LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Concours International des Jeunes Sommeliers

OFFIZIELLES WETTKAMPFREGLEMENT

(15. Februar 2007)

Concours International
des Jeunes Sommeliers

Präsidium :

Joseph M. Girard, Vorsitzender
Grand Argentier
Vice-Président International Honoraire
Mitglied des Conseil d'Administration und des Conseil Magistral, Paris
E-mail : joegirard@thewhalehouse.com

Claes Andersen
Chancelier Honoraire der USA
Mitglied des Conseil Magistral, Paris
E-mail : hotellaguna@msn.com

Dan Gulbronsen
Grand Echanson der USA
Mitglied des Conseil Magistral, Paris
E-mail: dan4wines@comcast.net

Klaus Tritschler
Chancelier von Deutschland
Mitglied des Conseil Magistral, Paris
E-mail: klaus.tritschler@gmx.de

Alle gewählten Formulierungen sind selbstverständlich auch in weiblicher Form zu verstehen

Concours International des Jeunes Sommeliers

Vorwort

Eine der Aufgaben unserer kulinarischen Vereinigung ist es, die Wertschätzung, die Kenntnis und das Verständnis von guten Weinen und Spirituosen zu fördern. Unsere Organisationsstruktur sieht professionelle und nicht-professionelle Teilnehmer in diesem Bereich vor und erlaubt es uns, jungen Fachleuten, die zu den besten Sommeliers der Zukunft gehören werden, Hilfe und Unterstützung. zu gewähren.

Der *Concours des Jeunes Sommeliers* hat das Ziel, junge Fachleute in ihrer Fachkenntnis zu fördern und sie auf dem Gebiet der Weine und Spirituosen zur Meisterschaft zu führen.

Teilnahme am Wettbewerb

Der *Concours des Jeunes Sommeliers* steht jeder qualifizierten Person offen, die:

- Von einem Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs gesponsert wird
- Sich für die Wein- und Spirituosenindustrie interessiert
- Am 1. September des Wettbewerbsjahres zwischen 21 (einundzwanzig) und 32 (zweiunddreißig) Jahre alt ist

Um beim internationalen Finale zum besten Jungsommelier gewählt werden zu können, muss der Kandidat erfolgreich eine bestimmte Anzahl an regionalen oder nationalen Bewerben absolviert haben, die dazu bestimmt sind die Person auszuwählen, die die besten Qualifikationen hat, um ihr Land zu vertreten.

Der Gewinner des *Concours des Jeunes Sommeliers* kann kein zweites Mal bei einem nationalen Wettbewerb antreten. Eine Person kann nur dreimal bei einem nationalen Finale antreten und muss jedes Mal die Eignungskriterien erfüllen und das Auswahlverfahren durchlaufen.

Auswahlverfahren

Jede nationale Bailliage der Chaîne des Rôtisseurs wählt den Kandidaten, der bei den Auswahlbewerben die besten Ergebnisse erzielt hat und präsentiert ihn spätestens am 1. Juli des betreffenden Jahres durch einen Vertreter der Bailliage. Die nationalen Bewerbe müssen zwischen dem 1. Jänner und dem 30. Juni des betreffenden Jahres stattfinden. Der Gewinner jedes Landes ist qualifiziert um am internationalen Finale teilzunehmen.

Regionale und nationale Bewerbe

Der Kandidat muss Interesse für die Wein- und Spirituosenindustrie zeigen. Er muss von einem Mitglied der Chaîne gesponsert werden und mit Hilfe des verantwortlichen Mitglieds seines Landes ein Anmeldeformular ausfüllen.

Concours International des Jeunes Sommeliers

Die ausgewählten Kandidaten erhalten eine Benachrichtigung über Datum und Ort der Auswahlbewerbe, die eine theoretische Prüfung von einer Stunde beinhalten. Diese Prüfung besteht aus einem Fragebogen, der entweder kurze, ausführliche oder Multiple Choice Antworten verlangt. Inhalt des Tests sind alle Bereiche des Weines, der Weinproduktion, der Gesetze, des Weinbaus, der Kellertechnik, sowie Spirituosen, Biere, Cidre, Portweine und Sherry. Weitere Prüfungen können in jedem Land organisiert werden, wenn möglich basierend auf den Methoden der Prüfung zum Maître Sommelier.

Die Resultate werden dem Sommelier Komitee spätestens bis zum 1. Juli des betreffenden Jahres vorgelegt.

