



Wettbewerb Young Talent Escoffier 2018 Wettbewerb Service

Reglement des Wettbewerbes

1. Dieser Wettbewerb richtet sich an junge Restaurantfachleute in Ausbildung, welche am 31. März 2019 jünger als 23 Jahre sein werden. Eine Auswahl der Bewerbungsdossier wird durch den Verantwortlichen des Wettbewerbes, Martin A. Erlacher, 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 in Weggis statt.
5. In den Räumlichkeiten, in welchen die verschiedenen Aufgaben absolviert werden, dürfen sich keine Begleitpersonen aufhalten.
6. Die Jury setzt sich aus Fachpersonen aus der Gastronomie zusammen.
7. Die Kandidaten tragen eine passende Berufskleidung für den Service.
8. Das Thema des Wettbewerbes muss genauestens eingehalten werden. Es wird gleichzeitig mit dem Reglement veröffentlicht.
9. Das Bewerbungsdossier im Format A4, auf französisch, deutsch oder italienisch, muss bis spätestens am 23. August 2018 an folgende Adresse gesandt werden:

Martin A. Erlacher
Verantwortlicher Wettbewerb Service Escoffier Schweiz
Oberwis 10
9527 Niederhelfenschwil
martin.erlacher@gbssg.ch

10. Dieses Dossier muss folgendes beinhalten:
 - kurze Vorstellung des Kandidaten
 - das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
 - eine Kopie der Identitätskarte des Kandidaten
 - der Lebenslauf des Kandidaten
 - das Rezept des Cocktails
11. Die am Finale präsentierten Cocktails müssen den eingegebenen Rezepturen entsprechen.

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

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

12. Für den Wettbewerb zur Verfügung stehende Zeit:

Der Kandidat hat 60 Minuten zur Verfügung um den Tisch aufzudecken.

- Der Kandidat hat 30 Minuten zur Verfügung um die Cocktail vorzubereiten
- Der Kandidat hat 150 Minuten zur Verfügung für den Teil «Cocktail und Service» während des Wettbewerbes zur Verfügung.

13. Bewertungspositionen:

Präsentationstisch / Dekoration

Dekoration / Servietten, Aufdecken eines Gästetisches, Mise en place Guéridon

Umgang mit Gästen

Auftreten und Kleidung, Gästeempfang und Betreuung Bar, Gäste-Betreuung Mittag

Barservice

Zubereitung Cocktail, Mise en place Bar

Arbeiten am Tisch

Tranchieren, Flambieren, Portionieren von Käse

Getränkesservice

Weissweinservice, Rotweinservice / Dekantieren, Wasserservice, Kaffeeservice

Speiseservice

Zubereiten von Speisen, Servicetechniken und Regeln

14. Material:

Für das Aufdecken des Tisches:

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

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

- Schneidebretter für die verschiedenen Lebensmittel
- Komplette Barutensilien (Shaker/Barglas etc.)
- Stabmixer
- Standmixer

Die Zutaten für die Cocktails werden vom Kandidaten für 6 Personen mitgebracht. Eis stellt der Organisator. Als Vergütung erhält jeder Kandidat 50.00 Fr. für die Warenkosten.

15. Für alles weitere Material (Messer, Kleinmaterial etc.) ist der Kandidat verantwortlich. Der Organisator übernimmt keine Haftung für verlorenes oder gestohlenen Material.

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

17. Die Kandidaten akzeptieren die Veröffentlichung Ihres Namens und Ihrer Präsentationen und Gerichte sowie aller Fotos und Videos des Wettbewerbes durch die Disciples Escoffier.

18. Im Falle einer Unstimmigkeit bleibt der Organisator souverän.

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

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

19. 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.
20. Die Resultate werden anlässlich des Galadiners, welcher im Anschluss an den Wettbewerb stattfinden wird, bekannt gegeben. Alle Kandidaten werden dabei anwesend sein.
21. 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.
22. Der Sieger verpflichtet sich am internationalen Finale im 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

Martin A. Erlacher
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