



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2017

WETTBEWERB SERVICE

Reglement des Wettbewerbes

1. Dieser Wettbewerb richtet sich an junge Servicefachleute in Ausbildung, welche am Tag des Wettbewerbes nicht älter als 23 Jahre sein werden. Eine Auswahl der Bewerbungsdossier wird durch den Verantwortlichen des Wettbewerbes, Thierry Schlatter, das Organisationskomitee des Wettbewerbes und unseren Präsidenten Pierre Alain Favre vorgenommen. Aus allen Bewerbungen werden **6** Dossiers für die Teilnahme am Schweizer Auswahlwettbewerb vom 11. November 2017 ausgewählt.
2. Die ausgewählten Kandidaten für den Wettbewerb werden persönlich am 4. September 2017 informiert.
3. Der Wettbewerb findet am 11. November 2017 in den Räumlichkeiten des Ausbildungszentrum von GastroVaud in Pully statt.
4. In den Räumlichkeiten, in welchen die verschiedenen Aufgaben absolviert werden, dürfen sich keine Begleitpersonen aufhalten.
5. Die Jury setzt sich aus Fachpersonen aus der Gastronomie zusammen.
6. Die Kandidaten tragen die Berufskleidung für den Service, weiss und schwarz.
7. Das Thema des Wettbewerbes muss genauestens eingehalten werden. Es wird gleichzeitig mit dem Reglement veröffentlicht.
8. Das Bewerbungsdossier im Format A4, auf französisch, deutsch oder italienisch, muss bis spätestens am 21. August 2017 an folgende Adresse gesandt werden:

Pierre Alain Favre
Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rosenstrasse 10
4323 Wallbach
pa.favre@bluewin.ch

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

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

9. Dieses Dossier muss folgendes beinhalten:

- das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- das komplette Dossier Service
- eine Kopie der Identitätskarte des Kandidaten
- der Lebenslauf des Kandidaten
- die Rezepte der Häppchen
- das Rezept des Cocktails
- Warenkorb für die Häppchen
- Warenkorb für den Cocktail

10. Die am Finale präsentierten Gerichte (Häppchen und Cocktail) müssen identisch sein mit denjenigen des Bewerbungsdossiers. Es ist untersagt, vorgängig Waren vorzubereiten. Dies wird strengstens kontrolliert und bearbeitete Waren werden eliminiert.

11. Für den Wettbewerb zur Verfügung stehende Zeit:

- Der Kandidat hat 30 Minuten zur Verfügung um den Tisch aufzudecken.
- Der Kandidat hat 30 Minuten zur Verfügung um die Häppchen zuzubereiten
- Der Kandidat hat 120 Minuten zur Verfügung für den Teil «Tischservice» während des Wettbewerbes zur Verfügung.

12. Bewertungskriterien:

- Aufdecken desTisches
- Arbeitshygiene
- Qualität und Originalität der Häppchen
- Fachliche Begriffe
- Auswahl der passenden Weine und Käse
- Qualität und Originalität des vorgeschlagenen Cocktails
- Empfang der Gäste
- Professionelle Kleidung
- Professionelles Verhalten während dem Service des Menüs
- Begleitung der Kunden während des Essens

13. Material:

Für das Aufdecken des Tisches:

- Das Tischgedeck wird vom Organisator geliefert. Dieses ist für alle Kandidaten identisch. (Tischtücher, Servietten, Geschirr, Gläser, Besteck).
- Fotos und Beschreibungen des Tischgedeckes als Anhang.
- Jeder Kandidat muss die Mitte des Tisches nach seinen Wünschen gestalten. Das dafür benötigte Material bringt der Kandidat mit.
- Dieses Dekoelement kann durch den Kandidaten selber hergestellt werden oder er kann dafür ein bestehendes Kunstobjekt verwenden.

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

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

Für die Zubereitung der Häppchen wird jedem Kandidaten einen individuellen Arbeitsplatz zur Verfügung gestellt. Dieser beinhaltet:

- Mehrere Schneidebretter für die verschiedenen Lebensmittel
- Verschiedene Schüsseln und Schalen
- Verschiedene Küchenutensilien (Schneebeesen, Gummischaber...)
- Stabmixer
- Standmixer

Für die Zubereitung des Cocktails wird jedem Kandidaten einen individuellen Arbeitsplatz zur Verfügung gestellt. Dieser beinhaltet:

- Mehrere Schneidebretter für die verschiedenen Lebensmittel
- Stabmixer
- Standmixer

14. Für alles weitere Material (Messer, Kleinmaterial etc.) ist der Kandidat verantwortlich. Der Organisator übernimmt keine Haftung für verlorenes oder gestohlenen Material.
15. Zu Beginn des Wettbewerbes wird jeder Kandidat das Reglement mit der Bemerkung "gelesen und genehmigt" unterschreiben.
16. Die Kandidaten akzeptieren die Veröffentlichung Ihres Namens und Ihrer Präsentationen und Gerichte sowie aller Fotos und Videos des Wettbewerbes durch die Disciples Escoffier.
17. Im Falle einer Unstimmigkeit bleibt der Organisator souverän.
18. Jeder Kandidat ist für alle Versicherungen selber verantwortlich. Der Organisator lehnt jegliche Haftung im Falle eines Ereignisses, Zwischenfalles oder Unfalles - direkt oder indirekt durch den Kandidaten entstanden - ab.
19. Die Resultate werden anlässlich des Galadiners, welcher im Anschluss an den Wettbewerb stattfinden wird, bekannt gegeben. Alle Kandidaten werden dabei anwesend sein.
20. Der Organisator des Wettbewerbes behalten sich vor, diesen Wettbewerb zu annullieren oder das Datum des Wettbewerbes zu ändern sofern die Umstände dies verlangen. Die Entscheide der Jury können nicht angefochten werden.

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

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

21. Der Sieger verpflichtet sich am internationalen Finale in Zürich vom 3. März 2018 teilzunehmen. Der Kandidat wird bei der Vorbereitung vom Komitee der Disciples Escoffier Schweiz, in Zusammenarbeit mit seinem Lehrmeister und seinem Lehrbetrieb, unterstützt.

Pierre-Alain Favre
Präsident der Schweizer Delegation

Thierry Schlatter
Verantwortlicher Wettbewerb

Ich,, bestätige hiermit, dieses Reglement vom Schweizer nationalen Auswahlwettbewerb Young Talent Escoffier 2017 zur Kenntnis genommen zu haben und ich bewerbe mich hiermit für die Teilnahme am Wettbewerb.

Ort, Datum: _____

Unterschrift Kandidat

Ort, Datum: _____

Unterschrift Lehrmeister/ Lehrbetrieb