Dress Code

Die Kandidatinnen tragen ein Kostüm oder die professionelle Sommelierkleidung. Die Kandidaten tragen einen Anzug oder einen professionellen Sommeliersmoking. Die Mitglieder der Jury müssen die professionelle Sommelierkleidung sowie das Band der Chaîne tragen.

Der Wettbewerb

Die Wettbewerbsmodalitäten beruhen auf der Prüfung zum Maître Sommelier. Die Prüfungen beinhalten drei Bereiche: Theorie, Praxis und eine Blindverkostung. Die Jury kann den Inhalt der Prüfungen abändern, wenn sie es für notwendig erachtet.

Nur die Jurymitglieder und der Kandidat befinden sich im Prüfungssaal. Kein Beobachter darf im Degustationssaal sein.

Theoretische Prüfung: die theoretische Prüfung dauert eine Stunde und besteht aus einer schriftlichen Prüfung, die Fragen beinhalten kann, die eine kurze, eine ausführliche oder eine Multiple Choice Antwort erfordern. Die Prüfungsgebiete sind: alle Bereiche des Weines, Weinproduktion, Gesetzeslage, Weinbau, Kellertechnik sowie Spirituosen, Biere, Cidre, Portweine und Sherry.

Praktische Prüfung: die praktische Prüfung beruht auf der Prüfung der Kompetenzen im Servicebereich. Sie beinhaltet das Dekantieren, Champagnerservice, die Auswahl der Gläser, die Blinderkennung der Getränke durch den Geruchssinn. Die Getränke werden von den Mitgliedern der Jury zur Verfügung gestellt. Bei der praktischen Prüfung ist jeder Aufgabe ein bestimmter Zeitraum zugemessen. Es geht um ein Rollenspiel, das gründliche Kenntnisse des Restaurant-Servicebereiches, des Verhaltens, des Dresscodes und der Ausstattung verlangt. (siehe Anhang 1 zur Saalausstattung)

Blindverkostung: die Blindverkostung dauert 25 Minuten und verlangt die Identifizierung von 6 von den Jurymitgliedern zu Verfügung gestellten Weinen. Die Beurteilung beruht auf den Degustationsmethoden des Maître Sommelier. Die Noten werden vergeben für die

Bestimmung der Weine durch Sehsinn, Geruchssinn und Geschmack und für die sich daraus ergebenden Schlussfolgerungen zu jedem der präsentierten Weine. Um gleiche Bedingungen für alle bei dieser Blindverkostung zu wahren, wird am Ende der Prüfung die Identität der Weine nicht gelüftet. (siehe Anhang 2 zur Saalausstattung)

Resultate

Die Ergebnisse des Wettbewerbs dürfen vor der Preisverleihungszeremonie nicht an die Öffentlichkeit gelangen. Sie werden vom Sommelier Komitee beim internationalen Finale verkündet. Jegliche Berufung oder Anfechtung der Resultate ist ausgeschlossen. Die Verkündung der Resultate findet an einem vom Sommelier Komitee bestimmten Ort statt, gefolgt von einem Diner mit Preisverleihung.

Pressemeldungen

Bei der Verkündung der Resultate sind Fotografen und Presse anwesend. Der Vice-Chargé de Presse ist für alle Fotos und Presseartikel über die nationalen Bewerbe verantwortlich. Der Chargé de Presse International (oder sein Stellvertreter) ist für alle Fotos und Pressemeldungen über das internationale Finale verantwortlich. Diese Fotos und Presseartikel erscheinen auch in der folgenden Ausgabe der internationalen Zeitschrift der Chaîne des Rôtisseurs.

Preise

Die Gewinner der teilnehmenden Länder des nationalen *Concours des Jeunes Sommeliers* präsentieren sich beim Finale des *Concours des Jeunes Sommeliers*. Während der Zeremonie, bei der die Resultate verkündet werden, erhält jeder Gewinner der teilnehmenden Länder eine Silbermedaille auf der Ort und Datum des Wettbewerbs eingraviert sind.

