



Teilnahmebedingungen und Ausschreibung
für den europäischen Kochwettbewerb

17. Großer Preis der Köche der Walter und Margarete Müller Stiftung

18. bis 23. März 2011

INTERNORGA HAMBURG

5 Tage
15 Teams



Anmeldeschluss 7. Februar 2011

Kochen a la carte



Online Anmeldung
www.koechenetz.de

INTERNORGA 2011 – 17. Großer Preis der Köche der Walter und Margarete Müller Stiftung

Der Kochklub "Gastronom" Hamburg e.V. veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Koechenetz.de und der Hamburg Messe den Kochwettbewerb um den 17. Großen Preis der Köche der Walter und Margarete Müller Stiftung auf der INTERNORGA 2011.

Ziel der Veranstaltung ist es, jungen Köchen und Auszubildenden als Team die Möglichkeit zu geben, ihr Können in einer gläsernen Küche der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Dabei stehen vor allem Tugenden wie Kreativität, Einhaltung von Zeitplänen, fachlich exaktes Arbeiten, sauberes Arbeiten und Teamgeist im Vordergrund. Die Teams müssen im à la carte Service ihre Kreationen zubereiten und zeigen, dass sie sensorische Fähigkeiten sowie ein hohes Qualitätsbewusstsein haben und auch die zeitliche Koordination beherrschen.

Das zu erstellende Menü wird nicht als Bankett geschickt, sondern à la carte, nach Bestellung der Gäste.

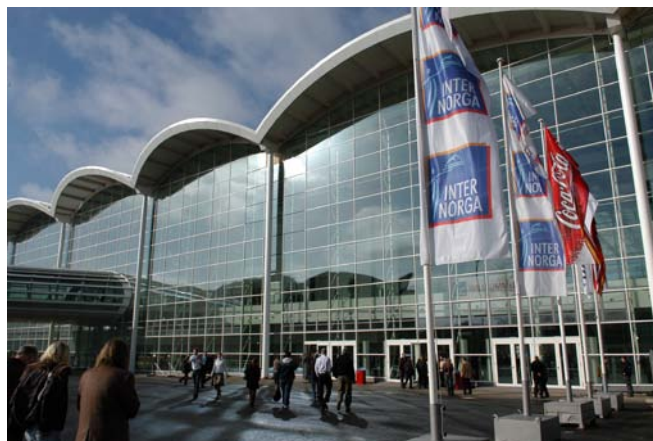
Das Konzept des „Forums Gastgewerbe“ auf der INTERNORGA bedingt die Aufgabenstellung des Wettbewerbsrestaurants.

Die Ehrengäste werden nicht zu einer bestimmten Zeit geladen, sondern entscheiden über ihren Essensbeginn selber (zwischen 12:30 und 14:30 Uhr). Außerdem müssen die Restaurantgäste nicht das ganze Menü essen, sondern können aus der Speisekarte ihr Menü individuell zusammenstellen. Das erfordert ein hohes Maß an Flexibilität, was sich bereits in der Menügestaltung bemerkbar machen sollte, damit die Zubereitung à la carte auch umsetzbar bleibt.

Alle Köchinnen/Köche, die am Wettbewerb teilnehmen, erhalten neben Medaillen und Urkunden auch einen Geldpreis. Es sind Gesamtpreise im Wert von **11.000 €** zu gewinnen.

Teilnahmebedingungen

1. Teilnehmen kann jede/r Köchin/Koch und Kochauszubildende/r **bis 30 Jahre** (darf erst nach Ende des Wettbewerbs 31 Jahre alt werden).
2. Bewerben können sich **Teams** bestehend aus einem Koch/Köchin und einer/einem Auszubildenden/Auszubildenden. Die Teams müssen nicht unbedingt in einem Betrieb arbeiten.
3. Die Teilnehmer sollten gegen die Wettbewerbsrisiken versichert sein. (Der Veranstalter haftet nicht für Schäden, die Verantwortung für evtl. Schäden trägt der Teilnehmer selbst).
4. Teilnehmen können im Jahr 2011 Teams aus dem gesamten Bundesgebiet und dem europäischen Ausland.
5. Über die Auswahl der Teams entscheidet der Veranstalter.
6. Die Bewerber müssen Wettbewerbserfahrung mitbringen, um einen qualitativ hochwertigen Wettbewerb zu garantieren.
7. Nur vollständig ausgefüllte Unterlagen, die **fristgerecht online über www.koechenetz.de** eingegangen sind, können bei der Auswahl berücksichtigt werden.



Aufgabenstellung

Der Wettbewerb stellt hohe Anforderungen an Kreativität, Zeitplanung und Teamgeist.

