

16. FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE,
HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

Société de la restauration



Restauration

Ein Berufsverband der
Une société professionnelle d'

Hotel & Gastro
Union

INTERNATIONALE SERVICEKUNST AUSSTELLUNG

12. BIS 16. SEPTEMBER 2010
MESSE LUZERN

www.zagg.ch



2er Team Restauration & Küche (R&K)

Wettbewerbsaufgabe

Ein Koch bzw. eine Köchin gestaltet gemeinsam mit einem Restaurationsfachmann bzw. einer Restaurationsfachfrau ein 5-Gang-Menü inkl. Süßspeise auf einem runden Tisch für fünf Personen. Dabei wird an jedem Platz ein Gang des Menüs kalt aufgetragen (Menü = warm gedacht, kalt ausgestellt). Das Team bestimmt zudem die zum Menü passenden Getränke und gestaltet eine entsprechende Menükarte. Der ganze Tisch wird unter ein Thema gestellt und dekoriert.

Wettbewerbsdauer

Das Aufdecken des Tisches sowie der gesamte Aufbau des Menüs erfolgt vor Türöffnung (ab 7.30 Uhr) und ist spätestens um 9.30 Uhr zu beenden.

Hinweis

Besteck, Geschirr, Gläser, Tischwäsche und Dekorationsmaterialien bringen die Teilnehmenden selbst mit. Ein runder Tisch mit einem Durchmesser von 160 cm wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Ebenso ein zusätzlicher Arbeits-/Servicetisch (ca. 130 x 80 cm), ein Gueridon (ca. 45 x 80 cm) sowie ein Ständer für die Menükarten.



Erlebnistisch Profis

Wettbewerbsaufgabe

Aufdecken eines runden Tisches für ein 4-Gang-Menü für 5 Personen mit einer themenbezogenen Dekoration. Die Teilnehmenden bestimmen das Menü und die dazu passenden Getränke und weisen diese auf ihrer Menükarte aus.

Wettbewerbsdauer

60 Minuten

Hinweis

Besteck, Geschirr, Gläser, Tisch*, Stühle** und Dekorationsmaterialien bringen die Teilnehmer selbst mit. Ein Arbeitstisch (ca. 130 x

80 cm), ein Gueridon (ca. 45 x 80 cm) sowie ein Ständer für die Menükarten stehen zur Verfügung. Der Arbeitstisch muss am Ende der Wettbewerbszeit aufgeräumt sein. Das Thema ist frei wählbar. Wichtig sind Kreativität und Erlebnis.

* Tisch: Ein runder Tisch (Ø 160 cm) steht zur Verfügung. Ein eigener runder Tisch mit max. Ø 180 cm kann mitgebracht werden, muss jedoch bei der Anmeldung vermerkt sein.

** Stühle: 5 Standardstühle werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt (bedingt jedoch eine Bestellung bei der Anmeldung).



Erlebnistisch Lernende

Wettbewerbsaufgabe

Aufdecken eines runden Tisches für ein 4-Gang-Menü für 4 Personen mit einer themenbezogenen Dekoration. Die Teilnehmenden bestimmen das Menü und die dazu passenden Getränke und weisen diese auf ihrer Menükarte aus.

Wettbewerbsdauer

60 Minuten

Hinweis

Besteck, Geschirr, Gläser, Tisch*, Stühle** und Dekorationsmaterialien bringen die Teilnehmer selbst mit. Ein Arbeitstisch (ca. 130 x

80 cm), ein Gueridon (ca. 45 x 80 cm) sowie ein Ständer für die Menükarten stehen zur Verfügung. Der Arbeitstisch muss am Ende der Wettbewerbszeit aufgeräumt sein. Das Thema ist frei wählbar. Wichtig sind Kreativität und Erlebnis.

* Tisch: Ein runder Tisch (Ø 160 cm) steht zur Verfügung. Ein eigener runder Tisch mit max. Ø 140-160 cm kann mitgebracht werden.

** Stühle: 4 Standardstühle werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt (bedingt jedoch eine Bestellung bei der Anmeldung).



Bewertungskriterien

Alle Kategorien werden nach einem 80-Punktesystem bewertet.