Der Name des Finalsiegers des *Concours des Jeunes Sommeliers* wird in die Trophäe des Concours des Jeunes Sommeliers graviert und vom Siège Mondial zu Ausstellungszwecken aufbewahrt. Folgende Medaillen mit Gravur werden verliehen:

- Goldmedaille und Trophäe für den Sieger
- Silbermedaille für den zweiten Platz
- Bronzemedaille für den dritten Platz

Finanzierung

Das Sommelier Komitee sorgt für ein komplettes Budget und die Bezahlung des Wettbewerbs auf regionaler Ebene. Die Bailliage, die einen Kandidaten präsentiert übernimmt die mit seinem Antreten beim nationalen und regionalen Finale verbundenen Kosten. Jedes Land, das einen Finalisten zum *Concours des Jeunes Sommeliers* schickt übernimmt dessen Reisekosten

und übergibt dem Gastgeberland, das das internationale Finale ausrichtet einen Betrag von 500 Euro.

Nationales und internationales Finale des Wettbewerbs

Der Siège Mondial übernimmt die finanzielle Verantwortung für den *Concours des Jeunes Sommeliers*. Das Jeunes Sommeliers Komitee erstellt das Budget für den *Concours des Jeunes Sommeliers* und legt es dem Conseil d'Administration zur Genehmigung vor. Es wird den Bailliages empfohlen zur Finanzierung des *Concours National des Jeunes Sommeliers* Sponsoren zu suchen. Die Sponsoren sollten den Werten und Idealen der Chaîne des Rôtisseurs verbunden sein. Das Sommelier Komitee bestätigt alle mit dem internationalen Finale des Wettbewerbs verbundenen Kosten und verfasst einen detaillierten Finanzierungsbericht, der leserliche Kopien aller vorgelegten Rechnungen beinhaltet. Diese Ausgaben werden gemäß der bestehenden internationalen Kostenrückerstattungspolitik oder nach Beschluss des Conseil d'Administration rückerstattet.

Praktische Empfehlungen

Der Prüfungssaal wird von der Bailliage zur Verfügung gestellt, darf nicht öffentlich zugänglich sein und muss den Kandidaten und der Jury genügend Platz bieten.

Ausstattung

- getrennte Tische für die schriftliche Prüfung (ein Tisch pro Kandidat)
- Sektkühler mit Sektständer (insgesamt einer)
- Karaffen (insgesamt drei, von unterschiedlichen Formen)
- Dekantierkorb (insgesamt einer)
- 15 cm lange weiße Kerzen mit Kerzenhalter (insgesamt einer)
- Zündhölzer oder Feuerzeug
- sechs Weingläser aus Kristall pro Kandidat für den Degustationstest – (30 bis 36 cl, ohne Verzierung und Logo, farblos) und sechs Gläser für die Jurymitglieder
- vier Champagnerflöten pro Kandidat – praktische Prüfung
- vier Weißweingläser pro Kandidat – praktische Prüfung
- vier Rotweingläser pro Kandidat – praktische Prüfung
- zehn Gläser für die Degustation der Spirituosen
- sechs Sessel (drei für die Jurymitglieder und drei für die Kandidaten)
- 2,50 m lange Tische für die Serviceprüfung (zwei)
- 2,50 m langer Tisch für die Jurymitglieder (einer)
- Leinentischtuch für jeden Servicetisch (eines pro Kandidat)
- Tischtuch für jeden Tisch (drei pro Kandidat)
- Beistelltisch oder Servierwagen
- Plastikmülleimer, Fassungsvermögen 19 l (zwei)
- Eiskübel mit Eis zur Kühlung der Weine (zwei bis vier)

