

Schamel RASPELSTIX Meerrettich Köche Wettbewerb 2011

6. bayrischer Meerrettichwettbewerb für Auszubildende

Ausschreibung
eines TEAM Kochwettbewerbes für auszubildende Köchinnen/Köche
im zweiten und dritten Ausbildungsjahr.

Veranstalter:

Schamel Meerrettich seit 1846
&
Landesverband der Köche Bayern

Veranstaltungsort:

Staatliche Berufsschule Höchstadt,
Tillmann Riemenschneider Str. 3
91315 Höchstadt

Termin Finale

11./ 12. November 2011

Teilnahmebedingungen:

Teilnahmeberechtigt ist jedes Köche Team, bestehend aus
einer/einem auszubildenden Köchin/Koch im zweiten Lehrjahr
einer/einem auszubildenden Köchin/Koch im dritten Lehrjahr
sowie einer/einem Betreuerin/Betreuer

Der Wettbewerb besteht aus einer schriftlichen Vorrunde
und der praktischen Endausscheidung in Höchstadt.

Das Team kann sich aus einem oder mehreren
Ausbildungsbetrieb/en oder Schule/n zusammensetzen.

Schamel RASPELstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Wettbewerbsvorgaben / Theorie

Wir senden Ihnen per Email am **Dienstag den 20. September 2011 um 14.00 Uhr** 20 Fachfragen in schriftlicher Form auf die von Ihnen für die Theorie angegebene Email Adresse. Für deren Beantwortung haben Sie an Ihrem Rechner 30 Minuten Zeit. Anschließend müssen die Antworten unverzüglich bis spätestens 14.35 Uhr beim der vom Landesverband der Köche Bayern angegebenen Email Adresse eingegangen sein.

Aufstellung eines Vier-Gang-Menüs

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert) einschließlich einer

Kalkulation und Rezeptur für 4 Personen

Beschreibung der Zubereitung (Titel, genaue Rezeptur)

Um Fehlerquellen auszuschließen, können nur Bewerbungen und Ausarbeitungen in Maschinen- bzw. Computerschrift berücksichtigt werden. **Wir empfehlen dafür die anhängenden Vorlagen.**

Der **Wareneinsatz darf 7,50 Euro (incl. Mwst)** pro Person nicht überschreiten. Es gelten die handelsüblichen Marktpreise

Folgende Komponenten **müssen** verwendet werden:

Schamel RASPELSTIX Meerrettich

- Vorspeise** **Typisch für die jeweilige Region des teilnehmenden Team**
„modern (Fingerfood) oder klassisch“
Achtung Anrichtegereschirr ist hier nach freier Wahl und muss mitgebracht werden
- Suppe** **anspruchsvoll, dem Menü angepasst mit „Raspelstixinsel“**
- Hauptgang** **Typisches Gericht**
für die jeweilige Region des teilnehmenden Teams
- Dessert** **ein anspruchsvolles, dem Menü angepasstes Dessert**
- mit oder ohne Raspelstix Meerrettich -

Kreieren Sie unter Berücksichtigung der Vorgaben Ihr persönliches Menü.

In Vorspeise, Suppe und Hauptgang muss Schamel RASPELSTIX – Meerrettich im Originalzustand (also nicht Pürieren, Auspressen oder ähnliches) verarbeitet werden – ob als Beilage, zum Würzen, Dippen, Mischen oder Garnieren.

Schamel RASpelstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Finale

In der praktischen Endrunde müssen folgende Aufgaben erfüllt werden:

Herstellung der ausgewählten Menüs für 8 Personen durch die Auszubildenden.

- jeweils 1 Teller für die Degustation durch die Jury
- jeweils 1 Teller für die Präsentation
(bitte Beschriftung incl. Namen der Hersteller mitbringen)
- jeweils 6 Teller für die geladenen Gäste

Die erforderlichen Rohstoffe/Lebensmittel sind selbst zu beschaffen und dürfen nur in der Menge mitgebracht werden, wie für die Aufgabenstellung benötigt. Übermengen führen zu Punktverlust.

