



Bester Sommelier
Deutschlands



Passion & Profession

BESTER SOMMELIER DEUTSCHLANDS 2017

Ausschreibung zur Trophy der Sommelier-Union Deutschland

Diesen anspruchsvollen Wettbewerb auf internationalem Niveau veranstalten wir alle zwei Jahre. Der Sieger darf sich von nun an **Bester Sommelier Deutschlands – Trophy Sommelier-Union Deutschland** nennen.

Zum vierten Mal findet die Sommelier-Trophy im November 2017 statt.

Termine

Anmeldeschluss für die Teilnahme an den regionalen Vorausscheidungen ist Montag, der **10. September 2017**. Bis zu diesem Datum muss Ihr vollständig ausgefülltes Online-Anmeldeformular bei der Geschäftsstelle der Sommelier-Union eingegangen sein. Ihre Anmeldung wird sachlich geprüft.

Die regionalen Vorausscheidungen finden zeitgleich am Montag, den **25. September 2017** in Stuttgart und Hamburg statt.

Das Halbfinale und das öffentliche Finale findet am Montag, den **20. November 2017** im Grand Elysée Hotel Hamburg statt.

PRÄSIDENT

Peer F. Holm
Sperberweg 15
53757 Sankt Augustin
Tel +49 - 22 41 - 201 36 75

VIZEPRÄSIDENTEN

Christian Frens
Philipp Künemund
Nicole Retter
Michael Wangler (Schatzmeister)

BEIRÄTE

Marc Almert
Niki Restel
Steven Rößler-McAulay
Theresa Stenzel

GESCHÄFTSSTELLE

Sebastian Langer
Friedenstraße 48a
63743 Aschaffenburg
Tel +49 - 60 28 - 9 95 65 00
info@sommelier-union.de

SOMMELIER-UNION DEUTSCHLAND E.V.

Sitz: Coburg
Amtsgericht Coburg, VR 200186
USt-ID-Nr: DE219116593
Steuer-Nr: 212/110/71181

www.sommelier-union.de

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY



Wer kann teilnehmen?

An diesem Wettbewerb können grundsätzlich alle Personen teilnehmen, männlich oder weiblich, welche als Sommelier tätig sind und aus Deutschland stammen bzw. in Deutschland arbeiten.

Die expliziten Teilnahmebedingungen sind in Artikel 1 der Prüfungsbedingungen (siehe Seite 4) aufgeführt.

Was Sie wissen sollten

In diesem Wettbewerb wird eine Vielzahl an Kenntnissen geprüft. Wenn Sie an diesem Wettbewerb teilnehmen möchten, sollten Sie vor allem die Prüfungsbedingungen (ab Seite 4) sorgfältig lesen und beachten. Neben der Theorie wird vor allem auch die berufliche Praxis geprüft. Hierzu zählt der Wein- und Getränkeservice, die fachliche Degustation, die Harmonie von Speisen und Getränken, sowie die Gästeberatung.

Sprache des Wettbewerbs ist grundsätzlich Deutsch. Teile der Prüfung des Halbfinals und des Finales können wahlweise auch in englischer oder französischer Sprache abgehalten werden.

Weitere Kenntnisse, die erforderlich sind:

- ✦ Die Weinherstellung mit allen dazugehörigen Aspekten
- ✦ Die Weinbaugebiete der Welt sowie deren Weine
- ✦ Aktuelles zum Thema Wein und zum Zeitgeschehen
- ✦ Die Liköre und Spirituosen der Welt: Geschmack, Herkunft und Verarbeitungsprinzip
- ✦ Alle Getränke, für deren Service der Sommelier verantwortlich ist
- ✦ Die Wein- und Getränkekarte: Zusammenstellung und Gestaltung
- ✦ Warenkunde Zigarren und deren Service
- ✦ Kenntnisse in einer Fremdsprache (wahlweise Englisch oder Französisch)

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY



Seite 3 von 7

Kosten

Die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist kostenlos.
Kosten für Übernachtung und Verpflegung der Finalteilnehmer werden übernommen.
Lediglich die Fahrtkosten sind von den Teilnehmern selbst zu tragen.

Preise

Der Gewinner erhält einen Glas-Pokal von Spiegelau und den Titel „**Beste Sommelier Deutschlands 2017**“

Hauptpreis ist die Einladung zum „Master Napa Valley 2018“, einem hochkarätigen 4-tägigen Trainingsprogramm vor Ort in Kalifornien. Im Preis enthalten sind neben dem Seminar an sich, die kompletten Reise- und Übernachtungskosten.

Zusätzlich werden von den Sponsoren Sachpreise vergeben.

Alle Teilnehmer am Halbfinale und Finale erhalten eine Urkunde sowie eine Flasche Champagner Laurent-Perrier.

Weitere Informationen & Anmeldung

Auf der Webseite www.sommelier-trophy.de sowie bei Sebastian Langer von der Geschäftsstelle der Sommelier-Union:

Sommelier-Union Deutschland e.V.
Friedenstr. 48a
63743 Aschaffenburg
T: 0 60 28 – 99 56 500
M: info@sommelier-union.de

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY



PRÜFUNGSBEDINGUNGEN

Artikel 1

An diesem Wettbewerb können alle Personen teilnehmen, männlich oder weiblich, welche

1. eine Ausbildung in einem gastronomischen Beruf und mindestens ein Jahr Berufserfahrung als Sommelier haben,
2. oder die Sommeliertätigkeit seit mindestens 3 Jahren ausüben,
3. oder die Funktion eines Sommeliers (z.B. als Maître und Sommelier) seit mindestens 3 Jahren ausüben.