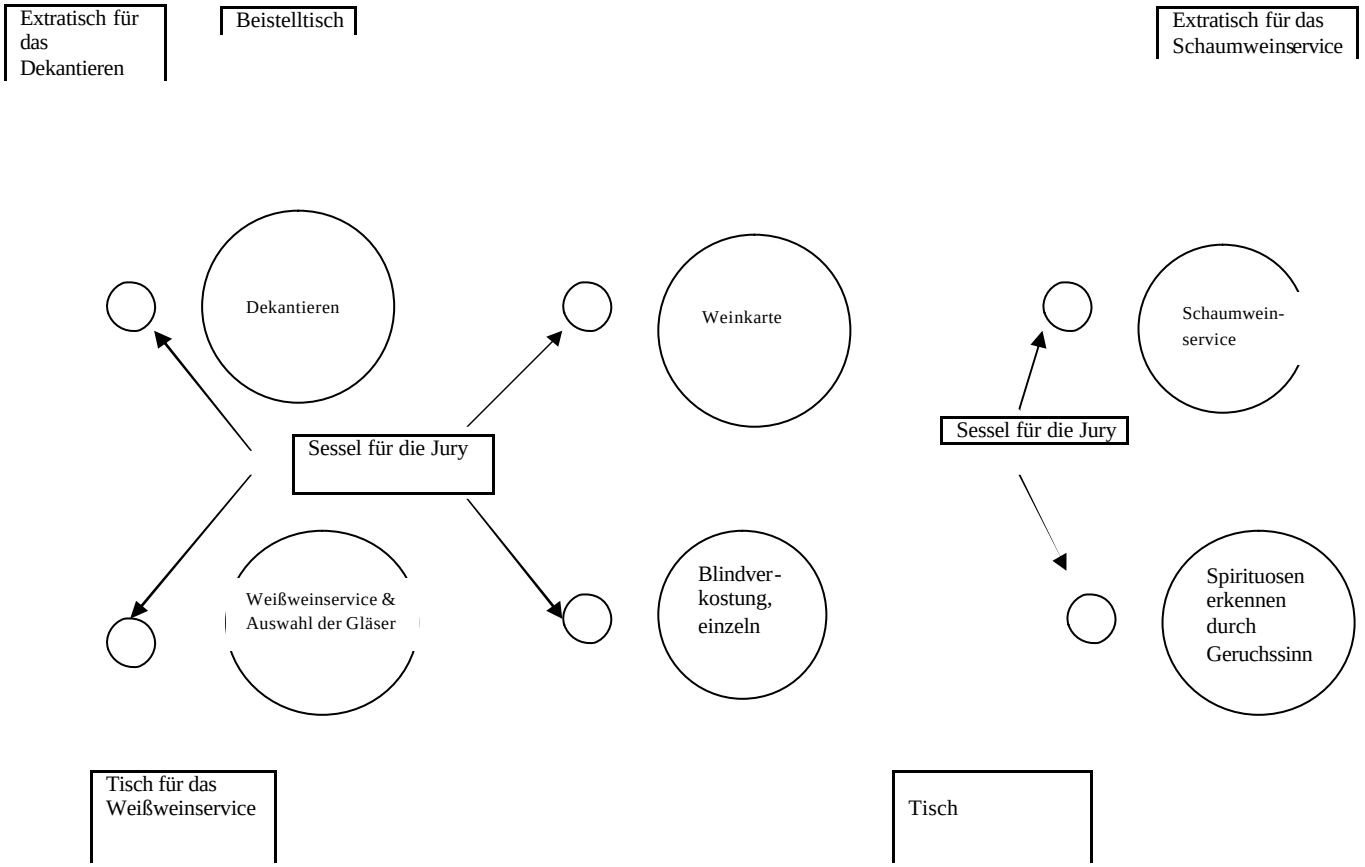
- Butterteller und Buttermesser (zwölf)

Weine und Spirituosen

- die Weine für die Verkostung werden von der Jury zur Verfügung gestellt
- die zu identifizierenden Spirituosen werden von der Jury zur Verfügung gestellt
- die Weine für die Serviceprüfung werden von den Sponsorregionen zur Verfügung gestellt und bestehen aus einem Schaumwein (12 Flaschen), einem Rotwein (12 Flaschen) und einem Weißwein (12 Flaschen). Diese Weine werden nicht konsumiert und sollen nicht kostspielig sein.

