



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2017

Reglement des Wettbewerbes

1. Dieser Wettbewerb richtet sich an junge Kochlernende in Ausbildung, welche am 31. März 2018 jünger als 23 Jahre sein werden. Eine Auswahl der Bewerbungsdossier wird durch die 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 2016 in den Räumlichkeiten des Ausbildungszentrums von GastroVaud in Pully. statt.
4. Jeder Kandidat wird einen eigenen Arbeitsplatz zur Verfügung haben mit:

- Kühlschrank
- 2 elektrische Kochplatten
- Hold- o - Mat
- Spüle
- Kochgeschirr gemäss Grundausstattung für die Abschlussprüfung

Gemeinsames Material für je 2 Arbeitsplätze:

- Warmhalteschrank
- Traditioneller Ofen
- Wasserbad

Gemeinsames Material für die ganze Küche:

- Combisteamer 1/1
- Kühlzelle
- Steamer
- Hold-o-Mat
- Schneidmaschine

5. Für alles weitere Material (Messer, Kleinmaterial etc.) ist der Kandidat verantwortlich. Der Organisator übernimmt keine Haftung für verlorenes oder gestohlenen Material.
6. In den Räumlichkeiten, in welchen der Wettbewerb oder in welchen die Degustation stattfindet dürfen sich während des Wettbewerbes keine Begleitpersonen aufhalten.
7. Die Jury setzt sich aus Fachpersonen aus der Gastronomie zusammen.
8. Die Kandidaten tragen eine weisse Kochbluse, eine weisse Kochschürze und eine weisse Kochmütze.

9. Das Thema des Wettbewerbes muss genauestens eingehalten werden. Es wird gleichzeitig mit dem Reglement verteilt.

10. 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

11. Dieses Dossier muss folgendes beinhalten:

- das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- das komplette Kochdossier
- die Rezepte von allen Elementen des Gerichtes (Hauptgericht, Saucen, Garnituren)
- Foto der fertigen Platte
- die ausgefüllte Bestellliste für alle Produkte
- eine Kopie der Identitätskarte oder des Passes des Kandidaten
- der Lebenslauf des Kandidaten
- eine Liste der vom Kandidaten mitgebrachten grösseren Materialien

12. Das am Finale präsentierte Gericht muss identisch sein mit demjenigen des Bewerbungsdossiers. Es ist untersagt, vorgängig Waren vorzubereiten. Dies wird strengstens kontrolliert und bearbeitete Waren werden eliminiert.

13. Die Kandidaten servieren ihre Gerichte 3h00 nach dem Start des Wettbewerbes.
Wird die Platte 5 Min zu spät serviert ergibt dies einen Punkteabzug.
Wird die Platte 10 Minuten zu spät serviert ergibt dies einen Punkteabzug und das Gericht wird erst als Letztes, nach allen anderen Platten, serviert.

14. Bewertungskriterien:

Bewertung Küche:

- Berufskleidung
- Respekt der professionellen Kochtechniken
- Organisation und Ordnung am Arbeitsplatz
- Optimale Nutzung des Waren und Vermeiden von Abfällen
- Arbeitshygiene
- Einhalten der Arbeitssicherheit

Bewertung Degustation:

- Ansprechende Optik, Ausgeglichenheit
- Originalität und Schwierigkeitsgrade der präsentierten Gerichte
- Einhalten des Wettbewerb Themas
- Kochart, Textur der Gerichte
- Geschmack der Gerichte
- Temperatur der servierten Gerichte

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 Rezepte sowie aller Fotos und Videos des Wettbewerbes durch die Disciples d'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.
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 "Junges Talent Escoffier" 2017" zur Kenntnis genommen zu haben und ich bewerbe mich hiermit für die Teilnahme am Wettbewerb.

Ort, Datum:

Unterschrift:

Pierre-Alain Favre, Président Disciples Escoffier Suisse, Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG
+41 (0) 79 581 42 51
per Scan: pa.favre@bluewin.ch