



Hoteliere- und Gastwirteverband



# Wettbewerbsprogramm 18. - 20. September 2025

## Servierfachkraft

### Tag 1

#### Gruppe A - Modul Bar

8.00 - 9.00	Ankunft - anziehen der Berufsbekleidung Vertraut machen mit dem Arbeitsplatz	60'
9.00 - 9.15	Mep Tisch für Bar-Service für 3 Personen (Stehtisch)	15'
9.15 - 9.30	Mep Tisch für das Anschneiden und den Service der Torte	15'

9.30 - 10.15	Empfang der Gäste Kaffeesevice (2 Marocchino - 2 Cappuccini) - Individuelle Prüfung an der Kaffeemaschine Anschneiden der Torte und Bedienung der Kunden am Tisch (Gemeinschaftsprüfung)	10' (bei der Kaffeemaschine)
10.15 - 10.30	Neuzuweisung des Bereichs für den nächsten Dienst	15'
10.30 - 11.00	Mep Signature Coffee	30'
11.00 - 12.00	Die Gäste kommen im 10 Minuten Takt an der Bar an Zubereitung und Servieren des Signature Coffee (eigene Kreation) am Tisch (2 Gäste + eine Juryperson) - individuelle Prüfung an der Kaffeemaschine	15'
12.00 - 12.15	Aufräumen Arbeitsplatz	15'
12.15 - 13.00	Mittagspause der Teilnehmer	

### Gruppe B - Modul Casual Dining & Technik

8.00 - 9.00	Ankunft - anziehen der Berufsbekleidung Vertraut machen mit dem Arbeitsplatz	60'
9.00 - 9.20	Mep für 2 Bistrotische für je 2 Gäste vorbereiten	20'
9.20 - 9.40	"Box a Table" mit Tischtüchern an allen 4 Seiten nur mit der Faltechnik eindecken	20'
9.40 - 10.10	10 verschiedene Varianten von Stoffservietten falten	30'
10.10 - 10.15	Jury-Bewertung	5'
10.15 - 11.10	2 Teller mit geschnittenem <b>frischem Obst vorbereiten*</b> Zubereitung von 3 Fruchtsalaten	55'
11.10 - 12.00	Ankunft erstes Gästepaar - Platzierung - Bestellung - Getränkeservice an der Theke - servieren von 2 Gerichten (Caprese-Salat und geschnittener Obstteller) Ankunft zweites Gästepaar - Platzierung - Bestellung - Getränkeservice an der Theke - servieren von 2 Gerichten (Caprese-Salat und Fruchtsalat/Macedonia)	50'
12.00 - 12.15	Aufräumen Arbeitsplatz	30'
12.15 - 13.00	Mittagspause der Teilnehmer	

\*Verwenden Sie bei der Zusammenstellung des Obsttellers mindestens 4 verschiedene Obstsorten: Melone, Ananas, Orange, Kiwi, Erdbeere, Banane

### Gruppe B - Modul Bar

13.00 - 13.15	Mep Tisch für Bar-Service für 3 Personen (Stehisch)	15'
13.15 - 13.30	Mep Tisch für das Anschneiden und den Service der Torte	15'
13.30 - 14.15	Empfang der Gäste Kaffeesevice (2 Marocchino - 2 Cappuccini) - individuelle Prüfung an der Kaffeemaschine Anschneiden der Torte und Bedienung der Kunden am Tisch (Gemeinschaftsprüfung)	10' (an der Kaffeemaschine)
14.15 - 14.30	Neuzuweisung des Bereichs für den nächsten Dienst	15'
14.30 - 15.00	Mep Signature Coffee	30'
15.00 - 16.00	Die Gäste kommen im 10 Minuten Takt an der Bar an Zubereitung und Servieren des Signature Coffee (eigene Kreation) am Tisch (2 Gäste + eine Juryperson) - individuelle Prüfung an der Kaffeemaschine	15'
16.00 - 16.15	Aufräumen Arbeitsplatz	15'



16.15	Ende Modul	
-------	------------	--

**Gruppe A - Modul Casual Dining & Technik**

13.00 - 13.20	Mep 2 Bistrotische für je 2 Gäste vorbereiten	20'
13.20 - 13.40	Mep Servicetisch „Box a Table“	20'
13.40 - 14.10	Verschiedene Varianten von Stoffservietten falten (10 Stück)	30'
14.10 - 14.15	Jury-Bewertung	5'
14.15 - 15.10	2 Teller mit geschnittenem <b>frischem Obst vorbereiten*</b> Zubereitung von 3 Fruchtsalaten	55'
15.10 - 16.00	Ankunft erstes Gästepaar - Platzierung - Bestellung - Getränkeservice an der Theke - servieren von 2 Gerichten (Caprese-Salat und geschnittener Obstteller) Ankunft zweites Gästepaar - Platzierung - Bestellung - Getränkeservice an der Theke - servieren von 2 Gerichten (Caprese-Salat und Fruchtsalat/Macedonia)	50'
16.00 - 16.15	Aufräumen Arbeitsplatz	30'
16.15	Ende Modul	

