

TEILNAHMEBEDINGUNGEN RESTAURATION

THEMA:

Non-Alcoholic

ZUSAMMENSETZUNG TEAM:

- 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

ABLAUFPLAN:

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	Siegerehrung

AUFDECKEN/TISCHDEKORATION:

Mise en Place und Decken von fünf Bankettische 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 eine Auswahl an Dekorationsartikeln, die im Voraus bekannt gegeben werden.

GESCHIRR/BESTECK:

Wird zur Verfügung gestellt. Genauere Informationen/Bilder werden bei einer Qualifikation für den Battle of Zagg mitgeteilt.

GÄSTE:

Jedes Team wird über den Mittagsservice maximal 50 Gäste begrüßen. Es gibt fünf Tische à acht Gäste plus einen Jurytisch.

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.

Mittagsservice:

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.

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.

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.

Jung-Barista

Bereiten Sie eine Kaffeekreation 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.

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.

PFLICHTPRODUKTE UND WARENKORB:

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

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.–
4. Preis CHF 500.–

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, 23. Oktober 2024, um 17.00 Uhr

WEITERE VORGABEN:

Kick-Off Meeting 19.08.2024 – 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