

TEILNAHMEBEDINGUNGEN RESTAURATION

THEMA:

Wird beim Kick-Off bekannt gegeben

ZUSAMMENSETZUNG TEAM:

- Mindestens 8 Restaurantfachfrauen/-männer im 2. oder 3. Lehrjahr
- Lehrperson als Coach

TEILNAHMEBERECHTIGTE:

Zugelassen am Wettbewerb sind Lernende im 2. und 3. Lehrjahr inklusive Fachlehrpersonen. Die Klassen dürfen auch gemischt werden zwischen den Lehrjahren sowie auch EBA und EFZ.

WETTBEWERBSDISziPLIN:

Allgemein:

- Tischdekoration
- Aufdecken der Bankettische für das Mittags-Menü
- Mise en Place herrichten
- Serviceorganisation
- Verkauf – Storytelling
- Kein Inkasso

ABLAUFLAN:

08.30 – 08.45 Uhr	Eintreffen der Teams
08.45 – 09.45 Uhr	Begrüssung und Vorstellen der Jury, Räumlichkeiten besichtigen und Ablauf erklären
09.45 – 10.45 Uhr	Aufdecken, Tischdekoration
10.15 – 10.45 Uhr	Jung-Barista (Kaffee Kreationen, Kaffee Beratung)
10.45 – 11.00 Uhr	Servicebesprechung
11.00 – 11.30 Uhr	Pause
11.30 – 12.00 Uhr	Jung-Barkeeper (Mocktails mixen)
12.00 – 14.45 Uhr	Servicebeginn – es werden nicht alle Gäste zur selben Zeit eintreffen Jung-Sommelier (vertiefte Weinkenntnisse) Mittagservice
14.45 – 15.00 Uhr	Aufräumen und Reinigung Ende des Wettbewerbs, Besuch der Messe Zagg
17.00 Uhr	Verdankung Siegerehrung

AUFDECKEN / TISCHDEKORATION:

Mise en Place und Decken von 10 Bankettischen à acht Personen. Bereiten Sie die Tische für den Lunch gemäss Menü vor. Erstellen Sie zudem die Mise en Place für den Service und die Getränke. Die Serviettenform darf selbst gewählt werden. Weitere Servietten für Weinservice, Artischocke, etc. stehen zur Verfügung. Für das Table Top (Dekoration) erhalten die Klassen pro Team CHF 200.00 und dürfen Ihre Table Tops selbst gestalten. Die Dekoration darf fix fertig mitgenommen werden

Kriterien: Exaktheit, Sauberes Tabletop, Gesamtpräsentation, Service-regeln beim Aufdecken, Vollständigkeit, MeP vorhanden, Dekoration wirkt einladend, Kreativität, Strukturierter Ablauf

GESCHIRR / BESTECK:

Wird zur Verfügung gestellt.

GÄSTE:

Jedes Team wird über den Mittagservice maximal 80 Gäste begrüssen. Es gibt 10 Tische à acht Gäste plus einen Jurytisch.
Der Jurytisch muss nicht berücksichtigt werden.

Tischreservierungen für Familie und Freunde sind möglich über info@zagg.ch.

Bei den Ergänzungskompetenzen werden die Getränke an die Besuchenden sowie an die Jury zum Degustieren serviert. Die Bewertung erfolgt durch die Restaurantbesuchenden via QR-Code sowie durch eine Fachjury.

Mittagservice:

Begrüssen und platzieren Sie die Gäste, stellen Sie sich vor und präsentieren Sie das Speise- und Getränkeangebot (wird im Voraus bekannt gegeben). Betreuen Sie die Gäste und servieren Sie die bestellten Getränke und anschliessend das Menü.

Kriterien-Gästebetreuung:

Empfang / auf die Gäste zugehen, Auf Gästewunsch eingehen, Menü und Getränke vorstellen (Storytelling)
Kriterien-Speiservice: Korrekte Mise en Place, Serviceregeln, Sauberkeit/Hygiene, Aufmerksamkeit am Tisch

Kaffee-Zelebrierung:

Servieren Sie Kaffee oder Espresso nach der Süßspeise. Die Gäste haben die Möglichkeit, den Dessert to go einzunehmen. Aus diesem Grund dürfen Ihre Gäste auch ein Coffee to go bestellen.

Kriterien: Kaffeemenagen eingesetzt, Serviceregeln eingehalten

Ergänzungskompetenzen:

Über den ganzen Wettbewerbstag verteilt werden Ergänzungskompetenzen in einem Battle zwischen den Teams durchgeführt.

- Jung-Barista (Kaffee Kreationen, Kaffee Beratung)
- Jung-Barkeeper (Mocktails mixen)
- Jung-Sommelier (vertiefte Weinkenntnisse)

Jung-Barkeeper

Präsentieren Sie in 30 Minuten einen von Ihnen kreierten Mocktail. Es steht Ihnen ein Arbeitsplatz mit Barutensilien zur Verfügung. Bereiten Sie Ihre Kreation für vier Personen zu. Beschreiben Sie in der Präsentation Ihre Idee oder Geschichte für den Mocktail und versetzen Sie Ihre Gäste in Staunen.

