

Fragen / Questions – Version finale

Servicemeisterschaft 2022 / Championnat de service 2022

	Fragen / Questions	Datum / Date	Antwort / Réponses
Erlebnistisch			
1.1	Müssen die Stühle selber mitgebracht werden? Est-ce que je dois amener moi-même les chaises ?	05.07.21	Die Stühle müssen selber mitgebracht werden. Vous devez apporter vos propres chaises.
1.2	Darf man den eigenen Menuständer mitbringen? Sollte es in den Tisch integriert werden? Est-ce que je peux apporter mon propre support pour le menu ? Doit-il être intégré à la table ?	05.07.21	Es darf gerne ein eigener Ständer mitgebracht werden. Ansonsten stellen wir diesen zur Verfügung. Dies muss nicht unbedingt sein, aber man kann den Ständer direkt mit dem Tisch integrieren. Vous pouvez sans autre apporter votre propre support. A défaut, nous en tenons à disposition directement sur place. Il ne doit pas nécessairement l'être mais il peut être intégré directement à la table.
1.3	Servietten/Tischtücher Serviettes / Nappe	05.07.21	Stoffservietten, Tischtuch für den Gästetisch sowie für das Guéridon müssen die Kandidaten selber mitbringen. Für den Arbeitstisch wird der bvr die Wäsche (weiss) zur Verfügung stellen. Les candidats doivent apporter leurs propres serviettes et nappe en tissus pour la table d'hôtes et guéridon. La spr mettra à disposition le linge (blanc) pour la table de travail

1.4	Hat es ein Bügeleisen vor Ort? Est-ce qu'il y a un fer à repasser sur place ?	05.07.21	Nein. Falls Sie selber ein Bügeleisen mitbringen, denken Sie daran, bei uns einen Stromanschluss mit Verlängerungskabel anzufordern. Non. Au cas où vous apportez vous-même un fer à repasser, pensez à nous demander un branchement électrique et une rallonge.
1.5	Wie ist die Freiheit betreffend Kreativität in Bezug zu den Service-Regeln? Quelle est la liberté possible au niveau de la créativité par rapport aux règles de service?	05.07.21	Diese Disziplin ist in erster Linie eine kreative Disziplin, sie darf nicht begrenzt werden! Achten Sie jedoch darauf, dass die Gäste am Tisch sitzen und am Tisch essen könnten. Cette épreuve est avant tout une épreuve de créativité, elle ne doit pas être limitée ! Veuillez toutefois à ce que les clients puissent s'asseoir à la table et y manger.
1.6	Kann man ein essbares Element in die Dekoration integrieren? Pouvons-nous intégrer un élément comestible dans la décoration de table ?	05.07.21	Man kann – bitte beachten Sie, dass der Tisch den ganzen Tag an der Wärme steht. Oui, mais il faut tenir compte du fait que les tables seront exposées à la chaleur durant la journée.
1.7	Können die Servietten gefaltet mitgebracht werden? Les serviettes peuvent-elles être apportées déjà pliées?	05.07.21	Ja - und auch das Besteck muss nicht vor Ort poliert werden Oui – de même, les couverts ne doivent pas obligatoirement être polis sur place.
1.8	Muss das Menü eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert enthalten? Le menu doit-il être composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert?	05.07.21	Nein - es können auch zwei Vorspeisen und ein Hauptgang kreiert werden. Pas nécessairement – vous pouvez aussi proposer 2 entrées et un plat principal.
1.9	Müssen die Weine für das Menü mitgebracht werden?	05.07.21	Es ist nicht obligatorisch - Sie müssen die Weine jedoch zum Menü notieren; natürlich können Sie diese dann auf dem Guéridon präsentieren.

