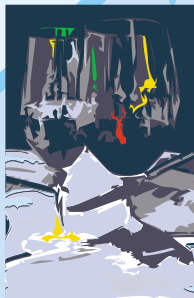


# 7. I N T E R N A T I O N A L E S E R V I C E M E I S T E R S C H A F T

Täglich vom 19. – 23. November 2011 an der Igeho Basel



Die Aufgaben an der  
Servicemeisterschaft sind:

- Erlebnistisch
- Weinservice/Dekantieren
- Barmixkunst
- Flambieren
- Dekorative Servietten
- Zubereitung von Tatar



Der/die beste Teilnehmer/-in wird  
Servicemeister/-in 2012



Anmeldetalon liegt bei



Ein Berufsverband der *Hotel & Gastro*  
Une société professionnelle d' *Union*

# PASSUGGER

*unsere Nr. 1*



[www.passugger.ch](http://www.passugger.ch)

Ein echtes Stück **graubünden**

## Grusswort



*Corinne Studer  
amtierende  
Servicemeisterin 2010*

Die Servicemeisterschaft zeigt, dass das Arbeiten vor dem Gast ein vielseitiger und zugleich einzigartiger Beruf ist. Man hat die Chance zu beweisen, dass wir viel mehr können müssen, als nur Essen servieren und Getränke einkassieren. Es gehört einiges mehr dazu, als lediglich ein nettes Lächeln vor dem Gast. Die einzige Challenge ist, sich zu trauen an solch einem Wettbewerb teilzunehmen. Die Servicemeisterschaft 2009 war für mich der erste Servicewettbewerb, an dem ich teilgenommen habe. Der Erfolg hat mir gezeigt, dass Ehrgeiz und die Freude an der Arbeit einen sehr weit bringen können. Ich investierte viel Zeit und Leidenschaft in die Vorbereitung für den grossen Tag. Diese Zeit der Wettbewerbsvorbereitung ist eine ganz besondere. Ich konnte mich so richtig kreativ austoben: Ich übte die Cocktails mit meinen Freunden bei einer privaten Party und flamierte für unsere Mitarbeiter im Restaurant. Man perfektioniert so sein eigenes Handwerk und übt Arbeiten, welche man vielleicht nicht mehr tagtäglich braucht. Und doch gehören diese zu unserem Beruf und machen ihn, meiner Meinung nach, zu einem der spannendsten, den es gibt. In dieser lehrreichen Phase konnte ich viel profitieren und für die Zukunft mitnehmen. Eines ist klar: Für mich ist und bleibt das eine unvergessliche Zeit.

Ich bin auch sehr dankbar, dass ich die Möglichkeit und die Unterstützung hatte, um an dieser Meisterschaft so erfolgreich teilzunehmen.

Ich rate jeder Branchenkollegin / jedem Branchenkollegen diese einmalige Möglichkeit zu nutzen, sich an der Servicemeisterschaft zu beweisen, und den Mut zu haben, sich anzumelden.

Practice makes perfect – es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen.



## 7. Internationale Servicemeisterschaft Basel, 19. – 23. November 2011

### Teilnahmeberechtigung

- Abgeschlossene Berufslehre als SEFA, GAFA oder REFA und/oder höhere Berufsausbildung als Restaurationsleiter/-in oder Ma tre d’hôtel
- Ohne Berufslehre mindestens 3 Jahre nachgewiesene praktische Erfahrung in der Restauration
- Restaurationsfachfrau/-mann in Ausbildung, Mindestalter 18 Jahre
- Studierende der Hotelfachschulen, Mindestalter 18 Jahre

 ber die Zulassung zur Servicemeisterschaft entscheidet die Wettbewerbskommission. Die Wettbewerbssprache ist Deutsch. Weitere Sprachen nach Absprache mit der Wettbewerbskommission. Die Teilnehmer durchlaufen alle sechs Disziplinen.

### Die 6 Disziplinen

– Erlebnistisch	30 Punkte
– Weinservice/Dekantieren	10 Punkte
– Barmixkunst	20 Punkte
– Flambieren	15 Punkte
– Dekorative Servietten falten	10 Punkte
– Zubereiten von Tatar	15 Punkte

*Total*

*100 Punkte*

### Rangierung und Auszeichnung

- 100 – 91 Punkte Goldmedaille und Auszeichnung
- 90 – 81 Punkte Silbermedaille und Auszeichnung
- 80 – 71 Punkte Bronzemedaille und Auszeichnung

### Servicemeister/-in

Der/die Gewinner/-in trägt den Titel Servicemeister/-in 2012 und erhält den Hauptpreis im Wert von Fr. 2'000.–.