Showtisch Restauration & Küche

Wirkung des Tisches / Kreativität

max. 35 Punkte

Verkaufsfördernde Wirkung /
Richtigkeit des Gedecks

max. 25 Punkte

Mise-en-place / Exaktheit und Hygiene /
Sicherheit

max. 20 Punkte

Erlebnistisch Profis / Lernende

Wirkung des Tisches / Kreativität / persönliche
Erscheinung / themenbezogene
Kleidung

max. 30 Punkte

Mise-en-place

max. 20 Punkte

Serviceregeln und -techniken / Richtigkeit
des Gedeckes

max. 20 Punkte

Hygiene / Sicherheitsmassnahmen

max. 10 Punkte

Auszeichnungen

Punktzahl	Auszeichnung
80	Goldmedaille mit Diplom und Félicitation der Jury
79 – 72	Goldmedaille mit Diplom
71 – 64	Silbermedaille mit Diplom
63 – 56	Bronzemedaille mit Diplom
55 –	Diplom für alle

Rangverkündung täglich 17.00 Uhr

Hauptpartner:

HOCHstrasser
KAFFEE VOLLER LEIDENSCHAFT

Partner:

Schwob
textiles of Switzerland

Co-Partner:

Kreis
Gastro- und Hotelbedarf

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT
Epernay – France

KÄLTERING



Allgemeine Richtlinien

Der Berufsverband Restauration plant die Durchführung, erstellt die Juryrichtlinien und stellt die kompetente Fachjury.

- Aussergewöhnliche Themen / Ideen sind willkommen.
- Die Stühle, Tische und Gedecke müssen benutzbar sein, d. h. die Gestaltung und Tischdekoration ist so zu arrangieren, dass sich Gäste hinsetzen und das Menü serviert und gegessen werden könnte.
- Die Glas-, Geschirr- und Besteckteile werden in der Wettbewerbszeit kontrolliert und poliert.
- Die Gedecke sind so aufzulegen, dass ein logischer, für den Gast angenehmer Serviceablauf gewährleistet ist.
- Serviceregeln und -techniken sind einzuhalten.
- Beim Aufdecken des Tisches dürfen die anderen Teilnehmer nicht gestört werden.
- Während der Wettbewerbsdauer darf weder mit der Jury noch mit den übrigen Teilnehmern gesprochen werden.
- Die Teilnehmer wählen eine themenbezogene Berufskleidung.
- Die Teilnehmer können sich für mehrere Disziplinen anmelden.
- Der Ausstellungstisch wird am Wettbewerbstag ab 18.00 Uhr abgeräumt und alle Materialien abtransportiert.
- Die anlässlich der ZAGG Luzern 2010 gemachten Fotos können vom Berufsverband Restauration weiter verwendet werden.



Organisatorisches

Anlieferung

Ab 7.30 Uhr bis 9.00 Uhr

Jury

Das Jury-Team des Berufsverbandes Restauration

Organisation und Durchführung

Berufsverband Restauration

Auskunft / Anmeldung

Berufsverband Restauration
Adligenswilerstrasse 22/29, 6002 Luzern
Tel. 041 / 418 22 51, Fax 041 / 412 03 72
E-Mail: info@union-restauration.ch
www.union-restauration.ch

Anmeldeschluss

18. Juli 2010

INTERNATIONALE SERVICEKUNST AUSSTELLUNG

16. FACHMESSE
FÜR GASTGEWERBE, HOTELLERIE &
GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

**12. BIS 16. SEPTEMBER 2010
MESSE LUZERN**

Anmeldung

Einzureichen bis 18. Juli 2010 an:

Berufsverband Restauration,

Adligenswilerstrasse 22/29, CH-6002 Luzern

Tel. 041 418 22 51, Fax 041 412 03 72

E-Mail: info@union-restauration.ch, www.union-restauration.ch

Bitte beachten Sie die separaten Wettbewerbs- und Ausstellungsbedingungen.
(Bitte in Druckschrift ausfüllen und Zutreffendes ankreuzen (X)).

in Zusammenarbeit mit dem
Berufsverband Restauration



Name	Vorname	Nationalität
Beruf	Betrieb	Jahrgang
Strasse, Nr.	PLZ/Ort	Land
Tel. G	Tel. P	
Fax	E-Mail	
Mitglied Hotel & Gastro Union	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	

2er Team Restauration & Küche (R&K)
(runder Tisch für 5 Personen)

Erlebnistisch Profis
(runder Tisch für 5 Personen)

Erlebnistisch Lernende
(runder Tisch für 4 Personen)

Ich bringe einen eigenen Tisch
 Ich bestelle 5 Standardstühle

Ich bringe einen eigenen Tisch
 Ich bestelle 4 Standardstühle

	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Ausstellungstag 1. Wahl	12. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	13. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	14. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	15. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	16. 9. 2010 <input type="checkbox"/>
Ausstellungstag 2. Wahl	12. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	13. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	14. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	15. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	16. 9. 2010 <input type="checkbox"/>

Die Wettbewerbs- und Ausstellungsbedingungen habe ich akzeptiert.

Datum:

Unterschrift: