AUSSCHREIBUNG

für die

juniorSkills Austria 2022

in Obertrum, Salzburg

Mittwoch, 27. April bis Freitag, 29. April 2022

Inhaltsverzeichnis

1. Organisation 3
2. Ziel 3
3. Teilnehmer 3
4. Termin 4
5. Austragungsort 4
6. Zeitablauf – Wettbewerbstage 5
7. Teilnehmerkosten 5
8. Buchung der Unterkünfte 5
   8.1. Unterbringung Jury 6
   8.2. Unterbringung Teilnehmern und Begleitpersonen 7
9. Ausrüstung und Kleidung der Teilnehmer 8
10. Jury der Staatsmeisterschaft 9
11. Siegerehrung 9
   11.1. Einzelprämierung 9
   11.2. Staatsmeister 9
   11.3. Teamwertung 9
12. Schlussveranstaltung 10
13. Haftung 10

1. Organisation

Gastgewerbliche Fachverbände (Gastronomie und Hotellerie)
in der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

Gerald Leder-Gumpoltsberger
T 05 90900-3562
E tsm@wko.at
W http://www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at/

2. Ziel

Die juniorSkills Austria sind ein Wettbewerb der besten Lehrlinge im Hotel- und Gastgewerbe. Wertschätzung, Fairness und Respekt stehen als Zeichen des Miteinanders an erster Stelle.

Als Vorbereitung in Richtung Euro- und WorldSkills bekommen die Teilnehmer zahlreiche Aufgaben als „Mystery“ gestellt.

3. Teilnehmer

Alle Teilnehmer der juniorSkills müssen mit Stichtag – erster Wettbewerbstag 27. April 2022 - folgende Punkte erfüllen:

- **Maximales Alter: 21 Jahre** (geboren am oder nach dem 27. April 2001),
- **Kein Antritt zur Lehrabschlussprüfung**
- **Teilnehmer dürfen nicht länger als 3 Monate ausgelernt sein** (Stichtag: 27. Jänner 2022)
- **Sonderregelung für 2022:** Die Ermittlung der Teilnehmer sollte grundsätzlich über eine Vorausscheidung erfolgen. Ist das Abhalten einer Vorausscheidung durch die aktuell geltenden Regelungen nicht möglich, erfolgt die Auswahl der Teilnehmer durch die Obleute der gastgewerblichen Fachgruppen im jeweiligen Bundesland in beiderseitigem Einvernehmen.

Jeder Kandidat darf je Fachbereich maximal einmal antreten.
(Anm.: Der Gastronomiefachmann darf je einmal in den Fachbereichen Restaurantfachmann und Koch antreten.)

Alle Teilnehmer[1] müssen mindestens 4 Wochen vor Wettbewerbsbeginn (30. März 2022) **gemeldet sein** (inkl. Profil, Lehrvertrag und Bild - bis zu 4 Teilnehmer pro Bereich)**. Die definitive Entscheidung darüber, welche Teilnehmer (**3 Kandidaten + 1 Ersatzkandidat pro Bereich**) zu den juniorSkills antreten, ist spätestens 2 Wochen** (13. April 2022) **vorher bekannt zu geben.**

[1] Grundsätzlich sind jeweils die drei besten Teilnehmer der letzten juniorSkills im jeweiligen Bundesland aus den Berufen Koch, Restaurantfachmann und HGA zur Teilnahme berechtigt. Im Falle der Verhinderung eines Kandidaten oder bei Vorliegen triftiger Gründe (z.B. schwerwiegende disziplinäre Verfehlungen, mangelnde Trainingsdisziplin oder nicht rechtzeitige Vorlage der für die Teilnahme notwendigen Unterlagen) kann der jeweilige Ausbildungsexperte des Bundeslandes in Abstimmung mit den Trainern eine andere geeignete Person als Ersatz nominieren. Diese Entscheidung ist schriftlich zu begründen.

Es gibt Bewerbe für folgende Lehrberufe:

- **Koch/Köchin**
- **Restaurantfachmann/-frau**
- **Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in**
- **Gastronomiefachmann/-frau**
- **Hotelkaufmann/-frau**

Teilnahmeberechtigt sind Lehrlinge in den Lehrberufen Koch, Hotel- und Gastgewerbeassistent, Hotelkaufmann sowie Restaurantfachmann im zweiten oder dritten Lehrjahr, Lehrlinge im Lehrberuf Gastronomiefachmann (bzw. anderen Doppellehrberufen, wie z.B. Koch/Konditor oder Hotel- und Gastgewerbeassistent /Restaurantfachmann) im zweiten, dritten oder vierten Lehrjahr.