Der/die Teilnehmer/-in erklärt sich einverstanden, dass sein/ihr Name in der Presse publiziert wird und er/sie als Servicemeister/-in für Repr sentationspflichten des Berufsverbandes zur Verfügung steht.

### Spezialpreis für Erlebnistisch

Mit diesem Spezialpreis wird täglich der Tisch ausgezeichnet, der beim Publikum am meisten Anklang findet. Der Sieger erhält einen  bernachtungsgutschein in einem renommierten Schweizer Hotel.

## Igeho Basel – Servicemeisterschaft

Die Servicemeisterschaft findet an der internationalen Fachmesse Igeho vom 19. bis 23. November 2011 in Basel statt. Es ist die wichtigste internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und den Ausser-Haus-Markt der Schweiz und der benachbarten Länder. Sie gilt im internationalen Vergleich als äusserst innovative Branchenplattform auf höchstem Niveau. Alle zwei Jahre treffen sich in Basel Führungskräfte und Spezialisten aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschafts- und Systemgastronomie sowie dem Ausser-Haus-Markt.

## Jury und Wettbewerbskommission

Der Berufsverband Restauration bestimmt die Mitglieder einer fachlich kompetenten und neutralen Jury und zeichnet sich verantwortlich für die Durchführung, Bewertung und Auszeichnung. Die Wettbewerbskommission besteht aus:

- Präsident Luis Ronzoni, Restaurationsleiter EFA
- Christoph Muggli, eidg. dipl. Hôtelier-Restaurateur HF SHL
- Angelika Ramsauer, eidg. dipl. Hôtelière – Restauratrice HF
- Luca Andreano, Restaurationsleiter EFA
- Claudia Dünner, Geschäftsführerin Berufsverband Restauration, eidg. dipl. Restaurationsleiterin

## Anmeldung/Auskunft

Anmeldung bis spätestens 30. September 2011, mittels beigefügtem Talon an: Berufsverband Restauration, Hotel & Gastro Union, Adligenswilerstrasse 29/22, Postfach 3027, 6002 Luzern, Tel. 041 418 22 51, Fax 041 412 03 72 oder [claudia.duenner@union-restauration.ch](mailto:claudia.duenner@union-restauration.ch) oder im Internet [www.union-restauration.ch](http://www.union-restauration.ch)

Nach Anmeldung und Eingang der Teilnahmegebühr erhalten die Teilnehmer folgende Unterlagen:

- Rezepte für Barmixkunst, Flambée und Tatar
- Serviettenfaltformen
- Weinauswahl
- Raster für die Anlassplanung

## Teilnahmegebühr

Mitglieder mit Berufsregistereintrag Fr. 60.–

Mitglieder des Berufsverbands Restauration Fr. 80.–

Nichtmitglieder Fr. 150.– (Gebühr inkl. MwSt.)

Einzahlung: Hotel & Gastro Union, Luzern, Vermerk Servicemeisterschaft 2011, PC-Konto 60-314-0

# PowerFire® – das mobile Flambier-Rechaud

**Spezialpreis**

Kofferset für Mitglieder der Hotel & Gastro Union  
Fr. 279.– statt Fr. 329.–  
Gültig bis 31.12.2011



- grosse Heizleistung, 2,2 Kilowatt
- stufenlos, fein regulierbare Flamme
- ohne Kabel – überall einsetzbar
- brennt auf Knopfdruck
- Brenndauer bis zu 2 Stunden
- geruchlos, nachfüllbar mit Kigas-Dosen

 **Kisag**  
Switzerland

**Bahnhofstrasse 3**

**4512 Bellach**

Tel. 032 617 32 60

Fax 032 617 32 70

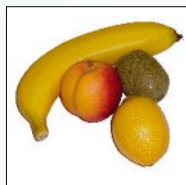
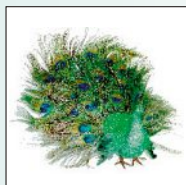
[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)

[kisag@kisag.ch](mailto:kisag@kisag.ch)



## DEC©-DISPLAY

*Collection AG*



stilvolle Deko für: **Fenster - Tisch - Raum**

DECO-DISPLAY Collection AG  
Hirschengraben 52  
Postfach 7140  
CH 6000 Luzern 7

Fon: 041-240 60 20  
Fax: 041-240 60 42  
[www.deco-display.ch](http://www.deco-display.ch)  
[info.detail@deco-display.ch](mailto:info.detail@deco-display.ch)

# 1. Erlebnistisch

Zeit 45 Minuten

*Das 4-Gang-Menü für 5 Personen wird an einem runden Tisch (Ø 1,60m) aufgedeckt. Der Anlass und das Menü sind ersichtlich aus dem von Ihnen eingereichten Raster.*