1. Die Teams kochen an einem Tag auf der INTERNORGA (siehe Seite 5 - Termine) ein **viergängiges Menü** mit gehobenem Anspruch **für 14 Personen** (von jedem Gang je 1 Juryteller, 1 Schauteller). Der Juryteller wird aus den laufenden Bestellungen verdeckt entnommen.
Das Menü besteht aus einer kalten Vorspeise, einem Fischgericht oder einer Suppe, einem Hauptgang mit Beilagen und einer Süßspeise.
Der Wettbewerb korrespondiert mit dem VSR-Servicewettbewerb und erfordert daher ein hohes Maß an zeitlicher Koordination und Kooperation. Alle Gerichte werden auf Tellern angerichtet.
Die Anrichtezeiten orientieren sich nach den Bestellungen des à-la-carte Geschäftes.
Das Menü wird erstellt aus einem täglich wechselnden, aber gleichwertigen, reichhaltigen Warenkorb. Die Hauptbestandteile der Gerichte werden vorgegeben und ebenfalls erst am Wettbewerbstag veröffentlicht.
Alle notwendigen Grundnahrungsmittel und Gewürze sind vorhanden. Eingebrachte Lebensmittel müssen von der Jury genehmigt werden. Bitte bereits im Vorfeld anmelden.
2. Die Reinigung des Arbeitsplatzes und der Geräte werden ebenfalls mit in die Wertung einbezogen.

Für Vorbereitung, Zubereitung des Menüs stehen insgesamt 4,5 Stunden zur Verfügung. Das anschließende Anrichten während des à la carte Service umfasst ca. 2,5 Stunden.

Wir bitten die Teams bereits am Vortag anzureisen, um die Unfallgefahr durch Übermüdung zu reduzieren und ausgeruht den Wettbewerb bestreiten können. Dafür stellt die Walter und Margarete Müller Stiftung jedem Team ein Doppelzimmer zur Verfügung. Weitere Informationen erhalten die Teams mit der Teilnahmebestätigung.

Wettbewerbsablauf

Anreise am Vortag 6:45 Uhr	Den Teams wird je ein Doppelzimmer zur Übernachtung zur Verfügung gestellt Anreise der Teams im Foyer Ost, 1 OG der Hamburg Messe im gastronomischen Forum, Vorgespräch und Einweisung.
7:00 Uhr	Wettbewerbsbeginn
7:15 Uhr bis 7:45 Uhr	Planung und Niederschreiben eines Menüs aus den Bestandteilen des Warenkorbes.
7:00 Uhr bis 8:00 Uhr	Frühstück / Einweisung in die Küche
8:00 Uhr bis 12:30 Uhr	Vor- und Zubereitung des Wettbewerbsmenüs (5 Stunden)
12:30 Uhr bis 15:00 Uhr	Essensbeginn / Servicezeiten / Last Order
ca. 16:00 Uhr	Tagessiegerehrung
16: 30 Uhr	Ende des Wettbewerbs

Die Preise des Wettbewerbs

Jede/r Teilnehmer/in erhält eine Teilnahmeurkunde und die INTERNORGA - Medaille.

Außerdem sind bei diesem Wettbewerb insgesamt **11.000 €** an Preisgeldern zu gewinnen, gestiftet von der Walter und Margarete Müller Stiftung.

Die Verteilung der Preisgelder:

Tagessieger

- Das Team mit den meisten Punkten an einem Wettbewerbstag erhält **500 €**
- Das Team mit den zweit meisten Punkten an einem Wettbewerbstag erhält **300 €**
- Das Team mit den geringsten Punkten an einem Wettbewerbstag erhält **200 €**

INTERNORGA 2011 – 17. Großer Preis der Köche der Walter und Margarete Müller Stiftung

Teampreisgelder

- Das Team, das während des gesamten Wettbewerbs die höchste Punktzahl erreicht, gewinnt zusätzlich **3.000 €**. Dieses Team ist gleichzeitig der **Gewinner des „Großen Preises der Köche“** und erhält die **Goldmedaille**.
- Das Team, das während des gesamten Wettbewerbs die zweithöchste Punktzahl erreicht, gewinnt zusätzlich **2.000 €** und erhält die **Silbermedaille**.
- Das Team, das während des gesamten Wettbewerbs die dritthöchste Punktzahl erreicht, gewinnt zusätzlich **1.000 €** und erhält die **Bronzemedaille**.

Die Siegerehrung findet am Mittwoch, dem 23. März 2011, um 15.00 Uhr, auf der INTERNORGA, statt.

Achtung : Die Siegerteams werden bei der Preisverleihung vollzählig und in vollständiger Berufskleidung erwartet. Die Teams werden rechtzeitig informiert.