Jugendlichen Teilnehmern ist ein Betreuer beizustellen, welcher jedoch die Räumlichkeiten, in denen der Wettbewerb stattfindet, ohne ausdrückliche Genehmigung des Jury-Vorsitzenden **nicht** betreten darf.

4. Termin

Die juniorSkills Austria 2022 finden von Mittwoch, den 27. April bis Freitag, den 29. April 2022 statt. Die Anreise der Kandidaten und deren Betreuer erfolgt individuell ab Dienstag, den 26. April 2022.

Für die Teilnehmer, die am Mittwoch antreten (**Oberösterreich, Salzburg, Tirol**) findet am Dienstag, 26. April 2022 um 16:00 Uhr die Besichtigung des Wettbewerbsgeländes statt. Treffpunkt ist im Foyer der Berufsschule Obertrum.

Für die Teilnehmer, die am Donnerstag antreten (**Steiermark, Niederösterreich, Kärnten**) findet am Mittwoch, 27. April 2022 um 16:00 Uhr die Besichtigung des Wettbewerbsgeländes statt. Treffpunkt ist im Foyer der Berufsschule Obertrum.

Für die Teilnehmer, die am Freitag antreten (**Vorarlberg, Wien, Burgenland**) findet am Donnerstag, 28. April 2022 um 16:00 Uhr die Besichtigung des Wettbewerbsgeländes statt. Treffpunkt ist im Foyer der Berufsschule Obertrum.

5. Austragungsort

Landesberufsschule Obertrum
Mattigtalstraße 10
5162 Obertrum
T +43-6219 83 04-0

6. Zeitablauf – Wettbewerbstage

Mittwoch, der 27. April 2020

- 3 Teams (Oberösterreich, Salzburg, Tirol)

Donnerstag, der 28. April 2020

- 3 Teams (Steiermark, Niederösterreich, Kärnten)

Freitag, der 29. April 2020

- 3 Teams (Vorarlberg, Wien, Burgenland)

Jeder Teilnehmer erhält am Wettbewerbstag seine Aufgabenstellungen, die innerhalb der vorgegebenen Zeit auszuführen sind.

7. Teilnehmerkosten

Die Veranstalter übernehmen alle Materialkosten für die Zubereitung des Menüs und der Serviceaufgaben am Wettbewerbstag. Für die Teilnehmer werden die Verpflegungs- und Unterkunftskosten im Rahmen des Wettbewerbs vom entsendenden Bundesland übernommen. (Ausgenommen sind private und nicht im Rahmen des Wettbewerbs entstehende Kosten - diese sind vom Teilnehmer selbst zu tragen).

8. Buchung der Unterkünfte

Die Kosten für die Nächtigungen sind von den jeweiligen Fachgruppen zu tragen. Die benötigten Zimmer für die Teilnehmer sind von den Fachgruppen direkt zu buchen.

8.1. Unterbringung Jury

Organisationsteam/Juroren:

Hotel	**Landgasthof Kirchbichl**
Straße	Dorfstraße 41
PLZ/Ort	5300 Hallwang
T	+43 (0) 622/66 59 00
E	info@landgasthof-kirchbichl.at
W	www.landgasthof-kirchbichl.at

DIESE ZIMMER STEHEN AUSSCHLIESSLICH DER JURY UND DEM ORGANISATIONSTEAM ZUR VERFÜGUNG! DIE HOTELZIMMER WERDEN AUSSCHLIESSLICH NUR ÜBER DEN FACHVERBAND GASTRONOMIE GEBUCHT! TEILNEHMER UND ANDERE PERSONEN SIND AUSNAHMSLOS IN ANDEREN HOTELS UNTERZUBRINGEN!

8.2. Unterbringung Teilnehmer und Begleitpersonen

Jedes Bundesland muss selbstständig für seine Teilnehmer eine Unterkunft besorgen, folgende Hotels werden vom Veranstalter vorgeschlagen:

Hotel	**Junges Hotel Obertrum (Lehrlingsinternat)**
Straße	Mattigtalstraße 8
PLZ/Ort	5162 Obertrum am See
T	+43-6219 8302
E	office@hostel-obertrum.at
W	www.hostel-obertrum.at

Hotel	**Gasthof Bräuwirth*** **
Straße	Lengfelden 21
PLZ/Ort	5101 Bergheim
T	+43-662-452163
E	info@braeuwirth.com
W	www.braeuwirth.com

Hotel	**Hotel-Landgasthof „Zum Altwirt“**
Straße	Dorf 1
PLZ/Ort	5164 Seeham
T	06217/5522
E	info@altwirt.at
W	http://www.altwirt.at/aid=83/