Hygienerichtlinien sind unbedingt einzuhalten.

Die Materialkostenerstattung erfolgt durch den Veranstalter.
(8 Menüs a 7.50 Euro = 60 Euro)

Selbstvorgefertigte Lebensmittel sind in der praktischen Endrunde teilweise zugelassen, wobei nachstehende Erläuterungen zu berücksichtigen sind.

Gemüse/Obst/Salate > gewaschen, geputzt aber unbearbeitet

Grundrezepte > können abgewogen sein

Fische > geschuppt/gesäubert aber noch nicht filetiert

Fleisch > ausgelöst, pariert

Knochen > gehackt, gesägt

geschmacksneutrale Grundfonds > dürfen mitgebracht werden

Saucen > müssen vor Ort angesetzt/hergestellt werden

Majonaise > darf als Fertigprodukt eingesetzt werden

Dekorartikel/Ornamente > müssen vor Ort hergestellt werden

Convenienceprodukte > außer RASpelstix Meerrettich sind nicht erlaubt

Die Teams haben für die Zubereitung der Menüs 4 ½ Stunden Zeit.

Die Wettbewerbsküche entspricht technischem Standard. Ausreichend Kühlmöglichkeiten, Arbeitsflächen, Induktionsherd, Kombidämpfer, Friteuse(1), Pfannen, Töpfe, Schneebeesen, Kellen, Schneidbretter etc. sind vorhanden.

Vollständige „traditionelle“ Berufsbekleidung einschließlich Kochmütze ist Pflicht. (bitte zweite saubere Garnitur für die Siegerehrung)

Handwerkszeug sowie die von den Teams speziell benötigte Kleingeräte etc. gekennzeichnet mitzubringen.

Sonderequipment wie „Paco-Jet“, Mixer, Nudelmaschine, Tischkutter etc. ist erlaubt.

Schamel raspelstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Termin / Fristen

Die **Anmeldung** des Teams hat bis Montag dem **01. August 2011** durch den Betreuer zu erfolgen. Es gilt das Datum des Poststempels.

Die vollständige Bewerbung ist einzureichen
(Anmeldeformular Team/Menüvorschlag/Rezeptur/Kalkulation)

1 x in digitaler Form

1 x als Präsentationsmappe

an

Landesverband der Köche Bayern
Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern
Siegfried.Arlt@t-online.de

Aus den Einsendungen ermittelt eine unabhängige Fachjury, auf Grundlage der Theorie und der eingereichten Bewerbungsunterlagen die Teams für das Finale.

Der Betreuer des Teams erhält bis spätestens Mittwoch den 21. September 2011 eine schriftliche Benachrichtigung/Teilnahmebestätigung

Ein Bild sagt mehr als Worte:

Als optische Bewertungsgrundlage für die Jury sind den Bewerbungsunterlagen außerdem Farbfotos (beschriftet) jedes Menüteils (Mindestformat 9x13) beizufügen.

Die zubereiteten Speisen vor Ort sollten dem Foto entsprechen.

Bei der Siegerehrung ist in kompletter Kochbekleidung (auch Betreuer) anzutreten.

Alle Rechte an den Rezepturen gehen an die Veranstalter über.

Der Veranstalter erhält das uneingeschränkte Recht zur Veröffentlichung.

Die Kosten dafür, sowie für die An- und Abreise und die Hotelunterkunft trägt der Veranstalter.

Teilnehmer der Köche Teams, die bei diesem Wettbewerb schon einmal als Sieger hervorgegangen sind, dürfen an diesem Wettbewerb nicht mehr teilnehmen.