4. Es können auch ausländische Staatsbürger die in Deutschland arbeiten oder alle deutschen Staatsbürger, die im Ausland arbeiten und jeweils eine der Voraussetzungen aus Punkt 1-3 erfüllen, teilnehmen.
5. Ausgeschlossen sind Personen, die den Verband schon mehr als drei Mal bei internationalen Sommelierwettbewerben der A.S.I. vertreten haben.

Zum Berufsbild zählen folgende Aufgaben: Auswahl und Einkauf von Weinen, Likören, Spirituosen, Getränken, Bier, Mineralwasser und Zigarren, Kellerhaltung und fachgerechte Lagerung, Zusammenstellung und Gestaltung der Wein- und Getränkekarte, Beratung des Gastes, Dekantieren und Servieren von Weinen, Likören, Spirituosen, Cocktails, Getränken und Zigarren, das Sprechen einer Fremdsprache (wahlweise Englisch oder Französisch).

Artikel 2

Alle Bewerbungen müssen online vollständig bis zum 10. September 2017 eingereicht werden.

Artikel 3

Die Beurteilung über die Gültigkeit der Bewerbungen unterliegt der Jury.

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY



Artikel 4

Der Wettbewerb umfasst Vorausscheidung, Halbfinale und Finale.
Die Vorausscheidungsrunde und das Halbfinale finden unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Das Finale findet öffentlich statt.

Artikel 5

Die Vorausscheidung besteht aus einer schriftlichen Prüfung und einer schriftlichen Blindverkostung. Bei den Vorausscheidungen werden sechs Kandidaten ermittelt, die das Halbfinale bestreiten werden.

Artikel 6

Das Halbfinale besteht aus schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfungen:

- ✦ Schriftliche Prüfung in Form eines Fragebogens.
- ✦ Blindverkostung und Erkennung von Weinen, Likören, Spirituosen und/oder anderen Getränken.
- ✦ Service

Durch die Halbfinal-Prüfungen qualifizieren sich drei Bewerber für das Finale.

Artikel 7

Das Finale besteht aus praktischen und mündlichen Prüfungen, durch welche die Leistungen der Bewerber in den Bereichen Restaurant, Service und Backoffice bewertet werden, z.B.:

- ✦ Vermählung von Speise und Wein,
- ✦ Öffnen und Servieren einer Flasche Champagner,
- ✦ Dekantieren / Karaffieren,
- ✦ Korrektur einer fehlerhaften Getränkekarte,
- ✦ Blindverkostung von Getränken.

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY



Artikel 8

Erforderliche Kenntnisse:

Alle Arbeiten und Getränke, für welche der Sommelier verantwortlich ist.

Dazu gehören beispielsweise umfangreiche Kenntnisse über ...

- ✦ die Weinherstellung mit allen dazugehörigen Aspekten,
- ✦ die Weinbaugebiete der Welt sowie deren Weine,
- ✦ die fachliche Weinprobe: Fachsprache des Weines, Analyse der grundsätzlichen Eindrücke, Weinerkennung,
- ✦ aktuelles zum Thema Wein und zum Zeitgeschehen,
- ✦ die Liköre und Spirituosen der Welt: Geschmack, Herkunft und Verarbeitungsprinzip,
- ✦ die Wein- und Getränkekarte: Zusammenstellung und Gestaltung,
- ✦ Zigarren und deren Service,
- ✦ Cocktails/Longdrinks/Aperitifs inklusive deren Zubereitung,
- ✦ Mineralwasser, Bier, Sake, Tee, Kaffee, Kakao,
- ✦ das Führen eines Gastgespräches wahlweise in englischer oder französischer Sprache.

Artikel 9

Die Kandidaten müssen zu den praktischen Prüfungen klassische Sommelierkleidung oder ihre Arbeitsuniform tragen.

Artikel 10

Die Jury für Halbfinale und Finale muss aus mindestens sechs Mitgliedern bestehen. Diese Jury wird von der Sommelier-Union ausgewählt. Sie setzt sich aus fachkundigen Persönlichkeiten aus Gastronomie, Handel und Presse zusammen.

Artikel 11

Bei Punktgleichheit der Finalisten kann die Jury die Punkte aus Vorausscheidung und Halbfinale zur Entscheidungsfindung einbeziehen.

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY



Seite 7 von 7

Artikel 12

Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar.

Artikel 13

Der Gewinner der „Sommelier-Trophy“ kann in den folgenden Jahren nicht mehr an diesem Wettbewerb teilnehmen.

Artikel 14

Ein Kandidat kann sich nicht mehr als dreimal für das Finale qualifizieren.

Artikel 15

Teilnehmer dürfen nur an einem nationalen Wettbewerb eines A.S.I. Mitgliedslandes innerhalb von 12 Monaten teilnehmen. Nehmen im Ausland lebende deutsche Staatsbürger an der deutschen Sommelier-Trophy teil, wird der jeweilige nationale A.S.I.-Verband ihres Aufenthaltslands von der Sommelier-Union Deutschland entsprechend über die Teilnahme am deutschen Wettbewerb informiert.

PARTNER DER SOMMELIER-TROPHY

