Jaun, bvr, WEKO-Präsidentin, Bereichsleiterin Restauration

Noemi Zoss-Kessler, bvr, dipl. Hôtelière-Restauratrice HF

Christoph Muggli, Präsident Berufsverband Restauration, eidg. dipl.

Hôtelier-Restaurateur HF SHL

Roman Helfer, bvr, Geschäftsführer bvr

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. WICHTIGE TERMINE

- 12.11.2021: Abgabe Rezepte Kaffeekreation und Cocktail
- 18.11.2021, 15.00 – 16.30 Uhr und 22.11.2021, 10.00 – 11.30 Uhr: Online-Meeting via Zoom für Teilnehmer & Coaches:
 - Update und diverse nützliche Infos wie Detail-Tagesprogramm, Anfahrt, Parking etc.
 - Fragerunde mit Weko
 - Fragerunde mit SwissSkills-Gewinnerin Shania Colombo

6. ZEITPLAN TAGESABLAUF

09.00 UHR

Eintreffen der Kandidaten, Begrüssung und Tischzuweisung

09.15 – 9.50 UHR

Bereitstellen des Materials (Auspacken Material etc.)

10.00 – 17.00 UHR

Durchlaufen der 8 Disziplinen. Der genaue Zeitplan zu den einzelnen Disziplinen wird im November bekannt gegeben.



KREATIVDISZIPLIN ERLEBNISTISCH – SWISS MADE

Deiner Kreativität sind fast keine Grenzen gesetzt. Du deckst ein 3-Gang-Menü für fünf Personen zum Thema «Swiss made» ein.

- Es steht ein runder Tisch (Ø 1.60 m) zur Verfügung
- Tischdekoration muss in der Wettbewerbszeit platziert werden
- Besteck und Gläser sind für alle drei Gänge einzudecken
- Motto / Thema: damit die Messebesucher die Idee / Motto erkennen können, soll das Menü / Motto separat in irgendeiner Form (Plakat / Menutafel...) präsentiert werden.
- 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

Die Besucher des Wettbewerbs werden das Endergebnis der Kreativaufgabe bewerten. An der separaten Siegerehrung wird aus allen Tischen dann der «Best swiss made table» mit einem Preis geehrt.



KÄSESERVICE – MILD UND WÜRZIG

Degustation von Schweizer Käse aus verschiedenen Käsegruppen.

- Pro Käsegruppe muss ein Käse erkannt werden.
- Anschliessend wird ein Käseteller den Messebesuchern verkauft.
- Die Käsegruppen sind: Weichkäse, Halbhart, Hart, Extra-Hart

REGLEMENT.

SERVICEMEISTERSCHAFT 2022.



BARMIX KUNST – GERÜHRT UND GESCHÜTTELT

- Jede/r Kandidat/in kreiert einen eigenen Cocktail und bereitet diesen in vierfacher Ausführung zu.
- für die Kreation steht ein Warenkorb mit diversen Schweizer Spirituosen und alkoholfreien Getränken zur Verfügung.
- aus dem Warenkorb muss mindestens eine Zutat verwendet werden.
- es dürfen und sollen zudem eigene Zutaten verwendet werden.
- die Kreation darf maximal aus fünf Zutaten bestehen (Dekoration nicht inklusive).
- die Dekoration müssen die Kandidaten mitbringen
- alle Zutaten müssen schweizerischen Ursprungs sein.
- auf die Berücksichtigung der Saisonalität wird verzichtet.

Die Grundausrüstung der Bar wird zur Verfügung gestellt. Die Kandidaten sind eingeladen, ihre eigenen Gläser und persönliche Materialien mitzubringen.

Das Rezept zur Kreation müssen die Teilnehmenden bis spätestens am 12. November 2021 per Mail an leila.mrak@hotelgastrounion.ch senden. Eine spätere Eingabe des Rezepts oder das nachträgliche Abändern des Rezepts hat Punkteabzug zur Folge.



