



AUSSCHREIBUNG
für die
juniorSkills
Austria 2019

in Obertrum, Salzburg

Mittwoch, 8. Mai bis Freitag, 10. Mai 2019

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	6
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 Gumpoltsberger
T 05 90900-3562
F 05 90900-11-3562
E tsm@wko.at
W <http://www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at/>

Nina Pavicevic
T 05 90900-3552
F 05 90900-3568
E tsm@wko.at
W <http://www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at/>

2. Ziel

Die juniorSkills Austria sind ein Wettbewerb der besten Lehrlinge im Tourismus. 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 08. Mai 2019 - folgende Punkte erfüllen:

- **Das Maximalalter beträgt 21 Jahre** (geboren am oder nach dem 09. Mai 1997),
- **zur Lehrabschlussprüfung darf noch nicht angetreten worden sein** und
- **die Teilnehmer dürfen nicht länger als 3 Monate ausgelernt sein** (Stichtag: 08. Februar 2019).

Jeder Kandidat darf je Fachbereich maximal einmal antreten.

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

Alle Teilnehmer¹ müssen mindestens 4 Wochen vor Wettbewerbsbeginn (08. April 2019) 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 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 •

Lehrlinge in den Fachbereichen Koch, Hotel- und Gastgewerbeassistent sowie Restaurantfachmann dürfen im zweiten oder dritten Lehrjahr, Lehrlinge im Lehrberuf Gastronomiefachmann im zweiten, dritten oder vierten Lehrjahr antreten. Dies gilt im Übrigen auch für alle anderen Doppellehrberufe (wie z.B. Koch/Konditor oder Hotel- und Gastgewerbeassistent /Restaurantfachmann).

Die Jugendlichen müssen jeweils durch einen Betreuer unterstützt werden, welcher jedoch die Räumlichkeiten, in denen der Wettbewerb stattfindet, ohne ausdrückliche Genehmigung des Jury-Vorsitzenden **nicht** betreten darf.

4. Termin

Die juniorSkills Austria 2019 findet von Mittwoch, den 08. Mai bis Freitag, den 10. Mai 2019 statt. Die Anreise der Kandidaten und deren Betreuer erfolgt individuell ab Dienstag, den 07. Mai 2019.

Für die Teilnehmer, die am Mittwoch antreten (Oberösterreich, Salzburg, Tirol) findet am Dienstag, 07. Mai 2019 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, 08. Mai 2019 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, 09. Mai 2019 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 08. Mai 2019

- 3 Teams (Oberösterreich, Salzburg, Tirol)

Donnerstag, der 09. Mai 2019

- 3 Teams (Steiermark, Niederösterreich, Kärnten)

Freitag, der 10. Mai 2019

- 3 Teams (Vorarlberg, Wien, Burgenland)

Jeder Teilnehmer erhält am Wettbewerbstag seine Aufgabenstellungen, die im Laufe der Wettbewerbszeit zu erfüllen 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 eigenen Bundesland übernommen. (Ausgenommen private und nicht im Rahmen des Wettbewerbs entstehende Kosten - diese werden vom Teilnehmer selbst übernommen).

8. Buchung der Unterkünfte

Die Kosten für die Nächtigungen sind von den jeweiligen Landeskammern zu tragen. Ein Abrufkontingent mit dem Kennwort „juniorSkills 2019“ ist eingerichtet.

Die benötigten Zimmer sind von den Landeskammern gesammelt direkt zu buchen.

Achtung: Die Buchungsfrist ist unbedingt einzuhalten!

8.1. Unterbringung Jury

Organisationsteam + Bereich (inkl. Head-Judge) Hotelreception:

Hotel	Romantik Hotel GMACHL Elixhausen
Straße	Dorfstrasse 14
PLZ/Ort	5161 Elixhausen bei Salzburg
T	+43-662-48 02 12
E	romantikhotel@gmachl.com
W	www.gmachl.com

Bereich (inkl. Head-Judge) „Cook“ + Bereich „Restaurantservice“:

Hotel	Gasthof Entenwirt
Straße	Biodorf-Weg 11
PLZ/Ort	5164 Seeham
T	+43-06217-20881
W	www.entenwirt-seeham.at

**DIESES ZIMMERKONTINGENT STEHT 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

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
Ansprechpartner:	Franz Federspiel

Hier stehen

- 8x 2-Bett-Zimmer
- 3x 3-Bett-Zimmer

für die Teilnehmer und Begleitpersonen zur Verfügung.



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

Hier stehen

- 9x 1-Bett-Zimmer
 - 19x 2-Bett-Zimmer
 - 6x 3-Bett-Zimmer
 - 2x 4-Bett-Zimmer

für die Teilnehmer und Begleitpersonen zur Verfügung.

Hotel-Landgasthof „Zum Altwirt“
Dorf 1
5164 Seeham
06217/5522
info@altwirt.at
<http://www.altwirt.at/aid=83/>
Familie Leobacher

Hier stehen 22 Zimmer für die Teilnehmer und Begleitpersonen zur Verfügung.

AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN SIND ALLE ZIMMER BIS 28.02.2019 ZU BUCHEN!

9. Ausrüstung und Kleidung der Teilnehmer

Die Teilnehmer im Bereich „Cook“ haben ihr **Werkzeug** (Gebrauchsmesserkoffer) sowie eine weiß/schwarze neutrale **Berufskleidung (ohne Namen und Logos)** 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 (ohne Namen und Logos)** mitzubringen.
Ihre Kleidung beinhaltet:

- schwarze Hose/Rock
- weißes, langärmeliges 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 (ohne Namen und Logos)** mitzubringen.
Ihre Kleidung beinhaltet:

- schwarze Hose/Rock
- weißes, langärmeliges Hemd/Bluse
- blau Krawatte (nicht gemustert)
- schwarzes Sakko

DAS MITBRINGEN VON EIGENEN MATERIALIEN (TELLER, GLÄSER, DEKO, RÄUCHERGEFÄSSE UND ANDEREN HILFSMITTELN WIE ZUM BEISPIEL BIOLDATEIEIN 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.

Die Wettbewerbskriterien für die Juroren finden Sie im Internet unter:
www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at

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 10. Mai 2019 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.