



16. VSR Weser-Ems Nachwuchswettbewerb



Ausschreibung und Teilnahmebedingungen

Am **20. Februar 2012** veranstaltet die BBS III und der VSR Weser-Ems im **Schulrestaurant Willersstraße in Oldenburg** den 16. VSR Weser-Ems Nachwuchswettbewerb.

Zu diesem Wettbewerb möchten wir recht herzlich einladen.

Teilnehmen können: Auszubildende der gastronomischen Berufe, 2. und 3. Lehrjahr, die möglichst ihr 25. Lebensjahr noch nicht erreicht haben. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 15 Azubis begrenzt. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben.

Der Wettbewerb gliedert sich in folgende Teile:

Thementisch - Flambieren - Alkoholfreier Cocktail

Fehlererkennung am gedeckten Tisch - Warenerkennung

Aroma- und Spirituosenerkennung

- **Thementisch:** Die Teilnehmer decken von 14.00 Uhr an, einen Thementisch mit einem 4-gängigen Menü für 4 Personen nach einem frei gewählten Thema ein. Sämtliches Material für den Tisch muss mitgebracht werden. Menükarten bitte in 6-facher Ausführung. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. (4 - Personentisch, rechteckig, Länge ca. 1,20 m, Breite ca. 0,80 m). Bitte keine Aufbauten außerhalb des Tisches. Eine Beschreibung des Themas und der Person sollte mitgebracht werden. Infomaterial des Betriebes darf mitgebracht werden. Für beides ist ein Stuhl vor dem Tisch vorgesehen. (Hier drauf aber sonst keine Deko!) 1 Stunde Zeit. Fachliche Richtigkeit der Menükarte und des Eindeckens werden verstärkt bewertet.
- **Flambieren:** Es müssen Rumkirschen nach den VSR Richtlinien flambiert werden.
- **Alkoholfreier Cocktail:** Wir stellen Zutaten aus denen Sie spontan einen Cocktail für 1 Person zubereiten müssen.
- **Fehlererkennung an der Tafel:** An einem eingedeckten Tisch müssen Sie eingebaute Fehler finden.
- **Warenerkennung:** Es müssen 10 typische Gegenstände aus dem Berufsalltag z.B. Kräuter, Früchte oder Arbeitsgeräte erkannt werden.
- **Sprituosen + Aroma-Nosing:** Es müssen verschiedene Spirituosen und Aromen erkannt werden.

Ablauf: Anreise der Teilnehmer bis 13.45 Uhr in **Arbeitskleidung**. Beginn des Wettbewerbes ist um 14.00 Uhr. Siegerehrung gegen 17.30 Uhr. Ende der Veranstaltung gegen 18.00 Uhr.

Preise: Es gibt lukrative Preise zu gewinnen:

1. Preis: Einzelpokal, Buchpreis, Sachpreis, Restaurantgutschein, Teilnahme am Internorga-Service Wettbewerb in Hamburg am 13.3.12

2. und 3. Preis: Einzelpokal, Restaurantgutschein, Buchpreis, Sachpreis

Beste/r Hofa- Beste/r Refa: Teilnahme am Internorga Service Wettbewerb in Hamburg am 13.3. 2012

Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde, ein Präsent, Verpflegung und 20 € Aufwandsentschädigung.

Anmeldung: ausschließlich per Post an: **Andreas Jung, Heinrichstraße 3, 49413 Dinklage.**

Bitte mit folgenden Angaben: Privat-Adresse, Privat-Telefon, Betriebsname + Betriebs-Telefon, Ausbildungsberuf und Ausbildungsjahr. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldung vergeben. Anmeldeschluss ist der 15. Februar 2012.

Fragen an: Jugendwart Andreas Jung, Telefon 04443-917251 oder 0160-4541187



Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V., Sektion Weser-Ems

Gutenbergstr. 10, 26655 Westerstede, Telefon (04488) 3957, Fax (04488) 78836

eMail: info@vsr-weser-ems.de Homepage: www.vsr-weser-ems.de

1. Vorsitzender Heiko Wichmann, Im Alten Hof 3 12, 26160 Bad Zwischenahn, Telefon (04403) 1208

Bankkonto: Landessparkasse zu Oldenburg, Oldenburg (BLZ 280 50100), Konto-Nr. 000-438895

Sekretariat VSR-Bundesverband: Kufsteiner Straße 63, 83022 Rosenheim, Telefon (08031) 4093600