	Faut-il apporter les vins pour le menu ?		Ce n'est pas obligatoire – Vous devez cependant noter les vins dans votre menu ; vous pouvez naturellement aussi les présenter sur le guéridon.
1.10	Ist es ein Tisch mit einzelnen zentralen Bein oder ein runder Tisch mit vier Beinen? Est-ce une table à pied unique et central ou une table ronde à quatre pieds ?	05.07.21	Es ist ein runder Tisch mit vier Beinen. C'est une table ronde à quatre pieds.
1.11	Welche Masse hat der zur Verfügung gestellte Menuständer? Quelles dimensions a le porte-menu?	05.07.21	Der Ständer bietet ungefähr folgende Aufhängefläche: Breite: 15cm Höhe: 80cm Le porte-menu a une surface d'affichage d'environ : Largeur: env. 15 cm Hauteur: env. 80 cm
1.12	Müssen die Moltons selber mitgebracht werden? Doit-on prendre les molletons pour la table d'exception et la table de service ?	05.07.21	Die Moltons für Gäste-, Arbeitstisch und Guéridon werden von uns zur Verfügung gestellt. Des molletons pour les différentes tables seront mis à disposition.
1.13	Ich benötige Hilfe mit dem Geschirr J'ai besoin d'un soutien pour la fourniture des couverts	05.07.21	Falls Sie noch TableTop Ware benötigen, so kann unser Sponsor Berndorf Ihnen gerne behilflich sein Si vous avez besoin de matériel/couverts pour votre table, notre sponsor Berndorf se fera un plaisir de vous aider.
1.14	Dürfen auch Papierservietten gebraucht werden oder müssen es Stoffservietten sein?	03.08.21	Ja es dürfen auch Papierservietten verwendet werden. Oui, on peut aussi utiliser des serviettes en papier.

	Peut-on utiliser des serviettes en papier ou doit-on utiliser exclusivement des serviettes en tissu ?		
1.15	Müssen wir den Tisch mit Weisswein-, Rotwein-, und einem Wasserglas eindecken? Faut-il disposer sur la table un verre à vin blanc, un verre à vin rouge et un verre à eau ?	03.08.21	Nein, nicht zwingend. Es können auch zwei Weissweingläser und ein Wasserglas sein oder entsprechend Ihrem Menu. Die Gläser können auch auf dem Gueridon platziert sein. Non, pas obligatoirement. On peut aussi disposer deux verres à vin blanc et un verre à eau, ou tout autre combinaison correspondant à votre menu. Les verres peuvent aussi être placés sur le guéridon.
1.17	Gibt es irgendwelche Vorschriften für die Stühle bezüglich Aussehen ? (Hocker, Stuhl mit Lehne, Stuhl-Hussen) Y a-t-il des consignes spécifiques concernant les chaises (chaises hautes, avec ou sans dossier, housses)	01.09.21	Es gibt keine speziellen Vorschriften für die Stühle. Il n'y a pas de consignes spécifiques pour les chaises.
1.18	Muss man ein Tischtuch zwingend verwenden? Pour la table de présentation pouvons-nous ne pas mettre de nappe	30.09.21	Nein, es braucht nicht zwingend ein Tischtuch La nappe n'est pas nécessaire.
1.19	Ist es erlaubt brennende Kerzen auf dem Tisch zu haben? Est-il permis de disposer des bougies allumées sur la table?	01.12.21	Ja, Kerzen sind erlaubt. Allenfalls werden diese nach Abschluss der Disziplin aus Sicherheitsgründen wieder abgelöscht. Oui, les bougies sont autorisées. Elles seront éteintes après la fin de l'épreuve, pour des raisons de sécurité.
Käse			
2.1	Müssen die Kandidaten/innen den Käse selber schneiden?	05.07.21	Der Käse kommt bereits geschnitten auf dem Käsebrett.

	Est-ce que les candidats doivent découper eux-mêmes le fromage ?		Le fromage sera disposé sur le plateau déjà découpé
2.2	Wie funktioniert das Verkaufsgespräch? Comment se déroule la vente au client ?	05.07.21	Ein Messebesucher wird ausgesucht und sie führen ein Verkaufsgespräch mit den Käsesorten auf dem Käsebrett. Un visiteur du salon sera désigné et vous lui présenterez les différentes sortes de fromages disposés sur le plateau
2.3	Wo erhalte ich die verschiedenen Käsesorten? Où puis-je trouver les différents fromages?	05.07.21	Eine Musterbox mit allen Sorten zum Probieren kann bei uns bestellt werden. Bestellung bis am 13.08.21 an leila.mrak@hotelgastrounion.ch . Erhalt Ware Mitte September Une boîte d'échantillons avec toutes les variétés à essayer peut être commandée chez nous. Commande jusqu'au 13.08.21 auprès de leila.mrak@hotelgastrounion.ch Livraison des marchandises mi-septembre
Flambieren			
3.1	Welche Rezepturen gelten? Quelles recettes sont acceptées ?	05.07.21	Es gelten die Rezepturen aus dem Restaurant Service Skills Trainingsbook. Seules les recettes provenant du livre Restaurant Service Skills Trainingsbook sont acceptées
3.2	Darf eine eigene Dekoration mitgebracht/verwendet werden Peut-on apporter sa propre décoration?	05.07.21	Nein, es ist nur die Verwendung der bereit gestellten Lebensmittel erlaubt Non, seuls les aliments mis à disposition sont autorisés.
3.3	Wie wird der Apfel bereitgestellt? Sous quelle forme la pomme est-elle fournie ?	05.07.21	Der Apfel wird als ganzer Apfel in geschälter Form bereit stehen.