Kriterien: Zubereitung / Technik, Arbeitsweise, Präsentation, Sauberkeit/Hygiene, Rezepturen, Serviceregeln

Jung-Barista

Bereiten Sie eine Kaffekreation für vier Gäste innerhalb von 30 Minuten zu inkl. Mise en Place und Aufräumen. Für die Zubereitung stellen wir Ihnen eine Kaffeemaschine zur Verfügung. Mit Ihrer Präsentation erläutern Sie den Gästen und der Jury die Geschichte und die Idee Ihrer Kreation und versetzen Sie ins Staunen.

Kriterien: Mise en place, Vorgehen, Vollständigkeit, Sauberkeit / Sicherheit, Präsentation

Jung-Sommelier

Sie erhalten vor dem Wettbewerb zwei Flaschen eines Weines, den Sie in einer Präsentation vorstellen. Achten Sie hierbei auf Merkmale, Charakter, Herkunft, Appellation, Traubensorten und vor allem auch auf die Präsentation. Der Wein muss mindestens bei einem der Tische dekantiert und präsentiert werden. Erstellen Sie die Mise en Place und dekantieren Sie anschliessend diesen Wein.

Kriterien Vorstellung: Präsentationstechnik, Kommunikationsfähigkeit, fachlicher Inhalt, Haltung/Ausstrahlung Kriterien Dekantieren: Mise en place, Vorgehen, Technik, Sauberkeit

PFLICHTPRODUKTE UND WARENKORB:

Um einen professionellen und transparenten Wettbewerb durchzuführen, gibt es für alle Teams an jedem Tag die gleichen Pflichtprodukte, welche für die Ergänzungskompetenzen verwendet werden müssen.

Weitere Bewertungspunkte ganzer Tag:

Kriterien: Stimmung im Team, Motivation, Zusammenarbeit, Teamgeist / Teamwork, Kommunikation mit anderen Abteilungen, Mimik, Gestik, Sprache

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND ANHÄNGE

Wir bitten Sie, sich pünktlich im Wettkampfgelände einzufinden.

Sie erhalten Zeit, sich in der Garderobe umzuziehen und Ihre Kleider zu deponieren. Die Jury wird Sie um 08.45 Uhr in Empfang nehmen.

Service- und Anrichtearten werden Ihnen am Wettbewerbstag bei der Menübesprechung bekannt gegeben.

Mittagessen für die Teams wird durch die Messe organisiert. Zudem stehen über den ganzen Tag Wasser und Früchte zur Verfügung.

Für Verständnisfragen zu den Aufgaben richten Sie sich an David Füger
Jurypräsident Restauration (info@zagg.ch)

DURCH DIE KANDIDATEN MITZUBRINGEN:

- Arbeitsuniform
- Persönliche Ausrüstung (Kugelschreiber, Block, Korkenzieher, Tablecrumber etc.)
- Es sind keine weiteren privaten Materialien erlaubt!

VOR DEM WETTBEWERB EINZUREICHEN:

- Mocktail Kreation
- Eigenkreation Kaffee
- Social-Media-Video: Das Video wird auf unserer Social-Media-Plattform hochgeladen und das Video, welches die meisten Likes bekommt, gewinnt den Social-Media-Preis.

INFRASTRUKTUR:

Restaurantgrundriss, Tischplan, Maschinen und Arbeitsutensilien werden den teilnehmenden Teams vorgängig bekannt gegeben. Falls weitere Geräte, Maschinen und Apparate mitgenommen oder gewünscht werden, müssen diese vorgängig durch Jurypräsident David Füger bewilligt werden (zwecks Gleichbehandlung der Teams).

PREISGELD / VERGÜTUNGEN:

1. Preis CHF 3000.–
2. Preis CHF 2000.–
3. Preis CHF 1000.–

Jede teilnehmende Person erhält ein Diplom und attraktive Preise. Jede teilnehmende Person erhält kostenlos ein Ticket für die Zagg. Anerkennung und Aufmerksamkeit für dein Team und deine Leistungen in Printmedia, Webseite, Social-Media und live vor Ort!

SIEGEREHRUNG OVERALL:

Für alle Teams am Mittwoch, 28. Oktober 2026, um 11:00 Uhr

WEITERE VORGABEN:

Kick-Off Meeting 1. Juli 2026 – mindestens eine Person pro Team muss anwesend sein.
Zusätzlich wird ein Online-Meeting für offene Fragen durchgeführt (Termin wird noch mitgeteilt)

ANMELDUNG / KONTAKT:

Jurypräsident Restauration: David Füger, boz@zagg.ch