

## 1. Teilnahmeberechtigung

Pro Schulart (Schulen für Tourismus, Schulen für wirtschaftliche Berufe (jeweils inkl. Sonderformen), HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, einschlägige Berufsschulen) können maximal zwei Teilnehmer/Teilnehmerinnen nominiert werden. Die Schulen müssen die Teilnahme am Wettbewerb zeitgerecht per Formular angemeldet haben.

Berechtigt zur Teilnahme am Wettbewerb sind Schülerinnen und Schüler, die im Zeitraum zwischen **Februar 2025 und Jänner 2026** die Zertifikatsprüfung „Jungsommelière/Jungsommelier Österreich“ an einer beim Bundesministerium für Bildung (Abt. I/9b) registrierten Schule abgelegt haben.

Aus organisatorischen Gründen wird die maximale Anzahl der Teilnehmerinnen/Teilnehmer auf 50 begrenzt.

## 2. Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb gliedert sich in eine Vorrunde und ein Finale. Für das Finale sind 15 Kandidatinnen/Kandidaten aus der Vorrunde qualifiziert.

Die Bewertung der Leistungen erfolgt auf Grund eines von der Jury festgelegten Bewertungsschemas. Die Punktevergabe ist endgültig und nicht anfechtbar. Je nach erreichter Punktzahl werden den Teilnehmerinnen/Teilnehmern Auszeichnungen und Preise verliehen.

Die für die Mise en place erforderlichen Utensilien werden seitens des Organisationsteams bzw. der austragenden Schule zur Verfügung gestellt. Die zur Standardausstattung eines Restaurantfachmannes/einer Restaurantfachfrau gehörenden Utensilien sind von dem Kandidaten/der Kandidatin selbst mitzubringen.

**Klassische, angemessene Berufskleidung<sup>1</sup>** (auch Tracht, Schuluniform) während des Wettbewerbes, sowie bei der Abschlussfeier und der Preisverleihung sind obligatorisch. Das Organisationsteam behält sich die Möglichkeit eines entsprechenden Punkteabzuges bei Nichteinhaltung vor.

Der aktuelle Wettbewerbsablauf sowie alle für die Ausbildung relevanten Unterlagen sind auf [www.hum.at](http://www.hum.at) abrufbar.

---

<sup>1</sup> entsprechend der gehobenen Gastronomie: saubere, elegante Schuhe (achten auf Höhe der Absätze, keine Sneakers), passende Berufskleidung (passende Rock/Kleiderlänge), keine langen Gelnägel oder sichtbare Piercings, angemessene Frisur, etc.

## a) Vorausscheidung – 1. Tag

**Datum:** Mittwoch, 28. Jänner 2026, 12.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

**Teil I: Kurzprogramm – Weinservice „Lieblingswein“ (praktisch)**

Dauer: ca. 10 Minuten pro Kandidatin/Kandidat

Inhalt: Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer bringt eine Flasche österreichischen **Weißwein, Rosèwein, Süßwein** ihrer/seiner Wahl zum Bewerb mit. In einem Kurzprogramm stellen sich die Damen und Herren einer Fachjury (2 Mitglieder), präsentieren und servieren den ausgewählten Lieblingswein.

Bewertet werden die Persönlichkeit, das Auftreten der Teilnehmerinnen/Teilnehmer, die Arbeitsabläufe, die Gesprächsführung, etc.

**Teil II: Wissens-Check über LMS-Plattform**

Dauer: 60 Minuten

Inhalt: Beantwortung von Fachfragen zu den Themen Weinland Österreich, Weinbau, Kellertechnik, allgemeine Getränkekunde, internationale Weine sowie Fragen zu Marketing und Beschwerdemanagement.

Schwerpunkt 2026: Schaumwein

**Teil III: Sensorik (COS)**

Dauer: 45 Minuten

Inhalt: Beschreibung und Konklusion von fünf Getränken (Weinen)

## b) Finale – 2. Tag

**Datum:** Donnerstag, 29. Jänner 2026, 8.00 Uhr bis etwa 13.30 Uhr (Ende Finale)

**Teil IV: Rotweinservice der Finalistinnen/Finalisten (praktisch)**

Dauer: ca. 15 Minuten pro Finalistin/Finalist

Inhalt: Wein-/Getränkeempfehlung zu einem vorgegebenen Menü;  
**Rotweinservice** am Gästetisch und Fachgespräch mit Arbeitsvorgang „Belüften“.

Zur Vorbereitung der Aufgabenstellung „Speisen und Wein“ darf der Finalist/die Finalistin auch die eigene Weinkarte verwenden, nicht jedoch am Gästetisch.

## Im Anschluss an das Finale

**Auswertung und Vorbereitung Festakt**

**Festakt:** 14.00 Uhr bis voraussichtlich 15.00 Uhr (Ende Veranstaltung)