FLAMBÉ – FEUER UND FLAMME

Zubereiten und Anrichten eines flambierten Apfelgerichts (Boscop)

- Die Teilnehmer schneiden den Apfel selbständig in die passende Form.
- Der Apfel wird geschält zur Verfügung gestellt.
- Anrichten einer Portion für Besucher + Degustation-Portion für Jury



WEIN – NASE UND GAUMEN

Aus sechs möglichen Weinen erhält der Teilnehmer einen Wein zugeteilt, welcher dann dekantiert und an einen Besucher verkauft wird.



BARISTA – KAFFEE UND MEHR

Zubereitung einer Eigenkreation eines Kaffeegetränkes

- die Kandidaten kreieren ein eigenes Kaffeegetränk.
- die Kreation muss ein Getränk (trinkbar) sein und kein Dessert (essbar)
- der Kaffee ist vor Ort herzustellen, entweder mit der vorhandenen Kaffeemaschine oder mit einer von den Kandidaten mitgebrachten Maschine.
- die Zubereitung erfolgt in dreifacher Ausführung (zwei Gäste + ein Juror)

Das Modell der Kaffeemaschine wird zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben. Das Rezept zur Kreation müssen die Teilnehmenden bis spätestens am 12. November 2021 per Mail an leila.mrak@hotelgastrounion.ch senden. Eine spätere Eingabe des Rezepts oder das nachträgliche Abändern des Rezepts hat ein Punkteabzug zur Folge.



FISCH – FISCHER'S FRITZ

- Filetieren eines Fisches
- der Fisch wird ein Rundfisch mit schweizerischer Herkunft sein
- die Zubereitungsart kann an jedem Wettbewerbstag variieren
- Anrichten einer Portion für Jury und Degustation-Portionen für Besucher



MYSTERY

Die Teilnehmer erhalten vor Ort eine Spezialaufgabe kurz vor Disziplinbeginn. Diese Spezialaufgabe wird jeden Tag geändert.

ALLGEMEIN

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

REGLEMENT.

SERVICEMEISTERSCHAFT 2022.

7. ARBEITSGERÄTE/AUSRÜSTUNG

DISZIPLIN	DURCH BVR GESTELLT	DURCH TEILNEHMER GESTELLT
ERLEBNISTISCH	<ul style="list-style-type: none"> •Gästetisch (Ø 1.60 m) •Arbeitstisch (H73 cm L125 cm B80 cm) •Guéridon (80 x 45 cm) •Molton •Menuständer (für Aufhängemasse 15 x 80 cm) •Servicetuch •Tischwäsche Arbeitstisch •Poliertuch 	<ul style="list-style-type: none"> •Tischwäsche •Tischtuch (Ø 1.60m) •Stoffservietten •Tischwäsche Guéridon •5 Stühle •Dekomaterial •Gedeck •Besteck für 3-Gang-Menu •Gläser •Brotteller inkl. Buttermesser •Platzteller (fakultativ) •Menukarten
KÄSESERVICE	<ul style="list-style-type: none"> •Arbeitstisch / Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch •Käse •Käsemesser und Vorlegebesteck 	Keine
BARMIX	<ul style="list-style-type: none"> •Barmixutensilien wie Shaker, Mixglas etc. •Warenkorb •Standard-Gläser 	<ul style="list-style-type: none"> •eigene Zutaten •Zutaten Dekoration •falls erwünscht, können eigene Barutensilien mitgebracht werden
MYSTERY	•Alles Nötige wird durch den bvr gestellt.	Keine
BARISTA	<ul style="list-style-type: none"> •Barista-Maschine •Mahlgerät (voreingestellt) •Kaffeebohnen •Standard Tasse / Unterteller /Kaffeelöffel •Milch / Zucker 	<ul style="list-style-type: none"> •Table Top (Tassen, Unterteller, Löffel...) •weitere allfällige Materialien /Zutaten müssen von den Kandidaten selber mitgebracht werden
FLAMBÉ	<ul style="list-style-type: none"> •Arbeitstisch / Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch •Lebensmittel •Spirituosen/Säfte •Flambierutensilien •Anrichteschirr •Anzünder 	Keine
WEIN	<ul style="list-style-type: none"> •Arbeitstisch / Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch •Dekantierkaraffe •Weine •Gläser •Kerze 	•persönliche Utensilien um die Flasche zu öffnen
FISCH	<ul style="list-style-type: none"> •Arbeitstisch / Guéridon inkl. Tischwäsche und Servicetuch •Lebensmittel •Arbeitsutensilien (Schneidebrett, Vorleger, etc.) •Anrichteschirr 	Keine
ALLGEMEIN		<ul style="list-style-type: none"> •Eigene Kleidung •Korkenzieher •Tablecrumbler •Schreibunterlagen •Service-Schürze (fakultativ)