Annexe 1
Ausstattung des Saales für die praktische Prüfung

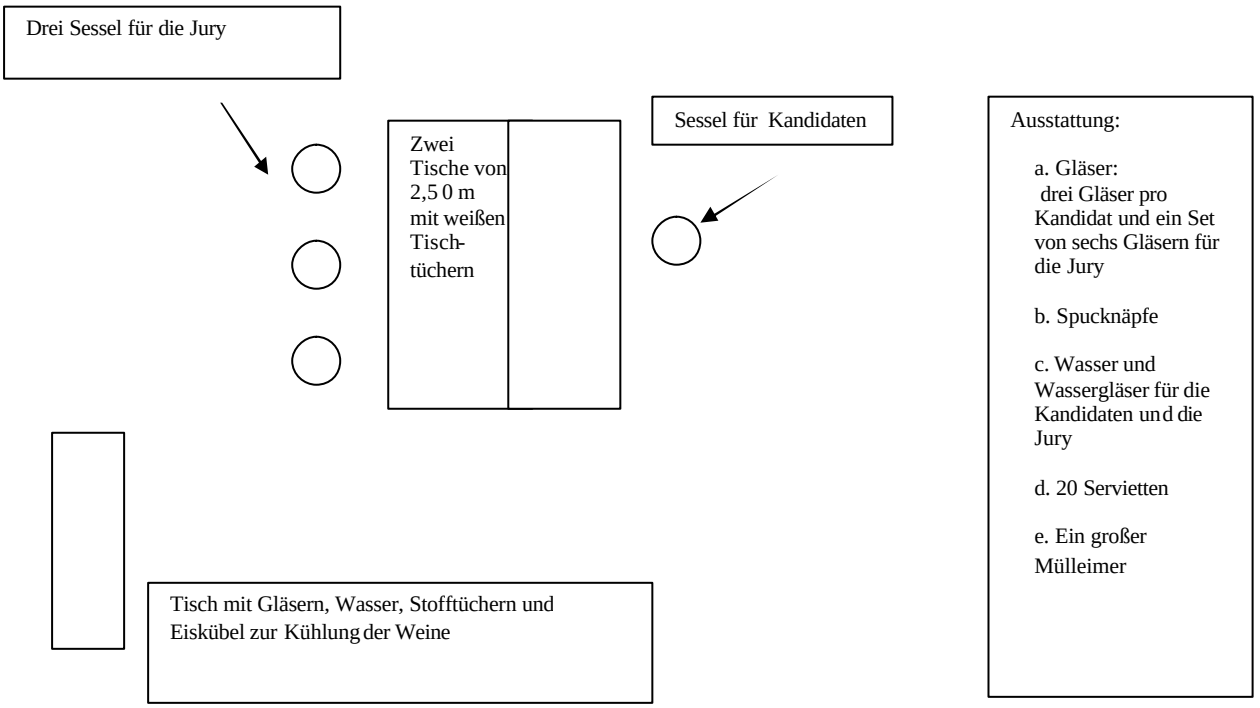
Diagramm für die praktische Prüfung des Concours des Jeunes Sommeliers



Anhang 2

Raumausstattung für die Degustation

Organigramm des Saales für den Degustationstest



Concours International
des Jeunes Sommeliers

Erwartungen

Gastgeberregion

Die gastgebende Bailliage muss garantieren, dass der Wettbewerb gemäß dem Reglement des Concours des Jeunes Sommeliers abläuft und den höchsten Standards nach den Kriterien der Beurteilung, Präsentation und Ausstattung der Prüfung zum Maître Sommelier entspricht.
Die Preisverleihungszeremonie findet im Anschluss an den Wettbewerb während des Diners statt. Das Ereignis soll durch ein für die Kandidaten und für die geladenen Gäste interessantes und lehrreiches Programm ergänzt werden. Eine Berichterstattung mit Fotos in der Presse wird erwartet.

Jeunes Sommeliers

Alle Kandidaten müssen an den offiziellen Feierlichkeiten des Wettbewerbs teilnehmen und bei mit dem Concours verbundenen Public Relations Aktionen und Werbeevents anwesend sein. Die Kandidaten nehmen an möglichst vielen Veranstaltungen teil und sollen Kontakte zu den Mitgliedern der Chaîne und anderen Fachleuten knüpfen. Die Kandidaten sollen einen respektvollen Umgang mit den Jurymitgliedern pflegen, von diesen wiederum wird eine professionelle Haltung gegenüber den Kandidaten erwartet.

Jury

Die Mitglieder der Jury stellen ihre berufliche Erfahrung in den Dienst des Concours und sollen sich bemühen gerecht und objektiv zu urteilen. Sie treffen am Wettbewerbsort zu dem vom Vorsitzenden der Jury festgelegten Zeitpunkt ein. Die Kandidaten sollen einen respektvollen Umgang mit den Jurymitgliedern pflegen, von diesen wiederum wird eine professionelle Haltung gegenüber den Kandidaten erwartet.

Der Wettbewerb beginnt um 9:00 und endet um 15:30. Die Komiteemitglieder gehen das Reglement des Wettbewerbs noch einmal durch. Das geschieht bei einer Zusammenkunft vor dem Wettbewerb an der nur die Komiteemitglieder, die Kandidaten, die Jurymitglieder und das direkt mit dem Wettbewerb betraute Personal teilnehmen.