Schamel raspelstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Zeitlicher Ablauf

11. November 2011 Anreise bis spätestens 16.00 Uhr Berufsschule in Höchststadt

Besichtigung der Küche und Einlagerung der Materialien/Utensilien
Zuweisung der Arbeitsplätze

17.30 Uhr Abfahrt zum Hotel

Brauerei Gasthof & Flair Hotel
„zum Löwenbräu“
Neuhauser Hauptstraße 3
91325 Adelsdorf / Ortsteil Neuhaus
09195 / 7221
info@zum-loewenbraeu.de
www.zum-Loewenbraeu.de

18.30 Uhr Warenerkennung & Geschmackstest

neben Lebensmitteln oder Gewürzen sollten sie verschiedene
Meerrettichprodukte der Firma SCHAMEL erkennen.

19.30 Uhr „offizielle“ Begrüßung der
Teams/Jury/Organisatoren
Gemeinsames Abendessen

12. November ab 6.30 Uhr Frühstück im Brauerei Gasthof „zum Löwenbräu“

7.30 Uhr Abfahrt zur Schule

8.00 Uhr Beginn des praktischen Wettbewerbes

12.30 Uhr Abgabe des Degustationsteller
für die Jury
und des Präsentationstellers

12.30 Uhr Servicebeginn

gegen 14.00 Uhr Reinigen der Posten,
aufräumen sowie verstauen der Arbeitsgeräte
Abnahme der sauberen Arbeitsplätze
anschließend Siegerehrung

Schamel raspelstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Bewertung

Theorie und Fachwissen

Theorie	Punkte	5
Menüzusammenstellung/Rezeptur/Preiskalkulation	Punkte	10
Materialerkennung	Punkte	10

Praktische Arbeit:

Zeiteinhaltung	Punkte	5
Mise en place (Wirtschaftlichkeit)	Punkte	5
Sauberkeit	Punkte	5

- Zeitgerechte Arbeitseinteilung und pünktliche Fertigstellung
- Bereitstellung der Materialien, um ein reibungsloses Arbeiten während des Service zu erreichen
- Ordentliche, saubere Arbeitsweise während des Wettbewerbes, ebenso der Zustand nach dem Verlassen der Küche

Rohstoffverarbeitung/ Materialverwertung	Punkte	5
Arbeitstechniken/fachgerechte Zubereitung	Punkte	15

- korrekte fachliche und wirtschaftliche Zubereitung, der heutigen modernen Kochkunst und Ernährungslehre entsprechend

Präsentation /Geschmack:

1. Gang:		
Anrichteweise	Punkte	5
Geschmack	Punkte	5
2. Gang:		
Anrichteweise	Punkte	5
Geschmack	Punkte	5
3. Gang:		
Anrichteweise	Punkte	5
Geschmack	Punkte	5
4. Gang		
Anrichteweise	Punkte	5
Geschmack	Punkte	5

Sauberes Anrichten, keine gekünstelten Garnituren, keine zeitraubende Anrichteweise Geschmackvolle Anordnung für ein appetitliches Aussehen, klare Präsentation

Der typische Eigengeschmack der Lebensmittel soll erhalten bleiben, das Gericht soll den typischen Geschmack bei ausreichender Würzung aufweisen, ebenso soll durch eine entsprechende Zusammenstellung der Lebensmittel ein besonderes Geschmackserlebnis hervorgerufen werden.

Die maximale **Gesamtpunktzahl** beträgt

Punkte 100

Schamel raspelstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Preise & Organisation

Die PREISE für die jeweiligen Auszubildenden

- | | |
|-----------|---|
| 1. Preise | je Teilnehmer 1 Digitalkamera im Wert von ca.150 Euro
Goldmedaille und Urkunde |
| 2. Preis | je Teilnehmer 1 Soehnle Küchenwaage im Wert von ca.100 Euro
Silbermedaille und Urkunde |
| 3. Preise | je Teilnehmer 1 Buch „Food“ Teubner im Wert von ca. 50 Euro
Bronzemedaille und Urkunde |
| 4. Preise | Medaille und Urkunde |

Jury:

Die Jury aus vier anerkannten Fachleuten bewertet über den Veranstaltungstag hinweg die Arbeiten in der Küche.