			La pomme mise à disposition sera dans sa forme entière, et pelée.
3.4	Welche Spirituosen zum Flambieren werden uns zur Verfügung gestellt? Quels alcools aurons-nous à disposition pour le flambage?	03.08.21	Distillerie Willisau Golden Delicious Eau de vie Pomme Eau de vie de pomme <i>Golden Delicious</i> de la Distillerie Willisau
3.5	Was für ein Dessertgericht mit Apfel wird das konkret sein? Im Stil von Crêpe Normand? Oder einfach das Flambieren des Apfels und anschliessend Anrichten? Quel sera le dessert ? Un dessert style crêpe normande ou simplement une pomme à flamber et à dresser ?	03.08.21	Die Zubereitung des Apfel-Flambés ist analog wie bei der Ananas einfach mit einem Apfel und der vorgegebenen Spirituose. Danach Anrichten der beiden Portionen auf den Tellern. La préparation de la pomme flambée est analogue à celle de l'ananas, simplement avec une pomme et l'alcool indiqué. Puis disposez-les sur des assiettes.
3.6	Müssen die Gueridons von uns vorbereitet werden (Vorleger, Abfallteller, Anrichteteller, etc.) oder sind die bereits fix fertig zur Aufgabe bereit? Wenn ja müssen wir das Material selber mitbringen oder ist es vor Ort? Devrons-nous préparer nous-mêmes les guéridons (couverts, assiette à déchets, assiette de dressage, etc.) ou seront-ils déjà préparés pour les épreuves ? Si oui, devons-nous apporter notre matériel ou sera-t-il mis à disposition ?	03.08.21	Die Guéridons werden von uns vorbereitet und das Material durch uns gestellt. Les guéridons sont préparés par nous et le matériel est fourni par nous.
3.7	Wie soll der Apfel geschnitten sein? Schnittart? Ringe, Stücke? Muss es ein Boskoop sein oder nicht? Comment doit-on couper la pomme? En anneaux, en morceaux ? Faut-il que ce soit une Boskoop ?	01.11.21	Die Teilnehmer/innen sind bei der Schnittart völlig frei. Es muss ein Boskoop sein. La méthode et la forme de la coupe sont libres. Il faut obligatoirement utiliser une Boskoop.