Dossiers zur Information

Alle Mitglieder der Jury, die Teilnehmer und die Funktionäre erhalten ein Dossier mit Informationen, das den Zeitplan enthält, die Anmeldung jedes Kandidaten, eine Kopie dieses Handbuches und jegliche weitere Information, die von den Vorsitzenden des Concours und der Jury für notwendig erachtet wird.

Concours International
des Jeunes Sommeliers

Formular A
BEWERBUNG

Datum : ___/___/___
Name : _____Geburtsdatum ___/___/___Alter : _____
Adresse : _____
Adresse :_____
Stadt: _____Land: _____Postleitzahl: _____
Telefon: Privat:_____Beruflich : _____
Email : _____
Sponsor :_____
Vertretenes Land:_____

Letzte Studienstelle

Schule: _____
Adresse:_____
Adresse: _____
Stadt: _____Land: _____Postleitzahl:_____
Professioneller Kontakt: _____
Von: ___/___/___ bis: ___/___/___Abschlussdiplom : _____
Gewählte Spezialisierung : _____

Beruf

Derzeitige Anstellung

Name des Betriebes : _____
Adresse: _____
Adresse: _____
Stadt: _____ Land : _____Postleitzahl :_____
Vorgesetzter :_____
Von ___/___/___ bis___/___/___Funktion: _____
Beschreibung der Tätigkeiten:_____

Concours International
des Jeunes Sommeliers

Vorhergehende Anstellung

Name des Betriebes : _____
Adresse : _____
Adresse : _____
Stadt: _____ Land: _____ Postleitzahl: _____
Vorgesetzter: _____
Von: ___/___/____ bis ___/___/___ Funktion: _____
Ausgeführte Tätigkeiten: _____
_____

Fachbereiche, Aktivitäten, Vereinszugehörigkeiten, Zertifikate, Auszeichnungen, Gewerbeberechtigungen

_____
_____
_____

Öffentliche oder kulturelle Tätigkeiten

_____
_____

Namen der Mentoren/Kommentare

_____
GESPONSERT VOM MITGLIED DER CHAÎNE: _____

Concours International
des Jeunes Sommeliers

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Handbuch für den Concours International des Sommeliers

A. Schriftliche theoretische Prüfung

- 50 kurze Fragen über Wein, Weinservice und Spirituosen
- Vorgegebene Zeit: 60 Minuten
- Ein Punkt für jede richtige Antwort
- Maximale Punkteanzahl – 50 Punkte

B. Blindverkostung

- Sechs Weine von klassischen Rebsorten und Regionen
- Vorgegebene Zeit: 25 Minuten
- Die Kandidaten werden beurteilt aufgrund der Beschreibung jedes Weines, seines Geruchs und Geschmacks sowie aufgrund der Genauigkeit ihrer Schlussfolgerung über die Herkunft des Weines: Jahrgang, Rebsorte, Weinbaugebiet, Land und Herkunftsbezeichnung.
- Ein Punkt wird für jede richtige Beschreibung des Aussehens, des Geruchs und des Geschmacks vergeben, ein Punkt für jede richtige Antwort zu Jahrgang, Rebsorte, Land und Herkunftsbezeichnung
- Fünfzehn ist die maximale Punkteanzahl für jeden Wein
- Maximale Punkteanzahl – 90 Punkte

C. Serviceprüfung

- Fünf Stationen: Dekantieren, Champagnerservice, Harmonie von Weinen und Speisen, Blinderkennung durch den Geruchssinn, Likörweine und Spirituosen.
    - Dekantieren: von den Kandidaten wird verlangt eine Flasche Rotwein zu dekantieren und zu servieren.
    - Champagnerservice: die Kandidaten servieren eine Flasche Champagner oder Schaumwein.
    - Harmonie von Weinen und Speisen: die Kandidaten müssen zu einem von der Jury zusammengestellten Menü geeignete Weine empfehlen.
    - Blinderkennung von Spirituosen: die Kandidaten erkennen acht (8) Spirituosen durch den Geruchssinn und nicht durch Verkosten.
    - Likörweine und Spirituosen: die Kandidaten müssen Fragen zu Produktionsmethoden, Getränkecharakteristik und Gläsern für von den Jurymitgliedern ausgewählte Likörweine und Spirituosen beantworten.
- Vorgesehene Zeit: 10 Minuten für jede Station.
- Maximal 20 Punkte pro Station von insgesamt 100 Punkten.
- Bei jeder Station werden Kenntnisse, Fähigkeiten und Stil der Kandidaten benotet