



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2018 Wettbewerb Küche

Reglement des Wettbewerbes

1. Dieser Wettbewerb richtet sich an junge Kochlernende in Ausbildung, welche am 31. März 2019 jünger als 23 Jahre sein werden. Eine Auswahl der Bewerbungsdossier wird durch die Verantwortlichen des Wettbewerbes, Daniel Inauen, das Organisationskomitee des Wettbewerbes und unseren Präsidenten Pierre Alain Favre vorgenommen. Aus allen Bewerbungen werden **6** Dossiers für die Teilnahme am Schweizer Auswahlwettbewerb vom 10. November 2018 ausgewählt.
 2. Die ausgewählten Kandidaten für den Wettbewerb werden persönlich am 31. August 2018 informiert.
 3. Alle ausgewählten Kandidaten werden für die Kick-Off Veranstaltung am 06. September 2018 eingeladen. Bitte erscheinen Sie in einer passenden Kleidung, da vor Ort die Fotos für die Presse erstellt werden. Am Kick-Off wird das Programm besprochen sowie letzte Fragen geklärt.
 4. Der Wettbewerb findet am 10. November 2018 in den Räumlichkeiten des Ausbildungszentrums von Hotel & Gastro *Formation* Schweiz in Weggis statt.
 5. Jeder Kandidat wird einen eigenen Arbeitsplatz zur Verfügung haben mit:
 - Kühlschrank
 - 2 elektrische Kochplatten
 - Wärmeplatte
 - Hold- o - Mat
 - Kombisteamer
 - Spüle
 - Kochgeschirr gemäss Grundausstattung für die Abschlussprüfung
- Gemeinsames Material für die ganze Küche:
- Kühlzelle
 - Schneidmaschine
6. Für alles weitere Material (Messer, Kleinmaterial etc.) ist der Kandidat verantwortlich. Der Organisator übernimmt keine Haftung für verlorenes oder gestohlenen Material.
 7. In den Räumlichkeiten, in welchen der Wettbewerb oder in welchen die Degustation stattfindet dürfen sich während des Wettbewerbes keine Begleitpersonen aufhalten.
 8. Die Jury setzt sich aus Fachpersonen aus der Gastronomie zusammen.
 9. Die Kandidaten tragen eine weisse Kochbluse, eine weisse Kochschürze und eine weisse Kochmütze.
 10. Das Thema des Wettbewerbes muss genauestens eingehalten werden. Es wird gleichzeitig mit dem Reglement verteilt.

11. Das Bewerbungsdossier im Format A4, in den Sprachen französisch, deutsch oder italienisch, muss bis spätestens am 23. August 2018 an folgende Adresse gesandt werden:

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

12. Dieses Dossier muss folgendes beinhalten:

- kurze Vorstellung des Kandidaten
- das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- das komplette Kochdossier
- die Rezepte von allen Elementen des Gerichtes (Hauptgericht, Saucen, Garnituren)
- Foto der fertigen Platte und eines Tellers
- Aufstellung der Warenkosten für die selber mitgebrachten Lebensmittel
- eine Kopie der Identitätskarte oder des Passes des Kandidaten
- der Lebenslauf des Kandidaten
- eine Liste der vom Kandidaten mitgebrachten grösseren Materialien

13. Das am Finale präsentierte Gericht muss identisch sein mit demjenigen des Bewerbungsdossiers. Es ist untersagt, vorgängig Waren vorzubereiten.

14. Die selber mitgebrachten Lebensmittel dürfen gewaschen, jedoch weder gerüstet, noch geschnitten sein. Grundfonds dürfen mitgebracht werden, fertige Saucen sind nicht erlaubt. Produkte (wie Mehl, Eiweiss, Fleischprodukte etc.) dürfen abgewogen mitgenommen werden. Das Budget von CHF 25.00 darf nicht überschritten werden.

Dies wird strengstens kontrolliert und bearbeitete Waren werden eliminiert.

15. Die Kandidaten servieren ihre Gerichte 3 Stunden 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.

16. Bewertungskriterien:

Bewertung Küche:

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

Bewertung Degustation:

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

17. Zu Beginn des Wettbewerbes wird jeder Kandidat das Reglement mit der Bemerkung "gelesen und genehmigt" unterschreiben.

18. Die Kandidaten akzeptieren die Veröffentlichung Ihres Namens und Ihrer Rezepte sowie aller Fotos und Videos des Wettbewerbes durch die Disciples Escoffier.

19. Im Falle einer Unstimmigkeit bleibt der Organisator souverän.

20. 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.
21. Die Resultate werden anlässlich des Galadiners, welcher im Anschluss an den Wettbewerb stattfinden wird, bekannt gegeben. Alle Kandidaten werden dabei anwesend sein.
22. Der Organisator des Wettbewerbes behält 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.
23. Der Sieger verpflichtet sich am internationalen Finale in Bordeaux im März 2019 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

Daniel Inauen
Verantwortlicher Wettbewerb

Ich,, bestätige hiermit, dieses Reglement vom Schweizer nationalen Auswahlwettbewerb "Young Talent Escoffier" 2018" zur Kenntnis genommen zu haben und ich bewerbe mich hiermit für die Teilnahme am Wettbewerb.

Ort, Datum: _____

Unterschrift Kandidat

Ort, Datum: _____

Unterschrift Lehrmeister/ Lehrbetrieb