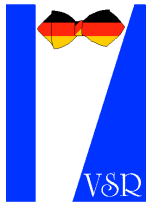


21. VSR Weser-Ems Nachwuchswettbewerb



Ausschreibung und Teilnahmebedingungen

Am Dienstag, den **21. November 2017** findet
im **Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See**
der 21. VSR Weser-Ems Nachwuchswettbewerb statt, unter dem Motto

„Learn & Win“ Wettbewerb und Schulung

Teilnehmen können: Auszubildende aller gastronomischen Berufe,
Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Azubis begrenzt. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben.

Diese Schulungen werden zwischen den Wettbewerbsteilen stattfinden:

- **Kommunikation** „Wie bearbeite ich eine telefonische Tischreservierung sicher und kompetent?!“
- **Aperitif und Digestif** „Zuordnung und Empfehlung“
- **Weinservice** „Das 1x1 des Weinservice“
- **Servicearten** „Arbeiten im Restaurant und Bankett, Eindecken“

Der Wettbewerb gliedert sich in folgende Teile:

Showtisch „**Weihnachten**“ - Telefonverkauf- Verkaufsgespräch Spirituosen-, Aromen und Warenerkennung– Weinservice- Fachgerechtes Eindecken nach Vorgabe- Serviettenformen

- **Thementisch:** Die Teilnehmer decken, einen Thementisch **zum Thema** Weihnachten ein. Ein passendes 4-gängiges Menü bitte auf Menükarten in 6-facher Ausführung mitbringen. Eindecken für 4 Personen. Nur Besteck und Gläser werden gestellt. Sämtliches sonstiges Material für den Tisch muss selber mitgebracht werden. (4 -Personentisch, rechteckig, Länge ca. 1,20 m, Breite ca. 0,80 m). Bitte keine Aufbauten außerhalb des Tisches. Eine Beschreibung des Themas und der Person sollte mitgebracht werden. Infomaterial des Betriebes darf mitgebracht werden. Für beides ist ein Stuhl am Tisch vorgesehen. (Hier drauf aber sonst keine Deko!) Fachliche Richtigkeit der Menükarte und des Eindeckens werden verstärkt bewertet.
- **Veranstaltungsabsprache:** Sie führen mit einem Gast eine Veranstaltungsabsprache am Telefon.
- **Warenerkennung:** Es müssen 10 typische Gegenstände aus dem Berufsalltag erkannt werden.
- **Spirituosen- und Aromenerkennung:** Spirituosen und Aromen erkennen und zuordnen
- **Weinaufgabe:** Wein öffnen und servieren.
- **Fachgerechtes eindecken nach Vorgabe:** Ein Menü wird vor Ort von uns vorgegeben und muss ungedeckt werden. Es müssen Serviettenformen auf Zeit erstellt werden.

Ablauf: Anreise der Teilnehmer bis 12.30 Uhr in **Arbeitskleidung**. Beginn des Wettbewerbes ist um 13.00 Uhr. Ende des Wettbewerbs gegen 18.30 Uhr. Danach bist du als Gast beim Empfang und Menü inklusive Getränke mit Siegerehrung.



Preise: Es gibt lukrative Preise zu gewinnen. Eine Aufwandsentschädigung wird gezahlt. Abends laden wir Dich und die sonstigen Teilnehmer zum Essen im Jagdhaus Eiden ein. Die Presse wird vor Ort sein.

Anmeldung: per Mail an info@vsr-weser-ems.de oder als PN über facebook <https://de-de.facebook.com/VSRWeserEms/>
Bitte mit folgenden Angaben: Privat-Adresse, Privat-Telefon, Betriebsname + Betriebs-Telefon, Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben. Anmeldeschluss ist 18. November 2017.

Fragen an: unseren Vorsitzenden **Heiko Wichmann** (Kontakt s.u.)

Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V., Sektion Weser-Ems
eMail: info@vsr-weser-ems.de Homepage: www.vsr-weser-ems.de
1. Vorsitzender Heiko Wichmann, Ginsterstraße 20, 49688 Lastrup-Hemmeltje, Telefon (04477) 9296872
Bankkonto: Landessparkasse zu Oldenburg, Oldenburg (BLZ 280 50100), Konto-Nr. 000-438895
Sekretariat VSR-Bundesverband: Kufsteiner Straße 63, 83022 Rosenheim, Telefon (08031) 4093600