

TEILNAHMEBEDINGUNGEN KÜCHE

THEMA:

Brot- und Side-Dish-Konzept mit einem 3-Gang-Menu, für Gastronomie und Restaurationsbetriebe, Kochteams der ganzen Schweiz.

PFLICHTPRODUKTE UND WARENKORB:

Um einen professionellen und transparenten Wettbewerb durchzuführen, gibt es für alle Teams an jedem Tag die gleichen Pflichtprodukte, die im Menu verwendet werden müssen. Zusätzlich stellen wir den Teams einen Warenkorb mit optionalen Produkten zusammen, mit denen sie ihre Gerichte ergänzen können.

MENUGÄNGE:

Brot- und Side-Dish-Konzept:

Brot: Der Teig darf am Wettbewerbstag mitgebracht werden. Die Form und Grösse der zu servierenden Brote oder Brötchen ist den Teams überlassen.

Side-Dish: Für das Brot müssen zwei Side-Komponenten vor Ort hergestellt werden. Salz und Öle gelten nicht als Komponenten. Hier werden beispielsweise spezielle Butter, Chutneys oder Crèmen verlangt. Bei der Auswahl der Lebensmittel sind die Mannschaften frei.

VORSPEISE: (ZUSAMMENARBEIT MIT DER RESTAURATION)

Bei der Vorspeise kreieren die Mannschaften eine Suppe, die mit einem kleinen Gericht im Teller ergänzt wird. Die Zusammenarbeit mit der Restauration ist hier wichtig. Die Küche richtet das zur Suppe passende Gericht im Teller an, und der Service giesst die Suppe anschliessend vor dem Gast ein.

Pflichtprodukt 1: Blumenkohl

Pflichtprodukt 2: Estragon

HAUPTGANG:

Der Hauptgang steht ganz im Zeichen der Wildsaison. Wildfleisch ist in seiner Zubereitung nicht gerade einfach. Doch auf den Punkt gegart und richtig kombiniert, überzeugt es auch Kritiker.

Pflichtprodukt: Rehrücken und Schweinsnetz (beides wird vom Veranstalter am Wettbewerbstag gestellt)

WEITERE VORGABEN:

- Max. eine Sauce
- Zwei verschiedene Gemüse

DESSERT:

Vegan: Ein Thema, das immer mehr und sehr stark in der Gastronomie Einzug hält. Wir möchten unsere Gäste für diese spannende Kostform begeistern und ihnen aufzeigen, dass dem kulinarischen Handwerk keine Grenzen gesetzt sind. Es muss ein Dessert mit einer warmen, einer kalten und einer gefrorenen Komponente produziert werden. Ausserdem müssen folgende Pflichtprodukte verwendet werden:

Pflichtprodukt 1: Dörraprikosen

Pflichtprodukt 2: Zitronenthymian

Das Dessert darf für den Wettbewerbstag vorbereitet mitgebracht werden.

VOR DEM WETTBEWERB EINZUREICHEN:

- Menutext des ganzen Menus
- Bilder der Gerichte
- Bei einer Qualifikation müssen die Rezepte vier Wochen vor dem Wettbewerb eingegeben werden.

TEILNEHMENDE:

Die Teams bestehen immer aus drei Personen: Küchenchef, Köche und/oder Lernende. Die Anmeldungen werden nach Eingang und Vollständigkeit berücksichtigt.

HILFSMITARBEITENDE:

Eine Hilfsperson wird von der Messeleitung zur Verfügung gestellt (Betreuung, Springerfunktion).

MENGE:

Es wird für total 50 Personen gekocht (45 Gäste und 5 Jury-Mitglieder).

ABLAUFPLAN:

| | |
|-------------------|-------------------------|
| 07.00 Uhr | Begrüssung |
| 07.15 – 07.30 Uhr | Besichtigung Küche |
| 07.30 – 08.00 Uhr | Einrichten der Küche |
| 08.00 – 12.00 Uhr | Mise en place |
| 12.00 – 14.45 Uhr | Service |
| 14.45 – 15.15 Uhr | Aufräumen und Reinigung |
| 17.00 Uhr | Siegerehrung |

GESCHIRR / BESTECK:

Wird zur Verfügung gestellt. Das passende Dessertgeschirr darf mitgenommen werden. Genauere Informationen/Bilder werden bei einer Qualifikation für den Battle of ZAGG mitgeteilt.