3.8	Dürfen auch eigene Spezial-Schneidemesser mitgebracht werden? Peut-on apporter des couteaux à découper spéciaux?	01.12.21	Ja, aber nur bedingt. Es muss ein übliches Fachmesser sein und keine Apfelteiler aus einem üblichen Privathaushalt (z.B. diese IKEA-Apfelteiler). Das Spezialmesser muss vor Wettbewerbsbeginn durch die Weko noch freigegeben werden, resp. behält sich die Weko vor ein Messer als unzulässig zu deklarieren. Oui, mais à condition que cela soit un couteau professionnel usuel, et non un ustensile tel un coupe-pommes (que l'on trouve chez IKEA par exemple). Votre éventuel couteau spécial devra être validé préalablement par la Commission de concours, qui se réserve le droit de ne pas autoriser son utilisation.
3.9	Auf welchen Rechaud-Typ werden wir Flambieren müssen? Quel type de réchaud aurons-nous à disposition pour le flambage?	01.12.21	Zum Flambieren stehen PowerFire Rechauds von Kisag zur Verfügung. Vous disposerez d'un réchaud Kisag PowerFire pour le flambage.
3.10	Ist die Zitrone bereits prepariert oder müssen wir diese selber noch schneiden? Est-ce que le citron, nous sera préparé ou il est entier sur le plateau ?	01.12.21	Die Zitrone kommt bereits fertig prepariert. Le citron sera déjà préparé par nous
Bar			
4.1	Haben sie dort auch einen Abmesser? Une verre doseur (mesure de bar) sera-t-il fourni?	05.07.21	Es stehen Jigger bereit für das Abmessen der Spirituosen Nous mettrons à disposition des doseurs Jigger pour le dosage des alcools.
4.2	Wo erhalte ich die Getränke vom Warenkorb?	05.07.21	Die Spirituosen aus unserem Warenkorb können Sie bis am 13.08.21 bestellen via Email an leila.mrak@hotelgastrounion.ch. Auslieferung der Ware ca. Ende August. Die Verrechnung der bestellten Flasche erfolgt auf der Gesamtrechnung für die Teilnahmegebühren. Les spiritueux et softs de notre corbeille peuvent être commandés avant le 13.08.21 par e-mail à l'adresse leila.mrak@hotelgastrounion.ch. Livraison de la marchandise vers la fin du mois d'août.

	Où puis-je obtenir les boissons issues de la corbeille de produits ?		Le montant des bouteilles commandées sera facturé sur la facture globale des frais de participation.
4.3	Wird das Eis zur Verfügung gestellt? Des glaçons seront-ils mis à disposition?		Eiswürfel stehen zur Verfügung. Falls Sie Crushed Eis benötigen so müssen Sie uns das vorab bitte angeben damit wir es speziell besorgen können. Oui, les glaçons vous seront fournis. Si vous souhaitez de la glace pilée, veuillez nous en faire la demande préalablement, afin que nous puissions la commander.
4.4	Wie ist das mit den Früchten und was gilt als Schweizer Produkt. Dürfen Zitrusfrüchte mitgebracht werden, wenn sie im eigenen Garten wachsen und somit aus "der Schweiz kommen"? Pouvons-nous amener des agrumes, si elles sont cultivées en Suisse?	30.09.21	Es dürfen sämtliche Früchte für die Kreation verwendet werden, welche während dem Jahr in der Schweiz wachsen können. Da die Wettbewerbstage auf Januar fallen wird auf die Berücksichtigung der Saisonalität verzichtet. Tous les fruits qui peuvent être cultivés en Suisse en diverses saisons peuvent être utilisés. Etant donné que le concours à lieu en janvier, ces fruits ne doivent pas obligatoirement être de saison.
4.5	Muss ich beim Rezept für den Cocktail schon die genaue Menge angeben, oder nur welche Zutaten ich verwenden möchte? Pour ma recette de cocktail, dois-je déjà indiquer les quantités exactes, ou simplement la liste des ingrédients?	30.09.21	Das Rezept muss die exakte Menge enthalten für die Zubereitung. Votre recette doit indiquer les quantités exactes.
4.6	Werden die Zutaten die ich im Rezept angebe vor Ort sein, oder muss ich die selbst organisieren Les ingrédients de ma recette seront-ils mis à ma disposition ou dois-je les apporter?	30.09.21	Es werden lediglich die Zutaten zur Verfügung gestellt, welche Sie aus dem Warenkorb angegeben haben im Rezept (also nur die Spirituosen von Diwisa). Alle weiteren Zutaten aus Ihrem Rezept wie Säfte, Sirups, Deko etc. müssen Sie selber mitbringen. Seuls les ingrédients que vous avez sélectionnés dans la corbeille marchandises seront mis à votre disposition (c'est-à-dire uniquement les spiritueux

