



8. Deutscher Bitburger Jugendpokal des VSR - 2019 -

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, **30. März 2019** statt. Austragungsort ist **METRO Deutschland GmbH in München-Brunnthal**.
3. Alle Anmeldungen müssen bis zum **15. März 2019** 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 Verkaufsgespräch

4.2. Restaurant

- 4.2.1 **Einen Tisch fachlich korrekt eindecken.** Die Tischdecken, Servietten (Dunilin 40 x 40 cm), Porzellan, Gläser und Besteck stehen zur Verfügung und müssen verwendet werden.
- 4.2.2 Der Gästetisch ist nach einem vorgegebenen Warenkorb zu dekorieren.
- 4.2.3 Eine Blumendekoration ist zu erstellen. (Glasfüllung)
- 4.2.4 **Service eines 4-Gang-Menüs** für 8 Personen in verschiedenen Servierarten. (englisch, französisch, amerikanisch)

4.3. Arbeiten am Tisch des Gastes

- 4.3.1 **Tartar** für 1 Person
- 4.3.2 **Käseservice**, Produktinformationen erhalten die Teilnehmer vorab.
- 4.3.3 **Weinempfehlung** passend zum Menü aus einem vorgegebenen Sortiment.
- 4.3.4 Herstellen eines „**Pousse Café**“ und eines „**Gin Fizz**“ 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. Auf die gültigen Vorschriften der Berufsgenossenschaft ist zu achten. (z.B. rutschfeste Schuhe, etc.)
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 Zustimmung, alle offiziellen Wettbewerbsfotos, sowie die persönlichen Daten (Name, Betrieb) für die Zwecke des VSR zu publizieren.

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