- Vor der Wettbewerbszeit darf das gesamte Material angeliefert und bereitgestellt werden.
- Die Glas- und Besteckteile werden innerhalb der Wettbewerbszeit (45 Min.) kontrolliert/poliert.
- Das Besteck und die Gläser sind für alle vier Gänge einzudecken.
- Auf dem zur Verfügung gestellten Ausstellungsstander wird zwingend eine Menükarte ausgestellt, die ergänzend ausgeschmückt werden kann.
- Die Menükarten können in die Dekoration integriert werden.
- Getränke (Weine, Champagner, Spirituosen etc.) und nicht eingedeckte Materialien (Weingläser etc.) werden auf dem Gueridon präsentiert.
- Fertige Blumengestecke und Skulpturen dürfen mitgebracht werden. Der Tisch muss jedoch in der Wettbewerbszeit alleine ausgeschmückt werden.
- Die Grundregeln des Aufdeckens sind gemäss Servicelehrbuch zu beachten.

## **Bewertungskriterien Erlebnistisch**

- Kreativität, Originalität und Wirkung
- Übereinstimmung mit Raster, Abstimmung auf Thema, Menü und Wein
- Arbeitshygiene
- Arbeitsablauf
- Art und Vollständigkeit der Gedecke und Abstimmung
- Einhalten der Service- und Aufdeckgrundregeln
- Persönliches Auftreten und Erscheinung
- Einhalten des Zeitlimits

**Mitbringen:** sämtliche benötigte Materialien wie Besteck, Geschirr, Gläser sowie die vorgesehenen Getränke, Tischwäsche, Molton, Dekorationsmaterial, Menükarte, Tücher zum Polieren etc., 5 Stühle (Standardstühle) können auf Wunsch bestellt werden

**Vorhanden:** runder Tisch (Ø 1,60m), 1 Gueridon, 1 Arbeitstisch

**Hinweis:** Anfragen für zusätzliche Hilfsmittel (Stromanschluss etc.) müssen bis 10. Oktober 2011 eingehen. Die Wettbewerbskommission entscheidet über die Zulassung.

Standardstühle müssen bis 10. Oktober 2011 bestellt werden. Bei bestellten, jedoch nicht gebrauchten Stühlen fallen Fr. 200.– Gebühr an.

## 2. Weinservice/Dekantieren

Zeit 20 Minuten

*Dekantieren einer Flasche Wein und Service an die Gäste, welche vorgängig durch die Wettbewerbskommission ausgewählt wurden.*

### Bewertungskriterien

- Korrektes Öffnen der Flasche
- Korrektes Umgiessen
- Abgabe Degustationsschluck mit Weinerklärung
- Kommunikation mit Empfehlung
- Persönliches Auftreten und Erscheinungsbild
- Hygienisches und sauberes Arbeiten, Arbeitstechnik
- Einhalten der Serviceregeln, Einhalten des Zeitlimits

**Mitbringen:** Korkenzieher, Servietuch und Streichhölzer

**Vorhanden:** Dekantierkaraffe, Weinflasche, Weinständer, Abfellteller, Kerze inkl. Kerzenständer, Papierservietten, Weingläser, 1 Arbeitstisch



## 3. Barmixkunst

Zeit 10 Minuten

*Einen Gast an der Bar empfangen und gemäss ausgelosten Cocktail beraten.*

Gewünschtes Getränk in doppelter Menge 1x für Gast und 1x für Jury

**Angebot:** Mojito, Cosmopolitan, White Russian, Margarita, Gin Fizz, Whiskey Sour, Sex on the Beach, Manhattan, Caipirinha und Ipanema (alkoholfrei)

### Bewertungskriterien

- Lockerheit, Kommunikation mit Publikum
- Hygienisches, sauberes Arbeiten, persönliches Auftreten
- Arbeitstechnik
- Einhalten der Rezeptur
- Art der Präsentation
- Einhalten des Zeitlimits

**Mitbringen:** eigene Arbeitsutensilien sind zugelassen

**Vorhanden:** eine komplett eingerichtete Bar



**BAR ACADEMY**

Nur CCA-Kunden gewinnen ...



Kampagnenpartner:



DITZLER



Kundenkarte beantragen,  
mitmachen und gewinnen!  
[www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)

### Jede Menge Gewinne auf der "Route-CCA"

Gewinnen Sie den Hauptpreis - eine Harley-Davidson XL Forty Eight, eines von 36 Test-Weekends mit einer Harley-Davidson im Wert von je CHF 500.-, CCA-Einkaufsgutscheine im Gesamtwert von 30'000.-, 5 iPod Touch oder cooles vom Harley-Davidson Merchandising-Shop.