\*Verwenden Sie bei der Zusammenstellung des Obsttellers mindestens 4 verschiedene Obstsorten: Melone, Ananas, Orange, Kiwi, Erdbeere, Banane

## Tag 2

### Gruppe A - Modul Fine Dining & Technik

8.00 - 9.00	Ankunft - anziehen der Berufsbekleidung Vertraut machen mit dem Arbeitsplatz	60'
9.00 - 9.45	Tisch eindecken für 3 Personen mit <b>vollständiger Dekoration und Tischwäsche*</b>	45'
9.45 - 10.00	Mep Service-Tisch	15'
10.00 - 10.30	Öffnen und dekantieren von gereiftem Rotwein	10'
10.30 - 12.00	Empfang Gäste, Begleitung an den Tisch Weißwein von der Magnumflasche servieren Garnelen Cocktail am Tisch des Gastes anrichten Rotwein servieren aus dem Dekanter Brathuhn tranchieren Sauce, Gemüse der Saison und Sättigungs Beilagen werden mit der Technik "Silver Service" serviert Käseservice am Tisch des Gastes	90'
12.00 - 12.15	Arbeitsplatz aufräumen	15'
12.15 - 13.00	Mittagspause der Teilnehmer	

\*Thema: „Harmonie der Sinne“ - jeder Kandidat/in muss seine eigene Dekoration mitnehmen und vor Ort zusammenstellen. Die Menükarte muss in zwei Sprachen erstellt werden (DE-EN oder IT-EN).

### Gruppe B - Modul Bar & Technik

8.00 - 9.00	Ankunft - anziehen der Berufsbekleidung Vertraut machen mit dem Arbeitsplatz	60'
9.00 - 9.30	Mep und Vorbereitung von 8 verschiedenen Cocktaildekorationen (Gemeinschaftsprüfung)	30'
9.30 - 9.45	Bewertung durch die Jury	15'
9.45 - 10.15	Zubereitung von 2 Irish Coffee an der Kaffeemaschine - individuelle Prüfung an der Kaffeemaschine	10'
10.15 - 11.15	Vorbereitung von 2x2 Cocktails anhand der beigefügten Liste* vor - individuelle Prüfung	15'
11.15 - 12.00	Zubereitung von 1 alkoholfreien Cocktails für x2 Personen nach eigener Kreation- individuelle Prüfung	10'
12.00 - 12.15	Aufräumen Arbeitsplatz	15'
12.15 - 13.00	Mittagspause der Teilnehmer	45'

\*Liste Cocktails: Alexander, Cosmopolitan, Daiquiri, Stinger, Whiskey Sour, Grasshopper, With Lady, Gin Fizz, Aviation.

Rezepte siehe: <https://iba-world.com/>

Die Zutatenlisten für alkoholfreien Cocktails findet man in der beiliegenden Liste (wird zeitnah gesendet).

### Gruppe B - Modul Fine Dining & Technik

13.00 - 13.45	Tisch eindecken für 3 Personen mit <b>vollständiger Dekoration und Tischwäsche*</b>	45'
13.45 - 14.00	Mep Service-Tisch	15'
14.00 - 14.30	Öffnen und dekantieren von gereiftem Rotwein	10'
14.30 - 16.00	Empfang Gäste, Begleitung an den Tisch Weißwein von der Magnumflasche servieren Garnelen Cocktail amTisch des Gastes anrichten Rotwein servieren aus dem Dekanter Brathuhn tranchieren Sauce, Gemüse der Saison und Sättigungs Beilagen werden mit der Technik "Silver Service" serviert Käseservice am Tisch des Gastes	90'
16.00 - 16.15	Arbeitsplatz aufräumen	15'
16.15	Modul Ende	

**\*Thema: „Harmonie der Sinne“ - jeder Kandidat/in muss seine eigene Dekoration mitnehmen und vor Ort zusammenstellen. Die Menükarte muss in zwei Sprachen erstellt werden (DE-EN oder IT-EN)**

### Gruppe A - Modul Bar & Technik

13.00 - 13.30	Mep und Vorbereitung von 8 verschiedene Cocktaildekorationen - Gemeinschaftsprüfung	30'
13.30 - 13.45	Bewertung durch die Jury	15'
13.45 - 14.15	Zubereitung von 2 Irish Coffee an der Kaffeemaschine - individuelle Prüfung an der Kaffeemaschine	10'
14.15 - 15.15	Vorbereitung von 2x2 Cocktails anhand der beigefügten Liste* vor - individuelle Prüfung	15'
15.15 - 16.00	Zubereitung von 1 alkoholfreien Cocktails für x2 Personen nach eigener Kreation- individuelle Prüfung	10'
16.00 - 16.15	Aufräumen Arbeitsplatz	15'
16.15	Modul Ende	

**\*Liste Cocktails: Alexander, Cosmopolitan, Daiquiri, Stinger, Whiskey Sour, Grasshopper, With Lady, Gin Fizz, Aviation.**

Rezepte siehe: <https://iba-world.com/>

Die Zutatenlisten für alkoholfreien Cocktails findet man in der beiliegenden Liste (wird zeitnah gesendet).



