

Wettbewerb Young Talent Escoffier 2017

Thema Service: Wild und Herbst

Die Prüfungen des Wettbewerbs sind:

- **Tisch aufdecken: 30 Minuten**

Einen Tisch (120 cm Durchmesser) für 4 Personen aufdecken.

Jeder Kandidat muss die Mitte des Tisches nach seinen Wünschen gestalten. Das Material bringt der Kandidat mit. Der Kandidat muss seine Wahl der Mitte des Tisches erklären. Dieses Dekoelement kann durch den Kandidaten selber hergestellt werden oder er kann dafür ein bestehendes Kunstobjekt verwenden.

Das Tischgedeck wird vom Organisator geliefert. Dieses ist für alle Kandidaten identisch. Fotos und Beschreibungen des Tischgedeckes als Anhang.

- **Arbeit im Office: 30 Minuten**

Vorbereiten der 12 Häppchen (3 verschiedene Häppchen für 4 Gäste). Jedem Kandidaten stehen die nachfolgend genannten Zutaten zur Verfügung. Die Kandidaten dürfen keine zusätzlichen Zutaten verwenden. Die Häppchen werden präsentiert und zum Mittagessen serviert. Ein Häppchen kann in einem Glas serviert werden (die Gläser werden vom Organisator zur Verfügung gestellt).

Zutaten:

Getreidebaguette
Toastbrot
Lachseier
rosa Crevetten
Gänseleberterrinne
Butter
Crème 35%
Parmesan ganz
Philadelphia natur
Avocados
gelbe Zitronen
grüne Zitronen

rosa Grapefruit
Apfel Golden
Champignons de Paris
Salatherzen
rosa Radieschen
Dill
Schnittlauch
glatte Petersilie
grobkörniger Senf
Mayonnaise
Ketchup

Pierre-Alain Favre, Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG

+41 (0) 79 581 42 51
pa.favre@bluewin.ch

- **Service: 120 Minuten**

chronologischer Ablauf des Service:

- Empfang der Gäste und Präsentation des Menüs (geschätzte Zeit: 5 Minuten)
- Zubereitung des Cocktails für 4 Personen (geschätzte Zeit: 15 Minuten)
- Service Apéritif: Häppchen und Cocktail (geschätzte Zeit: 10 Minuten)
- Service des kompletten Menüs (Zeitvorgabe: 90 Minuten)
- Verabschiedung der Gäste

vom Empfang der Gäste bis zur Verabschiedung stehen dem Kandidaten exakt 120 Minuten zur Verfügung.

Für die Zubereitung des Cocktails stehen denn Kandidaten folgende Zutaten zur Verfügung:

Grapfruitsaft pasteurisiert
Orangensaft pasteurisiert
Ananassaft pasteurisiert
Tomatensaft sterilisiert
Kokosmilch sterilisiert
Milch UHT
Crème 35%
gelbe Zitronen
grüne Zitronen
Äpfel Golden
Konferenzbirnen
Erdbeersirup
Pfefferminzsirup
frische Pfefferminze
grober Zucker
Gewürze (Zimt gemahlen, Tabasco, Muskatnuss, Selleriesalz)

Der Kandidat muss ebenfalls das Wasser, den Wein zu den Käse und die warmen Getränke servieren.

Den Weiss- und Rotwein wird am Morgen des Wettbewerbstages bekannt gegeben (es werden regionale Weine bevorzugt).

Für den Käse verfügt jeder Kandidat über 5 verschiedene Weine (aus der Schweiz oder Frankreich). Es muss ein Glas Wein an jeden Kunden anbieten, welcher zum gewählten Käse passt. Eine kurze Erläuterung über die Wahl des Weines wird dem Gast zu diesem Zeitpunkt gegeben.

Die Gäste haben folgendes Brot zur Verfügung: 2 Sorten ganze Brote und zwei Sorten Brötchen.

Pierre-Alain Favre, Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG

+41 (0) 79 581 42 51
pa.favre@bluewin.ch

Menu:

geräucherter Lachs mit seinen klassischen Garnituren (am Tisch serviert)

ganzes gebratenes Hirschfilet (im Saal schneiden und am Tisch servieren)

Pfeffersauce

Buttertagliatelle

geschmorter Rotkohl, Rosenkohl und glacierte Maronen

Käseplatte (im Saal schneiden und am Tisch servieren)

- alter Alpengruyère
- Vacherin Mont d'Or
- Bleuchâtel
- waadtländer Tomme
- Nüsse und Trauben

Apfelkuchen (im Saal schneiden und am Tisch servieren)

geschlagener Rahm

Vanillesauce

Kaffee

Am Ende des Essen muss der Kandidat seine Gäste verabschieden.

Pierre-Alain Favre
Präsident der Schweizer Delegation

Thierry Schlatter
Verantwortlicher Wettbewerb

Pierre-Alain Favre, Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG

+41 (0) 79 581 42 51
pa.favre@bluewin.ch