

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN KÜCHE

### THEMA:

Brot und Side-Dish-Konzept mit einem 3-Gang-Menü, für Gastronomie und Restaurationsbetriebe, Kochteams aus der ganzen Schweiz und den Alpenregionen.

### PFLICHTPRODUKTE UND WARENKORB:

Um einen transparenten und fairen Wettbewerb durchzuführen, gibt es für alle Teams an jedem Tag die gleichen Pflichtprodukte, die im Menü verwendet werden müssen.

### MENÜGÄNGE:

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. Wichtig dabei zu beachten ist jedoch, dass die Konzepte unabhängig von der Personenzahl geschickt werden können. Das heisst, für eine, zwei, drei oder vier Personen.

**Side-Dish:** Für das Brot müssen zwei Side-Komponenten vor Ort hergestellt werden. Salz und Öle gelten nicht als Komponenten. Die Pflichttechnik und das Pflichtprodukt müssen nicht zwingend zusammen kombiniert werden.

**Pflichttechnik:** Geräuchert / Kirschenholz

**Pflichtprodukt:** Cantadou Nature (zur Verfügung gestellt)

Am Wettbewerbstag steht pro Mannschaft ein Foom Smoker sowie Kirschenholz zum Räuchern zur Verfügung.

### VORSPEISE:

Bei der Vorspeise kreieren die Mannschaften ein warmes oder kaltes Tellergericht aus Schweizer Alpen Zander. Die restlichen Produkte dürfen so verarbeitet werden, dass sie stimmig zum Tellergericht passen.

**Pflichtprodukt 1:** Alpen Zander, ganz / ausgenommen ca. 5 kg  
(zur Verfügung gestellt)

**Pflichtprodukt 2:** Gurke

**Pflichtprodukt 3:** Buttermilch

### HAUPTGANG:

Das diesjährige Hauptstück kann und darf auf ganz verschiedene Arten zubereitet werden. Den Teams ist es selbst überlassen, wie und welche Garmethode sie dafür verwenden und wie weit sie das ganze Hauptstück verarbeiten. Der Geschmack des Hauptgerichts sowie die Präsentation und die Zusammenarbeit mit der Restauration stehen im Zentrum. Das Tellergericht bekommt vor dem Gast den letzten Schliff. Die Mannschaften sollen mit Hilfe einer kreativen Tableside-Arbeit den Service in ein tolles Licht rücken und sie den Teller vollenden lassen. Eine Sauce gilt nicht als Tableside.

**Pflichtprodukt 1:** Kalb / Kalbshuftdeckel, ca. 5,5kg (zur Verfügung gestellt)

**Pflichtprodukt 2:** Pastinake

**Pflichtprodukt 3:** Nüsslisalat

**Pflichtprodukt 4:** Gefriergetrocknete Himbeeren

**Pflichttechnik:** Kisag

**Weitere Vorgaben:**

- Max. eine Sauce
- Zwei verschiedene Gemüse

### DESSERT:

Die vergangenen Jahre in der Gastronomie haben uns gelehrt, flexibel zu sein. «On the go» ist kein Fremdwort mehr. Deshalb kreieren die Teams ein Dessert, welches auch «to go» serviert werden kann. Die Gäste haben die Möglichkeit, ihr Dessert im Restaurant zu geniessen oder es mitzunehmen. Die «to go» Verpackungsoptionen sind im Anhang aufgeführt.

**Pflichtprodukt 1:** Naturjoghurt

**Pflichtprodukt 2:** Schokolade

**Pflichtprodukt 3:** Gin

**Pflichtprodukt 4:** Zwetschge

Das Dessert dürfen die Teams für den jeweiligen Kochtag vorbereiten und mitbringen.

Für das Dessert dürfen keine Convenience Food Produkte wie fertige Mousses, Glacen oder Gebäcke verwendet werden. Die Warenkosten für das Dessert dürfen CHF 6.00/Person nicht übersteigen.

Folgendes dürfen die Mannschaften für ihre Gerichte mitbringen:

- Teige & Biskuits
- Fonds (nicht abgeschmeckt)
- Früchte, Gemüse und weitere Zutaten gerüstet, gewogen aber nicht geschnitten

Alle Produkte, welche mit «zur Verfügung gestellt» markiert sind, werden am Wettbewerbstag vor Ort sein und müssen nicht von den Teams mitgebracht werden.

### Vor dem Wettbewerb einzureichen:

- Menütex des ganzen Menüs
- 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/in, Chef de Partie und einem/einer Lernenden. Eingangsreihenfolge und Vollständigkeit werden berücksichtigt.

### HILFSMITARBEITER/IN:

Den Teams ist es erlaubt, zusätzlich zu ihrem 3er Kernteam eine Person am Wettbewerbstag mitzubringen, welche für den Abwasch zuständig ist. Dieser Person ist es strikt untersagt, kochtechnisch mitzuhelfen.

### 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 für die Gerichte zur Verfügung gestellt. Die passende To Go Verpackung entnehmen Sie dem Anhang. Genauere Informationen / Bilder werden bei einer Qualifikation für den Battle of ZAGG mitgeteilt.

#### Preisgeld / Vergütung:

1. Platz CHF 3000.–

2. Platz CHF 2000.–

3. Platz CHF 1000.–

4. Platz CHF 500.–

CHF 1000.– Vergütung für jeden teilnehmenden Betrieb für sämtliche Spesen, Reisegeld und Dessertentschädigung.

#### INFRASTRUKTUR:

Küchenplan, Maschinen und Geräte werden den Teilnehmenden vorgängig bekannt gegeben. Falls weitere Küchengeräte, Maschinen und Apparate mitgenommen oder gewünscht werden, so müssen diese vorgängig durch Projektleiter Mario Garcia bewilligt werden (zwecks Gleichbehandlung der Teams).

Alle restlichen Kochutensilien wie Pfannen, Töpfe, Schwingbesen, Kellen, Silikonformen usw. werden von den Teams selbst mitgebracht. Die Mannschaften haben während dem Wettkampf die Möglichkeit, wichtige Materialien, welche sie wieder einsetzen, vor Ort abwaschen zu lassen. Für das restliche Material sind die Teams selbst verantwortlich.

#### 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.

Tischreservierungen für Familie und Freunde sind möglich über [info@zagg.ch](mailto:info@zagg.ch).

#### SIEGEREHRUNG OVERALL:

Für alle Teams am Mittwoch, 23. Oktober 2024 um 17.00 Uhr

#### KOORDINATION / ANMELDUNG / KONTAKT:

Projektleiter: Mario Garcia, [boz@zagg.ch](mailto:boz@zagg.ch)

#### INFRASTRUKTUR:

Jurypräsident Küche: David Lanz, [boz@zagg.ch](mailto:boz@zagg.ch)

#### TAKE AWAY GESCHIRR FÜR DESSERT:

