

European Culinary CHALLENGE 2010



ein Berufsverband der
une société professionnelle d'



Team-Wettbewerb „Warme Küche,,

Die Regionalteams werden vom Schweizer Kochverband zur European Culinary Challenge eingeladen. Die Teams setzen sich zusammen aus 1. Teamchef, 4 Köchen/Köchinnen und 1 Patissier, also aus insgesamt 6 Teammitgliedern. Den genauen Einsatzplan und Ablauf des Einsatzes wird rechtzeitig bekannt gegeben. Ebenso die Vorgaben über vorhandene Infrastrukturen, Küchenmaterial wie Informationen über das Anrichtegeschirr. Mit der definitiven Bestätigung wird den Teams 300. —CHF / resp. 200.--€uro Kautions verlangt. Diese wird nach Abschluss des Einsatzes zurückerstattet.

AUSSTELUNGSPROGRAMM

Jedes Regionalteam muss im Messe Restaurant ein 3-Gang Menü für insgesamt 100 Personen (die Jury-Degustationsteller sind dabei inbegriffen) herstellen, in Form eines sehr guten Business Lunch. Das 3-Gang Menü muss aus folgenden Gängen bestehen:

Vorspeise

- Eine kreative kalte Vorspeise mit Süßwasserfischen dazu eine passende kreative Garnitur, Sauce, Salat mit Dressing
(bitte WWF-Fisch-Führer der bedrohten Arten beachten, www.wwf.ch/fisch)

Hauptgang

- Hauptgericht mit Schlachtfleisch freier Wahl, bestehend aus einem 1. Klasse Stück und einem 2. Klasse Stück. Ergänzt mit der passenden Sauce, einer neuartigen Stärkebeilage und zwei Saisongemüsen

Süssspeise

- Eine moderne Süßspeise, mit Hauptbestandteilen von Orangen, Schokolade, Karotten und Nüssen, bestehend aus kalten und warmen Komponenten

AUSSTELLUNGSBEDINGUNGEN WARMEN KÜCHE IM MESSE RESTAURANT

- Jedes Regionalteam muss im Messe Restaurant ein 3-Gang Menü für insgesamt 100 Personen (die Jury-Degustationsteller sind dabei inbegriffen) herstellen.
- Alle Produkte, welche für die Herstellung des 3-Gang Menüs verwendet werden, müssen von den Regionalteams selber beschafft und mitgebracht werden. Pro 3-gang Menü werden den Regionalteams CHF 18.-- vergütet. Bei 100 Menüs entspricht dies dem Betrag von CHF 1800.--. plus 200 CHF für das Team ergibt 2'000.--als Gesamtbetrag.
- Werden Grundbestandteile vorbereitet, müssen die WACS-Culinary-Rules berücksichtigt werden.
- Eine genaue Beschreibung des 3-Gang Menüs, inkl. Farbfotografie des Teams sind bis am 15.04.2010 an den Schweizer Kochverband eingereicht werden. Eine Farbfotografie des Menüs sowie Warenlisten sind bis zum 15. Juli 2010 einzureichen.
- Am Einsatztag ist ein komplettes Menü auf 10.00 Uhr als Ausstellungsmenü in einer Vitrine auszustellen.

Arbeitsplatz Messe Restaurant

- Die Küche des Messe Restaurants ist modern eingerichtet und für das Publikum einsehbar.
- Die Regionalteams sind gebeten in sauberer Berufsbekleidung aufzutreten.
- Kücheneinrichtungen und Inventar sind sorgfältig zu behandeln. Für abhanden gekommene Einrichtungsgegenstände haftet das jeweilige Regionalteam.
- Hygienisches und exaktes Arbeiten wird ebenso bewertet wie das Hinterlassen einer sauberen und aufgeräumten Küche.
- Der Teamchef arbeitet nicht in der Warmen Küche mit. Er ist für die Ausgabe / Kontrolle der Gerichte während dem Service verantwortlich.

Bewertungsrichtlinien des European Culinary Challenge

- | | |
|--|---------------|
| ○ Mise en Place und Ordnung am Arbeitsplatz | 0 - 10 Punkte |
| ○ Fachgerechte Zubereitung | 0 - 20 Punkte |
| ○ Praxisgerechte Anrichtweise und Präsentation, Innovation | 0 - 30 Punkte |
| ○ Geschmack | 0 - 40 Punkte |

Gesamtzahl der möglichen Punkte 100 Punkte

Jeder Menüteil wird von der Jury einzeln bewertet. Das Gesamttotal der Punkte im Durchschnitt ergibt das Gesamtwertung.

Auszeichnungen zum European Culinary Challenge

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| ○ Goldmedaille mit Felicitation | 100 Punkte |
| ○ Goldmedaille | 90 - 99 Punkte |
| ○ Silbermedaille | 80 - 89 Punkte |
| ○ Bronzemedaille | 70 - 79 Punkte |
| ○ Diplom | 60 - 69 Punkte |

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl ist Gewinner der European Culinary Challenge 2008 des Schweizer Kochverbandes!

Restaurant Lucerne SPONSORED by



KITCHENEQUIPMENT by



TABLEWAREEQUIPMENT by

