

## Ablauf des Wettbewerbes für Restaurantfachmann/frau:

### Gruppe A

- 08:00 Uhr Eintreffen Messe, Halle D  
Eingang Süd, Ing.- Etzel-Straße verwenden
- 08:05 Uhr Begrüßung und Vorstellung der Wettbewerbskommission  
Einführungsrunde durch den Maitre  
Beginn des Lehrlingswettbewerbs
- 08:10 Uhr Decken von Vierertischen- Tischdekoration ist selbst mitzubringen  
Gueridon für Weinservice (Rot- und Weißwein)  
Menüabsprache mit dem Koch-Kandidaten (Menükarte ist selbst mitzubringen)
- 09:20 Uhr Mixen und Beschreiben von Cocktails
- 10:00 Uhr Sensorik (Erkennen von 10 gängigen Spirituosen und Liköre)  
  
**Praktische Arbeit:** Räucherlachsteller erstellen (Räucherlachs, Zitrone, Kren, Schlagobers, Salz, Pfeffer, Butter, Toast)
- 10:30 *Pause*
- 11:00 Uhr Eintreffen der Gäste  
Wasser/Weinservice  
Menüvorstellung - Service der Menüfolge Servieren  
von Kaffee
- 12:30 Uhr Abräumen, Tische säubern Aufräumen
- 14:00 Uhr Wettbewerbsende

## Ablauf des Wettbewerbes für Restaurantfachmann/frau:

### Gruppe B

- 12:00 Uhr Eintreffen Messe, Halle D  
Eingang Süd, Ing.- Etzel-Straße verwenden
- 12:05 Uhr Begrüßung und Vorstellung der Wettbewerbskommission  
Einführungsrunde durch den Maitre  
Beginn des Lehrlingswettbewerbs
- 12:10 Uhr Mixen und Beschreiben von Cocktails
- 13:00 Uhr Sensorik (Erkennen von 10 gängigen Spirituosen und Liköre)  
**Praktische Arbeit:** Räucherlachsteller erstellen (Räucherlachs, Zitrone, Kren, Schlagobers, Salz, Pfeffer, Butter, Toast)
- 13:30 Uhr Decken von Vierertischen- Tischdekoration ist selbst mitzubringen  
Gueridon für Weinservice (Rot- und Weißwein)  
Menüabsprache mit dem Koch-Kandidaten (Menükarte ist selbst mitzubringen)
- 14:30 *Pause*
- 15:00 Uhr Eintreffen der Gäste Wasser/Weinservice  
Menüvorstellung - Service der Menüfolge  
Servieren von Kaffee
- 16:30 Uhr Abräumen, Tische säubern Aufräumen
- 18:00 Uhr Wettbewerbsende