



9. Deutscher Bitburger Jugendpokal des VSR - 2023 -

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. Teilnehmen können alle Auszubildende aus den Berufen Restaurant- und Hotelfachkräfte ohne Altersbeschränkung.

1. Der Wettkampf findet am Samstag, **18. November 2023** statt. Austragungsort ist der **Kermess Gastronomie Campus in München**.
2. Alle Anmeldungen müssen bis zum **30. Oktober 2023** in der Geschäftsstelle des VSR eingegangen sein.
3. Der Wettkampf besteht aus folgenden Arbeitsaufgaben:
 - 4.1. Marketing & Verkauf**
 - 3.1.1 Werbetisch – Erstellen eines Werbetisches aus einem vorgegebenen Warenkorb.
 - 3.1.2 Verkaufsgespräch
 - 3.2. Restaurant**
 - 3.2.1 **Einen Tisch fachlich korrekt eindecken.** Die Tischdecken, Servietten (Dunilin 40 x 40 cm), Porzellan, Gläser und Besteck stehen zur Verfügung und müssen verwendet werden.
 - 3.2.2 **Gästetisch dekorieren Thema „Nachhaltigkeit“** Die Dekoration ist mitzubringen und darf einen Warenwert von 25,00 Euro nicht übersteigen. Der Kostenaufwand wird gegen Rechnung (Kaufbeleg) am Tag des Wettbewerbes ausbezahlt.
 - 3.2.3 **Service eines 4-Gang-Menüs** für 8 Personen in verschiedenen Servierarten. (Folgende Servierarten können gefordert werden: englisch, französisch, amerikanisch)
 - 3.3. Arbeiten am Tisch des Gastes**
 - 3.3.1 **Ananas filetieren**
 - 3.3.2 **Crêpes Suzettes für 2 Personen**
 - 3.3.3 Herzustellen sind ein **„Biercocktail nach eigener Rezeptur“** (alkoholfrei, Vorgabe Bitburger 0,0%, das Bier wird gestellt, alle anderen Zutaten sind mitzubringen.) und ein **Gin Wild Berry** (5 cl Gin, 1 cl Limettensaft, 15 cl Wild Berry, Eiswürfel, Garnitur Erdbeeren und Minzblatt) für 3 Personen
4. **Handservietten, Kellnerbesteck, etc. sind mitzubringen.**
5. Die Wettbewerbsteilnehmer tragen während der Zeit des Wettbewerbes Berufskleidung. Auf die gültigen Vorschriften der Berufsgenossenschaft ist zu achten. (z.B. rutschfeste Schuhe, etc.)
6. Die Jury besteht aus Mitgliedern des VSR.
7. Die Teilnehmer verpflichten sich zu einem fairen Wettbewerb und erkennen das Urteil der Jury an. Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar.
8. Die Teilnehmer erkennen die Teilnahmebedingungen der Ausschreibung an.
9. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erhält der VSR von dem jeweiligen Teilnehmer Zustimmung, alle offiziellen Wettbewerbsfotos, sowie die persönlichen Daten (Name, Betrieb) für die Zwecke des VSR zu publizieren.

Bei Fragen zum Wettbewerb wenden Sie sich an den Wettkampfleiter Herrn Joachim Vorrath, vizejoachimvorrath@vsr-online.de.

Das Anmeldeformular erhalten Sie unter www.vsr-online.de oder über info@vsr-online.de