Die Jurymitglieder werden vom Landesverband berufen.

Das Urteil der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen

Leitung des Wettbewerbes :

Die Leitung des gesamten Wettbewerbes obliegt dem

Landesverbandes der Köche Bayern

stellvertretend hierbei

- | | |
|------------------|----------------|
| - Vorsitzender | Hermann Münch |
| - Finanzen | Bernd Kordina |
| - Administration | Siegfried Arlt |
| - Jugend | Roland Kestel |

Schulküche und Küchenorganisation

- Frau Manuela Bogár
- Herr Peter Jaroslowsky

Schamel rasperstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

Die wichtigsten Termine

Anmeldeschluss: 01. August 2011

Ohne irgendwelche Unterlagen, nur eine verbindliche Anmeldung!

Termin Internet Theorie: 20. September 2011
14.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Dringend erforderlich dafür die entsprechende e-mail Adresse
Rückantwort der Prüfungsfragen an Siegfried.Arlt@t-online.de

Zusage/Absage für eine Teilnahme: 21. September 2011

Die kompletten Wettbewerbsunterlagen, digital und als
Präsentationsmappe müssen vorliegen bis

spätestens 28. Oktober 2011

Inhalt:

- Menüvorschlag
- Rezeptur
- Kalkulation
- Fotos der einzelnen Gänge

Wettbewerb / Finale 11./12. November 2011

Sehr wichtig – die Angabe der Email Adresse für die theoretische Prüfung

Das vorgegebene Meerrettichprodukt aus dem Sortiment der Firma Schamel, senden wir Ihnen bei Bedarf selbstverständlich auf Wunsch kostenlos zu. Bitte beantragen Sie dies frühzeitig. Das Produkt steht den Teilnehmern, wie auch frischer Stangenmeerrettich auch am Wettbewerbstag zur Verfügung.

Landesverband der Köche Bayern

Bernd Kordina, Breslauer Straße 7, 95482 Gefrees, phone 09254 / 91156 mail Bernd.Kordina@t-online.de

Schamel raspelstix Meerrettich Köche Wettbewerb 2011

Reisekostenabrechnung

Verein/Berufsschule _____

Fahrer

Name _____ Vorname _____

PLZ _____ Ort _____

Straße _____ Telefonnummer _____ / _____

Beförderungsmittel PKW

Begleitpersonen

Name _____ Vorname _____

Name _____ Vorname _____

Überweisung an Kreditinstitut :

Kreditinstitut _____

BLZ _____ Kontonummer _____

Veranstaltungsort _____ Höchststadt _____

Ort der Abfahrt _____

gefahrene Km _____ (Hin- & Rückfahrt)

ORT

DATUM

UNTERSCHRIFT

Schamel raspelstix Meerrettich

Köche Wettbewerb 2011

menü

Vorspeise modern (Fingerfood) oder klassisch

Suppe

Hauptgang

Dessert

Schamel raspelstix Meerrettich

KöchE Wettbewerb 2011

Das Team

Azubi 3. Lehrjahr

Name/Vorname _____ geboren am _____

Straße _____ PLZ/Wohnort _____

Telefon _____ / _____ Mobil _____

Email _____ @ _____ sehr wichtig ! _____

Ausbildungsbetrieb _____

Ausbilder _____

Mitglied im VKD? ja nein Mitgliedsnummer _____

Azubi 2. Lehrjahr

Name/Vorname _____ geboren am _____

Straße _____ PLZ/Wohnort _____

Telefon _____ / _____ Mobil _____

Email _____ @ _____ sehr wichtig ! _____

Ausbildungsbetrieb _____

Ausbilder _____

Mitglied im VKD? ja nein Mitgliedsnummer _____

Betreuer

Name/Vorname _____ geboren am _____

Straße _____ PLZ/Wohnort _____

Telefon _____ / _____ Mobil _____

Bitte geben Sie unbedingt Ihre mobilen Telefonnummern an, wo wir Sie falls notwendig während der Anreise erreichen können.