			Diwisa). Vous devez apporter les autres ingrédients de votre recette non présents dans la corbeille (jus, sirops, décorations, etc).
4.7	Soll das Rezept ein Foto von meinem Drink enthalten mit einem passend gewähltem Glas/Tasse, oder darf dies noch geändert werden nach Abgabe des Rezepts? Avec la recette, faut-il envoyer une photo de la boisson dans le verre/la tasse de service? Le contenant peut-il encore être modifié après remise de la recette?	30.09.21	Bei Abgabe des Rezepts benötigt es kein Foto dazu. Il n'y a pas besoin d'envoyer de photo avec votre recette.
4.8	Soll das Rezept schön aufgeschrieben werden (etwa wie auf einer Karte), oder reicht es, Ihnen meine Rezepte per Mail geschrieben zuzuschicken? La recette doit-elle être écrite joliment (comme sur une carte), ou suffit-il de vous l'envoyer par e-mail?	30.09.21	Bitte senden Sie uns das Rezept per Email in einer Word- oder pdf-Datei zu. Il suffit de nous envoyer votre recette par e-mail en format Word ou PDF.
4.9	Gläser: hat es ein Martiniglas vor Ort? Verres: y aura-t-il un verre à Martini à notre disposition?	01.12.21	Ja, es sind alle Cocktailgläser vor Ort, welche auch im SkillsBuch vorkommen Oui, vous aurez à disposition tous les verres à cocktails mentionnés dans le Skills Training Book.
Barista			
5.1	Darf das Getränk Alkohol drin haben? Les recettes peuvent-elles contenir de l'alcool?	05.07.21	Die Kreation darf Alkohol enthalten. Es darf auch das Thema swiss made mit einbezogen werden. Les recettes créées peuvent contenir de l'alcool. Vous pouvez également intégrer des aspects du thème Swiss made dans vos recettes.
5.2	Kann man dort am Start auch etwas kühlen, was man später braucht bei der Barista Aufgabe?	05.07.21	Es gibt die Möglichkeit persönliche Utensilien zu kühlen. Bitte melden Sie dies vorgängig bei leila.mrak@hotelgastrounion.ch bis Ende Oktober an.

	Sera-t-il possible de refroidir sur place certains éléments en vue de l'épreuve de mixologie ?		Il sera possible de refroidir vos ustensiles et produits personnels sur place. Merci de l'annoncer à leila.mrak@hotelgastrounion.ch jusqu'au fin octobre.
5.3	Ist Filterkaffee für die Eigenkreation erlaubt? Le café filtre est-il autorisé dans la recette de café ?	03.08.21	Nein, es sollte mit einer Siebträgermaschine hergestellt werden. Non, votre recette doit contenir du café obtenu avec la machine à café mise à disposition.
5.4	Können eigene Kaffeebohnen mitgebracht werden Pouvons-nous apporter notre propre café en grain ?	03.08.21	Sie können eigene Kaffeebohnen mitnehmen. Beachten Sie aber bitte, dass Sie dann auch Ihre eigene Mühle mitbringen, da Sie Ihren eigenen Kaffee nicht in der vorhandenen Mühle mahlen dürfen. Vous pouvez apporter votre propre café en grain. Dans ce cas, il faudra également apporter votre moulin à café, car vous n'êtes pas autorisés à mouliner votre propre café dans le moulin à café mis à disposition.
5.5	Ist die vorhandene Mühle schon auf die zur Verfügung gestellten Kaffeebohnen eingestellt? Le moulin à café mis à disposition sera-t-il déjà réglé pour le café qui est fourni ?	03.08.21	Ja, die Mühle ist bereits fertig eingestellt für Sie Oui, le moulin à café sera déjà réglé.
5.6	Welche Kaffeebohnen haben wir am Wettbewerb vor Ort Quel café en grain aurons-nous à disposition le jour du concours ?	01.11.2021	Folgende Kaffeesorten der Rösterei Rast werden wir am Wettbewerbstag vor Ort in Gebrauch haben: Vous aurez à disposition ces deux sortes de café en grains, fournis par le torréfacteur Rast Kafee AG: Espresso : mélange Milano https://www.rast.ch/shop/7/milano Café Crème: Barista Crème https://www.rast.ch/shop/261/barista-cr-me
5.7	Muss die Maschine nach Gebrauch gereinigt werden? Devrons-nous nettoyer la machine à café après utilisation ?	03.08.21	Es muss keine Komplettreinigung durchgeführt werden. Sie reinigen die Maschine grob, dass Sie wieder so aussieht wie Sie sie vorgefunden haben Un nettoyage complet n'est pas demandé. Vous devrez effectuer un nettoyage rapide afin de remettre la machine en l'état comme avant utilisation.