Hoteliers- und Gastwirteverband



## Tag 3

### Gruppe A - Modul Aperitif

8.00 - 9.00	Ankunft - anziehen der Berufsbekleidung Vertraut machen mit dem Arbeitsplatz	60'
9.00 - 9.50	Mep Stehtisch für Aperitif für 4 Gäste Mep und öffnen der Sektflasche Zubereitung einer alkoholfreien Bowle (mit Früchten der Saison) mit Dekoration für 4 Personen und einem Jurymitglied	10' 10' 20'
9.50 - 10.00	Letzte Mep für Aperitif	10'
10.00 - 10.45	Empfang der Gäste Service Aperitif - Sekt - Bowle - Kanapees	45'
10.45 - 10.50	Aufräumen Arbeitsplatz	5'
10.50 - 11.10	Kurze Pause	20'

\*Für die Zubereitung der alkoholfreien Bowle dürfen max. 2 Zutaten nicht vorhanden sein, die auf der beiliegenden Liste stehen (Liste wird zeitnah gesendet).

### Gruppe B - Modul Technik

8.00 - 9.00	Ankunft - anziehen von Berufsbekleidung Vertraut machen mit dem Arbeitsplatz	60'
9.00 - 9.45	Mep der Kanapees*  Vorbereitung: 6 Kanapees mit Rindstatar(vor Ort marinieren) 6 Kanapees mit Frischsteichkäse 6 Kanapees mit Tomaten und Mozzarella 6 Kanapees mit Räucherlachs mit Avocado  Im Kühlschrank aufbewahren	45'
9.45 - 9.55	Aufräumen Arbeitsplatz	10'
9.55 - 10.15	Mep Signature Flambé (Kürbis, Nüsse, Käse) eigene Kreation (süß oder salzig)	20'
10.15 - 10.45	Vorbereitung Flambé	30'
10.45 - 10.50	Aufräumen Arbeitsplatz	5'
10.50 - 11.10	Kurze Pause	20'

\*Verfügbare Zutaten für das Rindstatar: Fein gehacktes Rindsteak, hochwertiges Olivenöl, frischer Zitronensaft, pasteurisierter Eidotter, Salz, Pfeffer und Senf. Verfeinert wird das Ganze mit einer aromatischen Marinade nach piemontesischer Art.

Die Bewerber dürfen maximal 1 Zutat mitbringen, die nicht in der Liste angeführt ist. Die Kandidaten dürfen, falls notwendig, auch Handschuhe benutzen.

### Gruppe B - Modul Aperitif

11.10 - 12.00	Mep Stehtisch für Aperitif für 4 Gäste Mep und öffnen der Sektflasche Zubereitung einer alkoholfreien Bowle (mit Früchten der Saison) mit Dekoration für 4 Personen und einem Jurymitglied	10' 10' 20'
12.00 - 12.10	Letzte Mep für Aperitif	10'
12.10 - 12.55	Empfang der Gäste Service Aperitif - Sekt - Bowle - Kanapees	45'
12.55 - 13.00	Aufräumen Arbeitsplatz	5'
13.00	Ende des Wettbewerbs	ENDE

\*Für die Zubereitung der alkoholfreien Bowle dürfen max. 2 Zutaten nicht vorhanden sein, die auf der beiliegenden Liste stehen (Liste wird zeitnah gesendet).

### Gruppe A - Modul Technik

11.10 - 11.55	Mep der Kanapees*  Vorbereitung: 6 Kanapees mit Rindstatar(vor Ort marinieren) 6 Kanapees mit Frischsteichkäse 6 Kanapees mit Tomaten und Mozzarella 6 Kanapees mit Räucherlachs mit Avocado  Im Kühlschrank aufbewahren	45'
11.55 - 12.05	Aufräumen Arbeitsplatz	10'
12.05 - 12.25	Mep Signature Flambé (Kürbis, Nüsse, Käse) eigene Kreation (süß oder salzig)	20'
12.25 - 12.55	Vorbereitung Flambé	30'
12.55 - 13.00	Aufräumen Arbeitsplatz	5'
13.00	Ende des Wettbewerbs	ENDE

\*Verfügbare Zutaten für das Rindstatar: Fein gehacktes Rindsteak, hochwertiges Olivenöl, frischer Zitronensaft, pasteurisierter Eidotter, Salz, Pfeffer und Senf. Verfeinert wird das Ganze mit einer aromatischen Marinade nach piemontesischer Art.

Die Bewerber dürfen maximal 1 Zutat mitbringen, die nicht in der Liste angeführt ist. Die Kandidaten dürfen, falls notwendig, auch Handschuhe benutzen.