Schriftliche Bewerbung

Die Teams müssen sich online um die Teilnahme bewerben. Die Anmeldeformulare finden sich unter www.koechenetz.de. Die Teilnehmer am Wettbewerb erhalten rechtzeitig, nach Ablauf der Bewerbungsfrist, die Mitteilung über die Teilnahme.

Jury und Bewertung

Eine Jury aus mind. 3 anerkannten Fachleuten bewerten über alle INTERNORGA - Tage die praktische Arbeit in der Gläsernen Küche.

Das Urteil der Jury ist unanfechtbar.

Bewertungskriterien der Jury:

Kreativität und fachliche Richtigkeit des Menüs	5	Punkte
Rohstoff- /Materialverarbeitung	15	Punkte
Arbeitstechniken	20	Punkte
Präsentation	16	Punkte
Geschmack	24	Punkte
Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz, Erscheinungsbild	5	Punkte
Teamgeist / Koordination mit dem Service	5	Punkte
Einhalten der Zeit, Koordination der Bestellungen	10	Punkte

maximale Punktzahl	100	Punkte
--------------------	-----	--------

Sonstige Voraussetzungen

Die Teams arbeiten in der gläsernen Küche mit vollständiger Berufskleidung, einschließlich Kochmütze. Die Jacke sollte mit Namen bestickt sein. Es dürfen Vereinseembleme und Sponsorenlogos getragen werden.

Messer- und Kleingeräte müssen mitgebracht werden.

Es stehen 3 gleichwertige MKN - Wettbewerbsküchen zur Verfügung (Ceranherde, Kombidämpfer, Induktionswok und Grillplatte und Metallwaren / Töpfe).

Offizieller Ausstatter der INTERNORGA Küchen ist



Termine und Fristen

Die Anmeldung der Teams erfolgt bis spätestens zum Montag, 7. Februar 2011.

Die Anmeldung ist online auszufüllen unter www.koechenetz.de

Ausschließlich Online-Anmeldungen nehmen an der Vergabe der Wettbewerbsplätze teil!

Die Teams bekommen bis zum Freitag, 21. Februar 2011, Rückmeldung über die Teilnahme am Wettbewerb.
(Telefonische Rückfragen ab 14. Februar 2011 möglich).

Die Festlegung der Starttage der Teams erfolgen durch den Veranstalter.

Weitere Informationen bei:

www.koechenetz.de
Organisationsteam Großer Preis der Köche
Ctefan Wohlfeil - Kirsten Schwetje – Peter Jaenecke
Dulsberg Süd 14 - 22049 Hamburg - Tel.: 0178/6958806
e-mail: GPK@cooks.de

**Die folgenden Ausschreibungsunterlagen sind nur für die Online unter
www.koechenetz.de
Auszufüllen und dienen der Vorbereitung der Online Registrierung.**

INTERNORGA 2011 – 17.Großer Preis der Köche
der Walter und Margarete Müller Stiftung

Bewerbungsunterlagen Formular 1

Startnummer:
nicht ausfüllen

Tag:

Folgende Daten sind bei der Online Bewerbung erforderlich

Koch/Köchin bis 30 Jahre

Name:	_____
Vorname:	_____
Straße:	_____
Plz. / Wohnort:	_____
Email Adresse	Weitere Informationen und Unterlagen werden <u>ausschließlich</u> per Mail verschickt !
geboren am:	_____
Telefon privat:	_____
Telefon Arbeitsstätte	_____
Tätig bei bitte volle Anschrift	_____
Position	_____
Beruflicher Werdegang in Stichworten	
Wettbewerbs- erfahrung	

Startnummer:
nicht ausfüllen

Tag:

Teammitglied B:

Kochauszubildende/r bis 25 Jahre

Name:	
Vorname:	
Straße:	
Plz. / Wohnort:	
geboren am:	
Email Adresse:	
Telefon privat:	
Telefon Arbeitsstätte	
Tätig bei bitte volle Anschrift	
Ausbildungsjahr	
Berufliche Werdegang in Stichworten	
Wettbewerbs- erfahrung	

INTERNORGA 2011 – 17.Großer Preis der Köche
der Walter und Margarete Müller Stiftung

Bewerbungsunterlagen Formular 3

Startnummer:
nicht ausfüllen

Tag:

Diese Informationen sind wichtig, damit die Teams am Wettbewerbstag mit Ihrem Fahrzeug das Messegelände befahren dürfen!

Name des/der Kochs/Köchin:	
Name des/der Auszubildenden:	
Straße:	
Plz. / Wohnort:	
Telefon privat:	
Telefon	
Arbeitsstätte	
Zweigverein	
Polizeiliches Kennzeichen des Anreise - Fahrzeugs	

Änderungen noch kurzfristig möglich !