

Champagne-Wettbewerb 2018 und vorbereitende Workshops

Der diesjährige **Champagne-Wettbewerb** findet **in Hamburg** direkt im Anschluss an die Berliner Herbstferien statt - **in der Zeit vom 5.-7. November** (Montag bis Mittwoch).

Der Champagne-Wettbewerb ist ein traditioneller Wettbewerb der fünf Hotelfachschulen Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg. Ziel des Champagne-Wettbewerbs ist die Förderung umfassender Kenntnisse über die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Champagne bei den Student*innen der deutschen Hotelfachschulen. Um die Zusammenarbeit aller Schulen zu fördern, setzt sich während des Wettbewerbs ein Team aus je einer*m Vertreter*in der fünf Hotelfachschulen zusammen. In dem Wettbewerb erhalten die drei schulübergreifenden Teams eine **betriebswirtschaftliche Aufgabe** zum Thema Champagne. Während vier Stunden wird diese Prüfungsaufgabe am ersten Wettbewerbstag im Team bearbeitet. Dabei dürfen Fachliteratur und das Internet genutzt werden. Die Ausarbeitung muss der Jury nach Ende der Bearbeitungszeit als PDF-Dokument übergeben werden. Sie ist die Grundlage der **Teampräsentation** am Folgetag. In einer **Fachkundeprüfung** am Vormittag des zweiten Tages wird die Jury Fachfragen zur Champagne-Warenkunde stellen. Der Schwerpunkt wird dabei auf dem praktischen Teil liegen. Dazu gehören in der Regel eine **Champagne Blindverkostung** und eine **Champagne-Empfehlung** zu einem vorgegebenen Menü. Die Vorbereitungszeit beträgt 30 Minuten. Für die praktischen und theoretischen Fachfragen sind pro Team 15 Minuten vorgesehen. Nach der Fachkundeprüfung präsentieren die drei schulübergreifenden Teams bzw. die 15 Wettbewerbsteilnehmer*innen nachmittags ihre Ausarbeitungen des Champagne-Wettbewerbs 2018 vor der Fachjury und vor Publikum.

Feierlicher Abschluss des Finales des Champagne-Wettbewerbs 2018 ist ein **Champagne-Gala-Diner** in der Hotelfachschule Hamburg, in Anwesenheit aller Team-Teilnehmer*innen, der Jury-Mitglieder, der Direktor*innen aller teilnehmenden Hotelfachschulen und geladener Gäste. Im Rahmen der feierlichen Abendveranstaltung werden das Preisträger-Team bekannt gegeben und die Teilnehmer*innen-Diplome überreicht. Der dritte Tag steht im Zeichen der Abreise.

Das nehmen Sie mit:

- Top Workshops an der HOFA Berlin zur Vorbereitung
- Ggf. Möglichkeit der Teilnahme an der Falstaf Champagne Gala im Rahmen der Vorbereitung
- Zertifikat über die Teilnahme des Champagne-Wettbewerbs und über die vorbereitenden Champagne-Trainings
- Die fünf Mitglieder des Preisträger-Teams des Champagne-Wettbewerbs 2018 gewinnen eine dreitägige Reise in die Champagne
- Ausführliches Fachwissen im Schaumweinebereich
- Stärkung der Sozialkompetenz und Teamfähigkeit
- Weiterentwicklung der Präsentationstechniken und der persönlichen Wirkung
- Abwechslungsreiches Rahmenprogramm rund um den Wettbewerb (Gala-Diner...)
- Kostenübernahme von Anreise, Unterkunft und Verpflegung während des Wettbewerbs
- Neue Kontakte zu den Hotelfachschüler*innen der anderen Schulen und zu wichtigen Persönlichkeiten aus der Branche.

Vorbereitende Workshops und Nominierung des Teams durch die HOFA Berlin

Jede der oben genannten fünf Hotelfachschulen wählt nach ihren eigenen Kriterien drei Studierende aus, die als Mitglieder schulübergreifend gemischter Teams am Champagne-Wettbewerb in Hamburg teilnehmen. In Berlin werden die Studierenden der Hotelfachschule von Herrn [Claus Niebuhr](#), einem fachkundigen Sommelier, in drei bzw. vier Workshops auf den Wettbewerb vorbereitet. An den ersten drei vorbereitenden Workshops können bis zu acht Studierende des dritten Semesters teilnehmen, die die folgenden persönlichen Teilnahmevoraussetzungen erfüllen:

- Grundinteresse an Champagne
- Vorkenntnisse in der Getränkkunde (von Vorteil)
- Kreativität
- Teamfähigkeit
- Ausgeprägter Geruchs- und Geschmacksinn
- Sehr gute Kenntnisse in BWL (Marketing, Rechnungswesen, Gesellschaftsformen)
- Guter Umgang mit Präsentationsmedien
- Offenheit und Flexibilität bei Teamarbeit
- Verbindlichkeit: wenn Sie an den Workshops teilnehmen wollen, dann mit der Konsequenz der regelmäßigen Teilnahme und dem Ehrgeiz, als Teilnehmer*in den Wettbewerb delegiert werden zu wollen. Gleichzeitig gehören Sie zu den Menschen, die sich darüber freuen können, dass die/der Geeignetste in den Wettbewerb nach Hamburg delegiert wird, auch wenn Sie selbst es nicht sein sollten!

Die Workshops für den Champagne-Wettbewerb finden in einer konstanten Gruppe in drei Zweitages-Modulen - jeweils Samstag und Sonntag in der Zeit von 11-15 Uhr - an den folgenden

Terminen, voraussichtlich in der HOFA Berlin (Neubau), statt:

15.-16. September 2018

29.-30. September 2018

13.-14. Oktober 2018

Am dritten Termin finden ein Quiz und eine kleine Blindverkostung statt. Auf dieser Basis und ggf. weiterer Indikatoren (Teaminteraktion,...) wird dann entschieden bzw. gemeinsam vereinbart, wer beim Champagne-Wettbewerb in Hamburg in der Zeit vom 5.-7. November die HOFA Berlin vertritt (drei von acht Studierenden). Diese drei Teilnehmer*innen werden daher auch noch einmal an einem gesonderten Termin von Herrn Niebuhr besonders auf den Champagne-Wettbewerb vorbereitet.

Bei nachhaltigem Interesse an der Teilnahme am Champagne-Wettbewerb 2018 und den vorbereitenden Workshops melden Sie sich bitte im Sekretariat der Schulleitung. Hier wird eine Interessent*innen-Liste ausliegen, wenn Sie Frau Schöner nicht direkt erreichen sollten. Bei Fragen kontaktieren Sie mich gerne persönlich und stöbern Sie auch gerne unter <https://hotelfachschule-berlin.de/category/hofa-aktiv/wettbewerbprojekte/champagne-wettbewerb/> um mehr über den Wettbewerb, die Trainings und die Ausrichtung des letzten Wettbewerbs in Berlin zu erfahren.

Mit freundlichen Grüßen
Christiane Schöner
Schulleiterin