



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2018

Thema Service: «César Ritz † 1918, 100 Jahre nach Ritz»

Die Prüfungen des Wettbewerbs sind:

Tisch aufdecken: 60 Minuten

Einen runden 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 Dekorelement kann durch den Kandidaten selber hergestellt werden oder er kann dafür ein bestehendes Kunstobjekt verwenden.

Das gesamte Table top wird vom Organisator gestellt.

Mise en place Bar: 30 Minuten

Vorbereiten der sechs alkoholfreien Cocktails zum Thema «zero and fresh» es darf maximal ein Fruchtesaft verwendet werden. Es werden vier Cocktails für die Gäste und zwei Cocktails für die Jury hergestellt. Die Zutaten sind frei wählbar und werden vom Kandidat inkl. Gläser selbst mitgebracht. Jeder Kandidat erhält 50.00 Fr. als Entschädigung der Warenkosten.

Die Barutensilien, wie Shaker, Mixer etc. sowie Eis werden vom Organisator zu Verfügung gestellt. Spezialgeräte müssen selbst mitgebracht werden.

Service: 150 Minuten

chronologischer Ablauf des Service:

- Empfang der Gäste
- Zubereitung des Cocktails für 6 Personen
- Platzieren der Gäste
- Präsentation des Menüs
- Service des kompletten Menüs
- Verabschiedung der Gäste

vom Empfang der Gäste bis zur Verabschiedung stehen dem Kandidaten exakt 150 Minuten zur Verfügung.

Menü und Getränke

Tatar (zB. Lachs oder Beefsteak– wird am Kick-Off bekanntgegeben) am Tisch zubereitet
Hauptspeise, Gemüse und Beilage am Gueridon angerichtet
Käseplatte, 5 Sorten – drei Weintypen zur Auswahl (Port/Süsswein/Rotwein)
Dessert (Flambée Crêpes Suzette)
Weisswein, Rotwein und Mineralwasser
Kaffee oder Espresso

Die Weine werden am Morgen des Wettbewerbstages bekannt gegeben.
Die Gäste haben verschiedene Brotsorten zur Auswahl.

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

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

Für alle Rezepturen und Grundlagen gelten die Richtlinien des Restaurant-Service Skills-
TrainingBook vom Verlag ReNovium GmbH www.renovium.ch

Pierre-Alain Favre
Präsident de la Délégation suisse

Martin A. Erlacher
Verantwortlicher Wettbewerb

Pierre-Alain Favre, Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rosenstrasse 10, CH-4323 Wallbach/AG
+41 (0) 79 581 42 51
escoffierch@bluewin.ch