REGLEMENT.

SERVICEMEISTERSCHAFT 2022.

8. BEWERTUNG

DISZIPLINEN	PUNKTE
Erlebnistisch	15
Käseservice	10
Barmix-Kunst	15
Mystery	10
Barista	15
Flambieren	15
Wein	10
Fisch	10
Total	100

Total sind 100 Punkte zu erreichen. Für beide Kategorien gelten die gleiche Punkteverteilung. Die Jury ist während der gesamten Zeit der Disziplinen anwesend. Als Grundlage und Richtlinien gelten das Skills Training Book (Renovium) sowie die WIGL-Plattform.

9. PREISE

SERVICEMEISTER/-IN

- Du wirst offizielle/r Botschafter/-in des bvr!
- Du geniesst exklusive Besuche in angesehenen Betrieben und triffst auf wichtige Persönlichkeiten der Branche
- Passende Weiterbildung in den Fachbereichen Sommelier, Barista, Barkeeping oder Service
- Einladungen zu wichtigen Branchentreffen und Ausbau deines beruflichen Netzwerk
- professionelles Fotoshooting
- Diverse Preise unserer Verbandssponsoren
- Siegerpokal
- Medaille
- Diplom
- weitere Geschenke

JUNIOR-SERVICEMEISTER/-IN

- Du wirst offizielle/r Botschafter/-in des bvr!
- Eine aussergewöhnliche Weiterbildung, persönlich auf dich abgestimmt. Bestehend aus mehreren Kursen, Besuchen oder einem Praktikum in den Fachbereichen Sommelier, Barista, Barkeeping, Service
- Dadurch kommst du in den Genuss von einem professionellen Fotoshooting und vertrittst stolz deinen Beruf an verschiedenen Anlässen

- Direktqualifikation für das Assessment der nächsten Ausgabe der SwissSkills (sofern das zugelassene Höchstalter von 22 Jahren nicht überschritten ist und die Lehre erfolgreich abgeschlossen wurde bis zur Durchführung der SwissSkills)
- Diverse Preise unserer Verbandssponsoren
- Siegerpokal
- Medaille
- Diplom
- weitere Geschenke

RESTLICHE TEILNEHMENDE

- Attraktive Preise
- Medaillen und Auszeichnung je nach Punktezahl

VERMERK MEDAILLENVERTEILUNG

100 – 91 Punkte: Goldmedaille und Auszeichnung (Diplom)
90 – 81 Punkte: Silbermedaille und Auszeichnung (Diplom)
80 – 71 Punkte: Bronzemedaille und Auszeichnung (Diplom)

weiter vergeben wir diverse Best of Preise für folgende Leistungen:

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

BESTIMMUNGEN ZU DEN PREISEN

1. nicht auszahlfar
2. einlösbar nur im 2022/2023

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: CHF 60.–
Nichtmitglieder: CHF 180.–

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 Umtriebschädigung von CHF 300.– erhoben.

HERZLICHEN DANK AN UNSERE SPONSOREN