5.8	Steht nur weisser Zucker zur Verfügung? Aurons-nous uniquement du sucre blanc à disposition ?	03.08.21	Wir werden weisser und brauner Zucker zur Verfügung stellen. Vous aurez du sucre blanc et du sucre brun à disposition.
5.9	Müssen wir eigene Tassen/Gläser mitbringen? Devons-nous apporter nos propres tasses/verres ?	03.08.21	Es stehen klassische Espresso- und Kaffeetassen zur Verfügung. Sie können eigene Spezialgläser für Ihre Eigenkreation mitbringen. Des tasses à expresso et à café classiques vous seront fournies. Vous pouvez apporter des verres spéciaux pour votre recette.
5.10	Muss die Kreation ein Heissgetränk sein oder darf es auch eine kalte Kreation sein? La recette doit-elle être chaude ou peut-elle aussi être froide?	30.09.21	Die Kreation darf auch ein Kaltgetränk sein La recette peut aussi être une boisson froide.
5.11	Muss ich beim Rezept für den Barista schon die genaue Menge angeben, oder nur welche Zutaten ich verwenden möchte? Dois-je indiquer les quantités exactes dans ma recette ou simplement la liste des ingrédients?	30.09.21	Das Rezept muss die exakte Menge enthalten für die Zubereitung. Votre recette doit indiquer les quantités exactes.
5.12	Darf es eine essbare Dekoration sein? La décoration peut-elle être comestible?	01.12.21	Ja, es darf eine essbare Dekoration sein Oui, la décoration peut être comestible.
5.13	Darf man eine eigene Kaffeemaschine mitbringen? Peut-on apporter notre propre machine à café?	01.12.21	Es darf eine eigene mitgebracht werden unter folgenden Bedingungen: - Dies muss zwingend vorab angemeldet werden bei leila.mrak@hotelgastrounion.ch bis 03.01.22 damit die Verwendung abgeklärt werden kann - Die notwendigen Bedürfnisse wie Strom, Anschlüsse etc. müssen exakt angegeben werden - die Verwendung muss in einem vernünftigen Rahmen liegen (keine komplizierte Aufbauzeiten etc.) damit der Wettbewerbslauf nicht beeinträchtigt wird

			Oui, vous pouvez apporter votre machine à café aux conditions suivantes : Cela doit être annoncé à l'avance par mail à leila.mrak@hotelgastrounion.ch d'ici le 3 janvier, afin que l'installation puisse être organisée. Les spécifications techniques exactes de votre machine doivent nous être communiquées (alimentation, prises, etc) Son utilisation doit pouvoir se faire sans complications excessives (temps de montage, etc.) afin de ne pas empiéter sur le temps de concours.
Wein			
7.1	Wo erhalte ich die Weine? Où puis-je obtenir les vins?	05.07.21	Eine Weinbox mit 1 Flasche pro Weinsorte kann bis am 13.08.21 bei leila.mrak@hotelgastrounion.ch bestellt werden. Die Verrechnung der Weinbox erfolgt auf der Gesamtrechnung für die Teilnahmegebühren. Un carton de vins avec 1 bouteille par sorte de vin peut être commandée jusqu'au 13.08.21 à l'adresse leila.mrak@hotelgastrounion.ch. Le montant du carton commandé sera facturé sur la facture globale des frais de participation.
7.2	Wie sieht die Karaffe aus? Ist es eine klassische Karaffe? Quel type de carafe aurons-nous? Une carafe classique ?	01.12.21	Ja, es ist eine klassische Karaffe Oui, il s'agit d'une carafe classique.
7.3	Muss die Karaffe beim Dekantieren vorher aviniert werden? La carafe doit-elle être avinée avant la décantation ?	01.12.21	Ja, die Karaffe muss wie beschrieben im SkillsBook aviniert werden. Oui, la carafe doit être avinée, comme décrit dans le livre SkillsBook.
Varia			
9.1	Wie gross sind die Arbeitstische?	05.07.21	Die Arbeitstische haben die Masse H73cm/B125cm/B80cm

