



Ausschreibung Kochwettbewerb am 6./ 7.11.23 Emden

Aufgabe:

Es sollen verschiedene Fingerfood Speisen hergestellt werden:

- 1 Smoothie süß oder herzhaft**
- 4 verschiedene Fingerfood herzhaft**
- 1 Fingerfood süß**

Ein veganes Fingerfood und ein Espuma sollen mit eingebaut werden.

Jeder Gang ist für 15 Personen anzurichten. Für die Warenanforderung steht eine Exceltabelle mit Preise zum Download bereit, diese soll ausgefüllt per mail zur Bewerbung geschickt werden.

Teilnehmer:

Auszubildende Köche im dritten Ausbildungsjahr, oder verkürzter im zweiten Jahr sowie Jungköche die im selben Jahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Jeder Teilnehmer kann einen Kochauszubildenden zur Unterstützung mitbringen. Falls kein Helfer organisiert werden kann, stellt die Schule Emden einen. Eine Altersgrenze gibt es bei dem Wettbewerb nicht.

Es stehen 6 Arbeitsplätze zur Verfügung. Bei mehreren Anmeldungen wird nach Eingang der Bewerbung entschieden.

Bewerbung:

Bitte mit folgenden Angaben per E-Mail an: mutter@bbs2-emden.de

- Name, Vorname
- Geburtsdatum
- E-Mail und Telefonnummer
- Ausbildungsbetrieb und Ausbilder
- Name des Begleiters, Lehrjahr und Ausbildungsbetrieb
- Beschreibung der zubereiteten Fingerfood mit Rezepturen
- Größe der Kochjacke (jeder Teilnehmer erhält eine personalisierte Kochjacke)
- Die Bewerbung bis zum 20.10.2023 per mail an mutter@bbs2-emden.de schicken.

Küchenausstattung:

Der Wettbewerb findet in einer modernen Schulküche statt. Alle benötigten Kochutensilien sind in der Küche vorhanden. Für das Espuma stehen iSi Flaschen und Patronen für jeden Teilnehmer zur Verfügung. Mixer und Cutter der Marke Dynamic sind ebenfalls auf jedem Arbeitsplatz vorhanden. Für den Wettbewerb darf Kleinmaterial wie: Silikonmatten, Garniertüllen, Spritzbeutel und andere Geräte können mitgebracht werden.

Es stehen unter anderem zur Verfügung: Schockfroster, Rational, Kitchen Aid, Nudelmaschine, Eismaschine, Fleischwolf, Thermomix, Salamander, Sous vide Geräte, Vakuumierer inkl. Beutel.



Schulküche für den Wettbewerb

Ablauf:

Montag den 6.11.23

- 13:00 Uhr Begrüßung der Teilnehmer und Jury, inkl. Imbiss in der BBS II Emden
- 13:30 Uhr Einrichten der Arbeitsplätze
- 14:00 Uhr Zusammenstellen der benötigten Lebensmittel
- 15:00 Uhr Workshop:
Anwendung und Demonstration der Dynamic Geräte
- 16:30 Uhr Abfahrt zum Hotel
- 18:00 Uhr Gemeinsames Abendessen



Dienstag den 7.11.23

- 8:00 Uhr Abfahrt zur BBS II Emden
- 8:30 Uhr Frühstück in der BBS
- 9:00 Uhr Kochbeginn
- 13:00 Uhr Empfang der Gäste
- 13:15 Uhr Ausgabe der Speisen in 15 Minuten abstand
- 15:00 Uhr Siegerehrung und Pressefoto
- 16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Warenkorb:

Der Warenkorb besteht aus frischen saisonalen und regionalen Produkten. Alle Lebensmittel werden gestellt und sind Vorort. Bei der Zusammenstellung der Speisen soll der Wareneinsatz pro Person 15.- € nicht übersteigen, pro Teilnehmer ist für 15 Personen 225 € Budget vorgesehen.

Warenkorb siehe Anlage.

Anrichten und Geschirr:

Das Anrichtgeschirr wird gestellt und vorbereitet. Als Muster dieses Foto:

**Preise und Kosten:**

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde, Hochwertige Sachpreise und eine Kochjacke, die Helfer-Auszubildende erhalten eine Euro Toques Latzschürze. Die Hotelübernachtung sowie Verpflegung werden ebenfalls übernommen. Bei Anreise über 50 km werden die Fahrtkosten, per Bahn 2. Klasse übernommen. Der Sieger wird bei einem stattfindenden Bundeswettbewerb eingeladen um dort den Gesamtsieg zu kochen.

Jury:

Die Fachjury wird von Euro Toques gestellt.

Gäste:

Bei der Veranstaltung werden Gäste eingeladen, Teilnehmer können Ihre Ausbilder, Betreuer oder Angehörigen nach Absprache mit dem Organisator zum Essen und zur Siegerehrung einladen. Es werden Pressevertreter, Schulleitung und andere Netzwerkpartner vor Ort sein. Sechs Personen werden über Euro Toques eingeladen inkl. Landesbeauftragten. Die maximale Gästezahl für Emden beträgt 40 Personen

Fotos und Bildrechte:

Es werden während der Veranstaltung Fotos und Videos von den Teilnehmern, Gästen und den Speisen erstellt. Die Rechte an den Bildern liegt bei Euro Toques, den Teilnehmern werden im Anschluss ein Link zum Downloaden der Bilder zugeschickt. Vertreter der Presse werden ebenfalls Fotos machen und in den Medien veröffentlichen.

Ausrichter:

Euro-Toques Deutschland e.V.-Office - Blumenstraße 15- 50126 Bergheim
info@eurotoques-deutschland.de www.eurotoques-deutschland.de

Ausrichtungsort / Ansprechpartner

Hotelfachschule Emden - Berufsbildende Schulen II Emden- Steinweg 25 D-26721 Emden
Christian Mutter
Durchwahl 04921 - 847469 Mobil: 0152 08894773
E-Mail: mutter@bbs2-emden.de www.hotelfachschule.de