

- Offene Deutsche Junioren-Meisterschaften Hotel 2010 -

Die Deutsche Juniorenmeisterschaft Hotel des VSR 2010 wird den Beruf der Hotelfachkraft auf der Messe Erfurt einer breiten Öffentlichkeit präsentieren. Die traditionellen Elemente in den Bereichen Restaurant und Hotel sollen bei diesem Wettbewerb im Mittelpunkt stehen und die Professionalität unserer Berufe unterstreichen. Darum findet die Meisterschaft in einem publikumswirksamen Rahmen statt. Hotelfachkräfte messen sich in einem fairen Wettkampf und können dabei zu gleich gesinnten Fachkollegen aus ganz Deutschland Kontakte knüpfen.

1. Teilnehmen können alle Hotelfachkräfte bis zum 29. Lebensjahr, die bereits eine Abschlussprüfung für den Beruf Hotelfachfrau/mann haben.
2. Der Wettkampf findet am Sonntag, dem 17. Oktober 2010 während der INOGA-Messe in Erfurt statt.
3. Alle Bewerbungen müssen bis zum 15. August 2010 bei der VSR-Präsidentin Andrea Nadles eingegangen sein.
4. Der Wettkampf für die Hotelfachkräfte besteht aus folgenden Arbeitsaufgaben:

4.1. Produktzubereitung

4.1.1 Herstellen von einem Pharisäer nach den VSR-Servicerichtlinien. Alle Zutaten sind vorhanden.

4.2. Restaurant

4.2.1 Einen runden **Tisch (150 cm) decken** zum **Thema 250 Jahre Porzellan in Thüringen**. Die Dekoration ist mitzubringen und sollte so bemessen sein, dass 8 Gäste am Tisch speisen können. Servietten, Tischdecken, Gläser und Besteck sind vorhanden und müssen verwendet werden.

4.2.2 **8 unterschiedliche Serviettenformen** (Material vorhanden (40 cm x 40 cm Dunilin, es dürfen keine eigenen Servietten eingebracht werden).

4.2.3 **Service** eines 4-Gang-Menüs für max. 8 Personen, wobei die Kalte Vorspeise im Französischen Service, der Hauptgang im Englischen Service serviert werden müssen.

4.3. Rezeption/Reservierung

4.3.1 Bearbeitung von Zimmerreservierungen

4.4. Etage

4.4.1 Zimmerdienst

4.5. Marketing

4.5.1 Erstellen eines Werbetisches nach vorgegebenem Thema, alle zu verwendenden Materialien sind vorhanden.

4.5.2 Erstellen eines Package für eine vorgegebene Aktion.

5. Die Wettbewerbsteilnehmer tragen während der Zeit des Wettbewerbes Berufskleidung bzw. haustypische Dienstkleidung.
6. Die Jury besteht aus Mitgliedern des VSR. Die Jury wird vom Präsidium des VSR ausgewählt und von der Präsidentin berufen.
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. Alle Zutaten die zur Erstellung der Wettbewerbsaufgaben benötigt werden, sind am Veranstaltungsort vorhanden.
10. Persönliches Handwerkszeug wie Tranchierbesteck, Tranchierbrett, etc. sowie Kittel und Office-Messer sind vom Wettbewerbsteilnehmer mitzubringen.
11. Der VSR erhält das Recht, alle offiziellen Wettbewerbsphotos, insbesondere des Wettbewerbsteils "Der gedeckte Tisch" für die Zwecke des VSR zu publizieren.

Bundesgeschäftsstelle

VSR-Sekretariat * Neanderstrasse 5 * D-28201 Bremen * Telefon +49(0)421 870707 * Fax +49(0)421 875788

eMail info@vsr-online.de * Homepage www.vsr-online.de

Bankverbindung: Landessparkasse zu Oldenburg, Westerstede BLZ 280 501 00 Konto-Nr. 040 470 080



- Offene Deutsche Junioren-Meisterschaften Restaurant 2010 -

Die Deutsche Juniorenmeisterschaft Restaurant des VSR 2010 wird den Beruf der Restaurantfachkraft auf der Messe Erfurt einer breiten Öffentlichkeit präsentieren. Die traditionellen Elemente in den Bereichen Restaurant und Hotel sollen bei diesem Wettbewerb im Mittelpunkt stehen und die Professionalität unserer Berufe unterstreichen. Darum findet die Meisterschaft in einem publikumswirksamen Rahmen statt. Restaurantfachkräfte messen sich in einem fairen Wettkampf und können dabei zu gleich gesinnten Fachkollegen aus ganz Deutschland Kontakte knüpfen.

1. Teilnehmen können alle Restaurantfachkräfte bis zum 29. Lebensjahr, die bereits eine Abschlussprüfung für den Beruf Restaurantfachfrau/mann.
2. Der Wettkampf findet am Montag, dem 18. Oktober 2010 während der INOGA-Messe in Erfurt statt.
3. Alle Bewerbungen müssen bis zum 15. August 2010 bei der VSR-Präsidentin Andrea Nadles eingegangen sein.
4. Der Wettkampf für die Restaurantfachkräfte besteht aus folgenden Arbeitsaufgaben:

4.1. Bar

- 4.1.1. Herstellen **eines Caipirinha** nach eigener Rezeptur, Rezeptur ist einzureichen. Cachaca wird gestellt, alle anderen Zutaten sind mitzubringen.

