



FINALE

Jungbarkeeper/in des Jahres 2024



TECHNIK – ZUBEREITUNG DER DRINKS (Warenkorb)

Startnummer: _____

Kandidat/in: _____

TECHNIK

		Max. 20 Punkte	Punkte
1.	Mise en place (geordnetes und komplettes Einrichten des Arbeitsplatzes) 0,5 Punkte Abzug bei fehlender Utensilie	1	
2.	Kontrolle und Vorkühlen der Gästegläser (Gläser mit Zucker- oder Salzrand nicht vorkühlen!) 0,5 Punkte Abzug bei vergessener Kontrolle 1 Punkt Abzug bei vergessenem Vorkühlen	1,5	
3.	Kontrolle und Vorkühlen des Mixerätes 0,5 Punkte Abzug bei vergessener Kontrolle 1 Punkt Abzug bei vergessenem Vorkühlen	1,5	
4.	Abgießen des Eiswassers bzw. Entfernen der Eiswürfel aus dem Mixerät nach der Kühlung 2 Punkte Abzug beim Vergessen des Arbeitsschrittes	2	
5.	Präsentieren der Waren (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.	Fruchtsäfte in Flaschen und Krügen (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.	Verschütten (Grobes Verschütten und daneben gießen) 0,5 bis 1 Punkt je nach Häufigkeit	1	
8.	Exaktes Abmessen der Ingredienzien (Zutaten müssen genau nach Rezept verwendet werden) 0,5 Punkte bis 1 Punkt Abzug für falsche Menge	1	
9.	Fachgerechtes Mixen 1 Punkte Abzug bei zu kurzem Mixen (mind. 10 Sekunden)	1	

WETTBEWERBSTEIL „EIGENKREATION -TECHNIK“

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

Name und Unterschrift Fachjuror/in

Name und Unterschrift Fachjuror/in