



## FINALE

# Jungbarkeeper/in des Jahres 2024



## TECHNIK – ZUBEREITUNG DER DRINKS (Warenkorb)

Startnummer: \_\_\_\_\_

Kandidat/in: \_\_\_\_\_

### TECHNIK

		Max. 20 Punkte	Punkte
1.	<b>Mise en place</b> (geordnetes und komplettes Einrichten des Arbeitsplatzes) 0,5 Punkte Abzug bei fehlender Utensilie	1	
2.	<b>Kontrolle und Vorkühlen der Gästegläser</b> (Gläser mit Zucker- oder Salzrand nicht vorkühlen!) 0,5 Punkte Abzug bei vergessener Kontrolle 1 Punkt Abzug bei vergessenem Vorkühlen	1,5	
3.	<b>Kontrolle und Vorkühlen des Mixerätes</b> 0,5 Punkte Abzug bei vergessener Kontrolle 1 Punkt Abzug bei vergessenem Vorkühlen	1,5	
4.	<b>Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus dem Mixerät nach der Kühlung</b> 2 Punkte Abzug beim Vergessen des Arbeitsschrittes	2	
5.	<b>Präsentieren der Waren</b> (Jede Flasche wird mit dem Etikett nach vorne verbal der Fachjury und dem Publikum präsentiert) 0,5 Punkt Abzug bei 1 Flasche vergessen 1 Punkte Abzug bei 2 Flaschen und mehreren	1	
6.	<b>Fruchtsäfte in Flaschen und Krügen</b> (Sämtliche Fruchtsäfte bzw. abgesetzte Flüssigkeiten in Flaschen oder anderen Behältnissen werden geschüttelt bzw. aufgerührt.) 0,5 Punkte Abzug bei 1 Flasche vergessen 1 Punkte Abzug bei 2 Flaschen und mehreren	1	
7.	<b>Verschütten</b> (Grobes Verschütten und daneben gießen) 0,5 bis 1 Punkt je nach Häufigkeit	1	
8.	<b>Exaktes Abmessen der Ingredienzien</b> (Zutaten müssen genau nach Rezept verwendet werden) 0,5 Punkte bis 1 Punkt Abzug für falsche Menge	1	
9.	<b>Fachgerechtes Mixen</b> 1 Punkte Abzug bei zu kurzem Mixen (mind. 10 Sekunden)	1	

**WETTBEWERBSTEIL „EIGENKREATION -TECHNIK“**

10.	<b>Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus den Gästegläsern</b> (Abgießen des Schmelzwassers bzw. Entfernen des Eises – je nach Drink) 2 Punkte Abzug bei Vergessen des Arbeitsschrittes	<b>2</b>	
11.	<b>Allgemeine Geschicklichkeit</b> 1 Punkt Abzug, wenn etwas fallen gelassen oder etwas umgeworfen wird 1 Punkt Handling des Shakers	<b>2</b>	
12.	<b>Gläserhandhabung</b> (Anfassen am Stiel bzw. am Glasrand) 1 Punkte Abzug bei falschem Anfassen	<b>1</b>	
13.	<b>Rationelles, koordiniertes und organisiertes Arbeiten und Zeitmanagement</b> 0,5 Punkte Abzug für unorganisiertes, unkoordiniertes Arbeiten 0,5 Punkte Abzug je nach Arbeitstempo	<b>1</b>	
14.	<b>Gleichmäßiges Aufteilen auf 2 Gläser</b> 1 Punkt Abzug bei ungleichmäßigem Aufteilen	<b>1</b>	
15.	<b>Anbringen der Garnitur</b> 1 Punkt Abzug bei Berührung mit den Fingern (Trinkhalme, Garnitur usw. – Sticks dürfen mit den Fingern berührt werden) 1 Punkt Abzug beim Herunterfallen der Garnitur	<b>1</b>	
16.	<b>Service</b> 1 Punkt Abzug für fehlendes MEP (Trinkhalm, Unterteller, Stirrer)	<b>1</b>	
<b>GESAMTPUNKTE (Position 1-16)</b>		<b>Max. 20 Punkte</b>	

---

Name und Unterschrift Fachjuror/in

---

Name und Unterschrift Fachjuror/in