PREISGELD / VERGÜTUNGEN:

- 1. Platz CHF 3000.–
- 2. Platz CHF 2000.–
- 3. Platz CHF 1000.–

CHF 1500.– Vergütung für jeden teilnehmenden Betrieb für sämtliche Spesen, Reisegeld und Dessertentschädigung.

INFRASTRUKTUR:

Küchenplan, Maschinen und Geräte werden den teilnehmenden Teams vorgängig bekannt gegeben. Falls weitere Küchengeräte, Maschinen und Apparate mitgenommen oder gewünscht werden, müssen diese vorgängig durch Jurypräsident David Lanz bewilligt werden (zwecks Gleichbehandlung der Teams).

SERVICE:

Tellerservice. Es findet gleichzeitig ein Servicewettbewerb statt. Mit der Tableside-Zusatzaufgabe kann das Küchenteam auch den Restaurationsberuf ohne grossen Aufwand in ein tolles Licht rücken.

SIEGEREHRUNG OVERALL:

Für alle Teams. Am Mittwoch, 26. Oktober 2022, um 17.00 Uhr

Koordination / Anmeldung / Kontakt:

Projektleiter: Mario Garcia
chef@mariogarcia.ch

Infrastruktur:

Jurypräsident: David Lanz
david.lanz@shl.ch

TEILNAHMEBEDINGUNGEN RESTAURATION

ZUSAMMENSETZUNG TEAM:

- 13 – 16 Restaurantfachfrauen/-männer im 3. Lehrjahr
- Eine Person als Chef de Service
- Lehrperson als Coach

TEILNAHMEBERECHTIGTE:

Zugelassen am Wettbewerb sind Lernende im 2. und 3. Lehrjahr inkl. Fachlehrpersonen.

WETTBEWERBSDISZIPLINE:

Allgemein:

- Tischdekoration zum Thema «Herbst modern interpretiert» erstellen (dafür erhalten Klassen je CHF 100.–)
- Aufdecken
- Mise en Place herrichten
- Serviceorganisation
- Verkauf – Storytelling

Ergänzungskompetenzen:

- Zwei Kaffeebars morgens
- Mocktails / Cocktails während der Wettbewerbszeit
- Weinservice beim Lunch
- Zusatzaufgaben durch die Küche

PREISGELD / VERGÜTUNGEN:

1. Preis CHF 3000.–
2. Preis CHF 2000.–
3. Preis CHF 1000.–
4. Preis CHF 500.–

Jeder Teilnehmer erhält ein Diplom und attraktive Preise.

ZEIT / ABLAUF:

| | |
|-------------------|--|
| 08.30 Uhr | Eintreffen der Klassen |
| 08.45 Uhr | Startklar für den Wettbewerb – Begrüssung und Vorstellender Jury, Räumlichkeiten besichtigen und Ablauf erklären |
| 10.00 Uhr | Kaffee- / Mocktailbar in Betrieb (zwei Lernende) |
| 09.30 – 10.30 Uhr | Aufdecken |
| 10.30 Uhr | Servicebesprechung |
| 10.45 Uhr | Pause |
| 11.15 Uhr | Letzte Mise en Place – Arbeiten |
| 12.00 Uhr | Servicebeginn – es werden nicht alle Gäste zur selben Zeit eintreffen (Ausnahme: Sonntag) |
| 14.15 Uhr | Inkasso |
| 15.00 Uhr | Ende des Wettbewerbs |

SIEGEREHRUNG:

Für alle Teams am Mittwoch, 26. Oktober 2022, um 17.00 Uhr

ANMELDUNG / KONTAKT:

ZAGG AG, Hammergut 6, 6330 Cham
041 318 37 00
info@zagg.ch