	Quelle est la dimension des tables de travail ?		Les dimensions des tables de travail sont H73cm/L125cm/ L80cm
9.2	Was sind die Masse des Guéridon? Quelles sont les dimensions du guéridon?	05.07.21	Der Guéridon hat die Masse: H73cm/B45cm/L80cm Le guéridon a les dimensions suivantes: H73cm/B45cm/L80cm
9.3	Haben wir alle Garnituren für das Flambieren? Toutes les garnitures pour le flambage seront-ils mis à notre disposition?	05.07.21	Ja, es wird Standard-Deko zur Verfügung gestellt. Eigene individuelle Dekoartikel dürfen nicht mitgebracht werden. Oui, vous aurez des éléments de décoration standard à disposition. Vous ne pouvez pas apporter vos propres éléments de décoration.
9.4	Gibt es einen Tiefkühlgerät vor Ort? Y aura-t-il un congélateur à disposition?	05.07.21	Es gibt nur eine begrenzte Möglichkeit im Tiefkühlfach. Falls Sie etwas zum kühlen oder tiefkühlen haben so müssen Sie dies zwingend anmelden bei leila.mrak@hotelgastrounion.ch Un compartiment de congélation à contenance réduite sera mis à disposition. Si vous devez refroidir ou congeler un élément, veuillez impérativement en informer leila.mrak@hotelgastrounion.ch
9.5	Dürfen die Rezepte am Arbeitsort verwendet werden? Peut-on utiliser des recettes comme aide-mémoire durant le concours?	05.07.21	Nein, die Zubereitung der Gerichte erfolgt auswendig und es dürfen keine Rezepturen vor Ort verwendet werden Non, les recettes doivent être réalisées de tête. Les aide-mémoire ne sont pas autorisés.
9.6	Müssen wir Zündhölzer selber mitbringen? Devons-nous apporter des allumettes ?	01.12.21	Ja, Sie müssen die eigenen Zündhölzer mitbringen Oui, vous devez apporter vos allumettes.

9.7	Dürfen persönliche Sponsoren sichtbar gemacht werden? Les noms de nos sponsors individuels peuvent-ils être affichés ?	01.12.21	Die Publikation eurer persönlichen Sponsoren ist im geeigneten Rahmen erlaubt (z.B. auf der Menükarte etc.) Vos sponsors individuels peuvent être mentionnés de façon discrète (par ex. sur la carte de menu).
9.8	Darf mit dem Coach während des Wettbewerbs kommuniziert werden? Puis-je communiquer avec mon coach durant le concours?	01.12.21	Ja, der Coach wird während den Disziplinen im Publikum als Zuschauer dabei sein und in den Pausen/zwischen den einzelnen Disziplinen darf man sich gerne mit dem Coach austauschen. Während der Disziplin ist keine Kommunikation erlaubt. Oui. Le coach assiste aux épreuves comme spectateur. Le candidat peut échanger avec lui durant les pauses entre les épreuves, mais pendant les épreuves aucun échange n'est permis.
9.9	An welchem Tisch werden wir die Disziplinen absolvieren? Sur quel type de table devons-nous réaliser les différentes épreuves?	01.12.21	Die meisten Disziplinen werdet ihr am zur Verfügung gestellten Arbeitstisch absolvieren. Die Disziplin Bar und Barista werden an einer speziell dafür eingerichteten Arbeitsstation stattfinden. La plupart des épreuves seront réalisées sur la table de travail mise à disposition. Les épreuves Bar et Barista seront en revanche réalisées à un poste de travail spécifiquement prévu pour ces disciplines.
9.10	Wie viele Juroren sind vor Ort? Combien de jurés seront présents sur place ?	01.12.21	Es werden 2 Juroren vor Ort sein Il y aura 2 jurés sur place.
9.12	Ist es erlaubt Material bereits am Vortag/Vorabend anzuliefern? Peut-on apporter une partie de notre matériel la veille (au soir)?	01.12.21	Nein, die Materialien dürfen erst am Wettbewerbstag angeliefert werden. Non, tout votre matériel doit être apporté le jour de votre passage.
9.13	Welche Kleidervorschriften gelten?	01.12.21	Wir bitten Sie in Ihrer Berufskleidung zu kommen oder sich gemäss Ihrem Thema passend zu kleiden.

WIR FÖRDERN DEN STELLENWERT UNSERER BERUFE.



	Quel est le code vestimentaire en vigueur?		Nous vous prions de venir en tenue professionnelle ou de vous habiller de manière adaptée à votre thème.
--	--	--	--