4.2. Restaurant

- 4.2.1. Einen runden **Tisch (150 cm) decken** zum **Thema 250 Jahre Porzellan in Thüringen**. Die Dekoration ist mitzubringen und sollte so bemessen sein, dass 8 Gäste am Tisch speisen können. Servietten, Tischdecken, Gläser und Besteck sind vorhanden und müssen verwendet werden.
- 4.2.2. **8 unterschiedliche Serviettenformen** (Material vorhanden (40 cm x 40 cm Dunilin, es dürfen keine eigenen Servietten eingebracht werden).
- 4.2.3. **Service eines 4-Gang-Menüs** für max. 8 Personen, inclusive Arbeiten am Tisch des Gastes

4.3. Etage

- 4.3.1. Zimmerservice

4.4. Spirituose

- 4.4.1. **Degustation** von 5 verschiedenen Spirituosen

4.5. Arbeiten am Tisch des Gastes (Einzelaufgaben)

4.5.1. Pharisäer nach VSR-Servicerichtlinien

4.5.2. Beef Tatar nach VSR-Servicerichtlinien

5. Die Wettbewerbsteilnehmer tragen während der Zeit des Wettbewerbes Berufskleidung bzw. haustypische Dienstkleidung.
6. Die Jury besteht aus Mitgliedern des VSR. Die Jury wird vom Präsidium des VSR ausgewählt und von der Präsidentin berufen.
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. Alle Zutaten die zur Erstellung der Wettbewerbsaufgaben benötigt werden, sind am Veranstaltungsort vorhanden.
10. Persönliches Handwerkszeug wie Flambiergeräte, Tranchierbesteck, Tranchierbrett, Shaker etc. für Restaurantfachkräfte sind vom Wettbewerbsteilnehmer mitzubringen.
11. Der VSR erhält das Recht, alle offiziellen Wettbewerbsphotos, insbesondere des Wettbewerbstteils "Der gedeckte Tisch" für die Zwecke des VSR zu publizieren.

Bundesgeschäftsstelle

VSR-Sekretariat * Neanderstrasse 5 * D-28201 Bremen * Telefon +49(0)421 870707 * Fax +49(0)421 875788

eMail info@vsr-online.de * Homepage www.vsr-online.de

Bankverbindung: Landessparkasse zu Oldenburg, Westerstede BLZ 280 501 00 Konto-Nr. 040 470 080

- Offene Internationale Junioren-Meisterschaft Restaurant 2010 -

Die Internationale Juniorenmeisterschaft Restaurant des VSR 2010 wird den Beruf der Servicefachkraft auf der Messe Erfurt einer breiten Öffentlichkeit präsentieren. Die traditionellen Elemente in den Bereichen Restaurant und Hotel sollen bei diesem Wettbewerb im Mittelpunkt stehen und die Professionalität unserer Berufe unterstreichen. Darum findet die Meisterschaft in einem publikumswirksamen Rahmen statt. Servicefachkräfte messen sich in einem fairen Wettkampf und können dabei zu gleich gesinnten internationalen Fachkollegen Kontakte knüpfen.

1. Teilnehmen können alle Servicefachkräfte bis zum 29. Lebensjahr.
 2. Der Wettkampf findet am Dienstag, dem 19. Oktober 2010 während der INOGA-Messe in Erfurt statt.
 3. Alle Bewerbungen müssen bis zum 15. August 2010 bei der VSR-Präsidentin Andrea Nadles eingegangen sein.
 4. Der Wettkampf besteht aus folgenden Arbeitsaufgaben:
 - 4.1. **Bar**
 - 4.1.1 Herstellen eines **Side Car** für den Bereich Aperitif. Alle Zutaten werden gestellt.
 - 4.2. **Restaurant**
 - 4.2.1 Einen runden **Tisch (150 cm) decken**. Es müssen alle Dekorations- Elemente mitgebracht werden. Landestypische Elemente sind erwünscht. Tischdecken, Servietten (Dunilin 40 x 40 cm), Gläser und Besteck Verfügung.
 - 4.2.2 **Service eines 4-Gang-Menüs** für max. 8 Personen, inklusive Tranchier- und Flambieraufgaben. Das Menü besteht aus den Hauptelementen Räucherlachs am Tisch des Gastes schneiden, Klare Suppe, Rehrücken (Änderungen möglich) und flambierte Rumkirschen.
 - 4.3. **Etage**
 - 4.3.1 Servieren einer Delikatesse
 - 4.4. **Arbeiten am Tisch des Gastes** (Einzelaufgaben)
 - 4.4.1 Filetieren einer Forelle
 - 4.4.2 Degustation von 5 internationalen Spirituosen
 5. Die Wettbewerbsteilnehmer tragen während der Zeit des Wettbewerbes Berufskleidung bzw. haustypische Dienstkleidung.
 6. Die Jury besteht aus Mitgliedern des VSR. Die Jury wird vom Präsidium ausgewählt und von der Präsidentin des VSR berufen.
 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. Alle Zutaten die zur Erstellung der Wettbewerbsaufgaben benötigt werden, sind am Veranstaltungsort vorhanden.
 10. Persönliches Handwerkszeug wie Flambiergeräte, Tranchierbesteck, Tranchierbrett, Shaker etc. für Restaurantfachkräfte sind vom Wettbewerbsteilnehmer mitzubringen.
 11. Wettkampfsprache ist Deutsch oder Englisch, Dolmetscher sind zugelassen
- Der VSR erhält das Recht, alle offiziellen Wettbewerbsphotos, insbesondere des Wettbewerbsteils "Der gedeckte Tisch" für die Zwecke des VSR zu publizieren.