Cash+Carry  
**CCA Angehrn**  
*Frische für Profis.*

## 4. Flambieren

Zeit 30 Minuten

*Crêpes Suzette nach vorgegebenem Rezept zubereiten und anrichten.*

Ihre Gäste sind die Messebesucher und sollen mit Ihnen kommunizieren. Die Crêpes sind in kleine Portionen aufzuteilen und den Messebesuchern am Schluss abzugeben. Die Jury erhält eine Portion zur Degustation.

### **Bewertungskriterien**

- Mise en place
- Einhaltung der Rezeptur
- Arbeitstechnik
- Gästeorientiertes Arbeiten
- Hygienisches, sauberes Arbeiten, persönliches Auftreten, Erscheinung
- Art der Präsentation des Jurytellers
- Geschmack des Flambée

**Mitbringen:** Serviceausrüstung und Servicetuch, Früchtemesser

**Vorhanden:** alle Lebensmittel, Teller, Besteck und weitere Utensilien

## 5. Dekorative Servietten falten

Zeit 20 Minuten

*Nach vorgegebenen Faltformen vier Servietten falten.*

Ein Messebesucher entscheidet, mittels Auslosung aus zehn verschiedenen Formen, welche Sie falten sollen. Anschliessend instruieren Sie den Messebesucher, wie eine der vier Formen gefaltet wird.

### **Bewertungskriterien**

- Hygienisches, sauberes Arbeiten
- Sinnvolle Arbeitstechnik, Genauigkeit
- Kommunikation mit Publikum, Instruktion
- Präsentation und Einhalten des Zeitlimits

**Mitbringen:** evtl. weisse Baumwollhandschuhe

**Vorhanden:** Dunilin-Fliess-Servietten im Format 40 x 40 cm in verschiedenen Farben

## 6. Zubereiten von Tatar

Zeit 30 Minuten

*Beefsteak-Tatar nach vorgegebenem Rezept zubereiten und anrichten.*

Ihre Gäste sind die Messebesucher und sollen mit Ihnen kommunizieren. Das Beefsteak-Tatar ist in kleine Portionen aufzuteilen und den Messebesuchern am Schluss abzugeben. Die Jury erhält eine Portion zur Degustation.

### **Bewertungskriterien**

- Mise en place
- Einhaltung der Rezeptur
- Arbeitstechnik
- Gästeorientiertes Arbeiten
- Hygienisches, sauberes Arbeiten, persönliches Auftreten, Erscheinung
- Art der Präsentation des Jurytellers
- Geschmack Beefsteak-Tatar

**Mitbringen:** Serviceausrüstung und Servicetuch

**Vorhanden:** alle Lebensmittel, Teller, Besteck und weitere Utensilien

# Die bisherigen Servicemeister/-innen



**José  
Cipriano**  
2000



**Konstantin  
Zimmermann**  
2002



**Sabrina  
Spielmann**  
2004



**Barbara  
Hildebrand**  
2006/2008



**Corinne  
Studer**  
2010

**Dabei sein brings.**

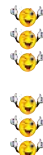
**Hotel & Gastro  
Union**

**Jetzt mit mehr Zusatznutzen!**

Berufsverband Hotelpfanzug	Schweizer Kocherband	Berufsverband Restauration	Berufsverband Hotellerie- Hauswirtschaft	Schweiz, Bäcker- und Konditorei- Personal-Verband
-------------------------------	-------------------------	-------------------------------	--	---

## Wir Mitglieder tun etwas für unsere Berufe!

- Wir gestalten unsere berufliche Grundbildung
- Wir organisieren unsere Höhere Berufsbildung
- Wir setzen uns dafür ein, dass unsere Arbeitsbedingungen (z. B. Löhne) stimmen
- Wir schaffen Kontakte unter Berufskolleginnen und -kollegen
- Wir setzen uns für ein gutes Image unserer Berufe ein
- Wir organisieren Dienstleistungen, die uns im Berufsalltag nützen



Mit Dir zusammen ist es einfacher, all das zu organisieren und zu erreichen!

Für jedes geworbene Mitglied **Fr. 100.- cash auf die Hand!**

Werbeunterlagen: Hotel & Gastro Union, Postfach, 6002 Luzern  
 Telefon 041 418 22 22, info@hotelgastrounion.ch

**www.hotelgastrounion.ch**



**KELLEREI**  
**ST.GEORG**

# Weinkultur erleben und geniessen



Obergrundstrasse 110, 6005 Luzern, T 0800 410 014, F 0800 420 024  
[info@kellerei-st-georg.ch](mailto:info@kellerei-st-georg.ch), [kellerei-st-georg.ch](http://kellerei-st-georg.ch)