9. Ausrüstung und Kleidung der Teilnehmer

Die Teilnehmer im Bereich **„Cook“** haben ihr **Werkzeug** (Gebrauchsmesserkoffer) sowie eine weiß/schwarze neutrale **Berufskleidung (nur juniorSkills-Logo und/oder Landeskammer-Logo erlaubt)** mitzubringen.
Ihre Kleidung beinhaltet:

- neutrale, weiße Küchenjacke
- schwarze Hose
- weiße Schürze
- weiße Geschirrtücher
- weißes Halstuch
- weiße Kochmütze
- schwarze Arbeitsschuhe (vorne geschlossen)

Die Teilnehmer Bereich **„Restaurant Service“** haben ihre **Utensilien** (Serviertuch, Kugelschreiber, Block, Feuerzeug oder Zünder, Korkenzieher) sowie eine neutrale schwarz/weiße standesgemäße **Berufskleidung (nur juniorSkills-Logo und/oder Landeskammer-Logo erlaubt)** mitzubringen.
Ihre Kleidung beinhaltet:

- schwarze/r Hose/Rock
- weiße/s, langärmelige/s Hemd/Bluse
- rote Krawatte (nicht gemustert)
- schwarze lange Schürze
- schwarzes Gilet

Die Teilnehmer im Bereich **„Hotel Reception“** haben die benötigten **Hilfsmittel** (Taschenrechner, Kugelschreiber, Block, Feuerzeug oder Zünder) sowie eine neutrale schwarz/weiße standesgemäße **Berufskleidung (nur juniorSkills-Logo und/oder Landeskammer-Logo erlaubt)** mitzubringen.
Ihre Kleidung beinhaltet:

- schwarze/r Hose/Rock
- weiße/s, langärmelige/s Hemd/Bluse
- blau Krawatte (nicht gemustert)
- schwarzes Sakko

DAS MITBRINGEN VON EIGENEN MATERIALIEN (TELLER, GLÄSER, DEKO, RÄUCHERGEFÄSSE UND ANDEREN HILFSMITTELN WIE ZUM BEISPIEL BILDDATEIEIN UND MENÜKARTEN), WELCHE ÜBER DIE IN DEN AUSSTATTUNGSLISTEN ANGEFÜHRTEN PRODUKTE HINAUSGEHEN, IST NICHT ERLAUBT.

DAS ZUHILFENEHMEN NICHT ERLAUBTER MATERIALIEN UND/ODER HILFSMITTEL FÜHRT ZUR DISQUALIFIKATION.

10. Jury der Staatsmeisterschaft

Die Bewertung erfolgt durch eine **Fachjury** nach einem internationalen **Punktesystem**. Die Fachjury bewertet die einzelnen Teilnehmer ausschließlich nach einem bereits langjährig bewährten Bewertungsbogen unter Zuhilfenahme des Jurorenbewertungskataloges.

Die Entsendung der **Jurymitglieder** ist den jeweiligen **Fachgruppen in den Landeskammern und der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKÖ** vorbehalten. Der Veranstalter hat keinen Einfluss auf die Besetzung der Jury.

Die Teilnehmer verpflichten sich, die Entscheidung der Jury zur Kenntnis zu nehmen, haben aber das Recht, auf Anfrage eine Begründung zu erhalten.

Eventuelle Anfragen sind an den Juryvorsitzenden zu richten.
Bundesausbildungsexperte:

Gerold Royda
E royda@gmx.at
T +43-699-11 767 123

11. Siegerehrung

Die Auswertung der einzelnen Bereiche erfolgt unmittelbar nach dem Wettbewerb. Dabei wird ermittelt, welcher Teilnehmer aufgrund der Punkte eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille errungen hat.

Folgende Prämierungen können erreicht werden:

11.1. Einzelprämierung

- Teilgenommen
- Bronzemedaille
- Silbermedaille
- Goldmedaille

11.2. Staatsmeister

Pro Fachbereich (Cook/Restaurant Service/Hotel Reception) wird der Staatsmeister, der Zweitplatzierte und der Drittplatzierte ermittelt und mit einem Preis ausgezeichnet.

11.3. Teamwertung

Die besten drei Bundesländerteams werden ermittelt und mit je einem Pokal ausgezeichnet.

12. Schlussveranstaltung

Die Siegerehrung findet am Abend des 29. April 2022 ab 18:00 Uhr im **IMLAUER HOTEL PITTER Salzburg** in 5020 Salzburg, Rainerstraße 6-8 statt.

13. Haftung

Für den Wettbewerb wird eine Haftpflichtversicherung abgeschlossen. Für Personen- und Sachschäden, die durch grobe Fahrlässigkeit der Teilnehmer, deren Begleitpersonen oder der Jury verursacht werden, wird keine Haftung übernommen.