



7. Deutscher Bitburger Jugendpokal des VSR - 2018 -

Der Deutsche Bitburger Jugendpokal wird vom VSR - Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V. veranstaltet. Dieser Wettbewerb des VSR präsentiert die Ausbildungsberufe der Restaurant- und Hotelfachkräfte einer breiten Öffentlichkeit. Ausbildungsinhalte in den Bereichen Restaurant und Hotel stehen bei diesem Wettbewerb im Mittelpunkt um die professionelle Ausbildung unserer Berufe zu unterstreichen. Aus diesem Grund findet die Meisterschaft in einem publikumswirksamen Rahmen statt. Die Auszubildenden haben so die Möglichkeit sich in einem fairen Wettkampf zu messen. Darüber hinaus steht das Knüpfen von Kontakten und „Networken“ zu Fachkollegen im Mittelpunkt.

1. Teilnehmen können alle Auszubildende aus den Berufen Restaurant- und Hotelfachkräfte **ohne Altersbeschränkung**.
2. Der Wettkampf findet am Samstag, **09. Juni 2018** statt. Austragungsort ist **METRO Cash & Carry Deutschland** in **München-Freimann**
3. Alle Anmeldungen müssen bis zum **31. Mai 2018** in der Geschäftsstelle des VSR eingegangen sein.
4. Der Wettkampf besteht aus folgenden Arbeitsaufgaben:
 - 4.1. Marketing & Verkauf**
 - 4.1.1 Werbetisch – Erstellen eines Werbetisches aus einem vorgegebenen Warenkorb.
 - 4.1.2 Reklamationsgespräch
 - 4.2. Restaurant**
 - 4.2.1 Einen **Tisch (1,60 x 1,20 cm) für 8 Personen decken**. Die Tischdecken, Servietten (Dunilin 40 x 40 cm), Porzellan, Gläser und Besteck stehen zur Verfügung und müssen verwendet werden.
 - 4.2.2 Der Gästetisch ist nach einem vorgegebenen Warenkorb zu dekorieren.
 - 4.2.3 **Service eines 4-Gang-Menüs** für 8 Personen in verschiedenen Servierarten. (englisch, französisch, amerikanisch)
 - 4.3. Arbeiten am Tisch des Gastes**
 - 4.3.1 Krabbenscocktail für 1 Person
 - 4.3.2 Ananas filetieren und für 2 Personen zum Service anrichten. **Die hierfür benötigten Arbeitsmaterialien müssen mitgebracht werden.**
 - 4.3.3 Käseservice (Dessert des servierten 4-Gang-Menüs) Produktinformationen erhalten die Teilnehmer vorab.
 - 4.3.4 Weinempfehlung passend zum Menü aus einem vorgegebenen Sortiment.
 - 4.3.5 Herstellen eines „Manhattan“ und eines „Cocktea“ für jeweils 3 Personen. Diese werden den Gästen als Aperitif serviert. Die Rezepturen werden den Teilnehmern vorab zugesandt. **Das Barequippement ist mitzubringen!**
5. **Handservietten, Kellnerbesteck, etc. sind mitzubringen.**
6. Die Wettbewerbsteilnehmer tragen während der Zeit des Wettbewerbes Berufskleidung.
7. Die Jury besteht aus Mitgliedern des VSR. Die Jury wird vom Präsidium ausgewählt und von der Präsidentin des VSR berufen.
8. Die Teilnehmer verpflichten sich zu einem fairen Wettbewerb und erkennen das Urteil der Jury an. Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar.
9. Die Teilnehmer erkennen die Teilnahmebedingungen der Ausschreibung an.
10. Alle Zutaten, die zur Erstellung der Wettbewerbsaufgaben benötigt werden, sind am Veranstaltungsort vorhanden.
11. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erhält der VSR von dem jeweiligen Teilnehmer das Recht, alle offiziellen Wettbewerbsfotos für die Zwecke des VSR zu publizieren.

Das Anmeldeformular erhalten Sie unter www.vsr-online.de