

Zum Champagne- Wettbewerb

Der Champagne-Wettbewerb ist ein traditioneller Wettbewerb der fünf Hotelfachschulen Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg und findet einmal jährlich im Herbst statt.

In Berlin werden ausgewählte Studierende der Hotelfachschule von Herrn Claus Niebuhr, einem fachkundigen Sommelier, in vier Seminaren optimal auf den Wettbewerb vorbereitet.

Die endgültige Teameinteilung findet durch Losziehung vor Ort beim Gastgeber statt. Um die Zusammenarbeit aller Schulen zu fördern, setzt sich ein Team aus je einer*m Vertreter*in der fünf Hotelfachschulen zusammen. In dem zweitägigen Wettbewerb wird eine Präsentation zu einem vorgegeben Thema erstellt, eine Blindverkostung durchgeführt und anspruchsvolle Fachfragen beantwortet.

Bearbeitungszeitraum

- September und ggf. Oktober (4 Seminare)

Zeit-/Arbeitsaufwand

- mittel (4 Seminare á 4 Stunden)
- hoch (während des Wettbewerbs)

Finalvorbereitung

- Vertiefung der Champagne-Kenntnisse durch z.B. Fachliteratur, Sommelier
- Blindverkostungen von verschiedenen Champagne
- Ausarbeitung einer Kurzpräsentation

Persönliche Teilnahmevoraussetzungen

- Grundinteresse an Champagne
- Vorkenntnisse in der Getränkkunde von Vorteil
- Kreativität
- Teamfähigkeit
- Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sehr gute Kenntnisse in BWL (Marketing, Rechnungswesen, Gesellschaftsformen)
- Guter Umgang mit Präsentationsmedien
- Offenheit und Flexibilität bei Teamarbeit

Das nehmen Sie mit

- Zertifikat für Wettbewerbsteilnahme
- Möglichkeit einer Reise in die Champagne – für das Gewinnerteam
- Ausführliches Fachwissen im Schaumweinbereich
- Stärkung der Sozialkompetenz und Teamfähigkeit
- Weiterentwicklung der Präsentationstechniken
- Ausführliches dreitägiges Rahmenprogramm z.B. Galadinner
- Kostenübernahme von Anreise, Unterkunft und Verpflegung
- Neue Kontakte zu Hotelfachschülern anderer Schulen