

Speicherstadt

Einladung Delta Cup 2019




DELTA CUP 2019
Teamwettbewerb
der Auszubildenden

DELTA CUP 2019

23. Januar 2019

WAS PASSIERT BEIM DELTA CUP?

Die Auszubildenden-Teams bestehend aus den 6 gastronomischen Berufen:

- >> Koch/ Köchin (2.-3. Lehrjahr)
- >> 1 Koch (max. 1. Lehrjahr)
- >> 2 Auszubildende aus den Bereichen:
 - Restaurantfachfrau/-mann oder
 - Hotelfachfrau/-mann oder
 - Hotelkauffrau/-mann oder
 - Systemer
- >> Fleischer/-in

kochen und servieren ein 4-Gänge-Menü mit ausgewählten Produkten von Delta Fleisch.

MOTTO

Die Teams planen eine Abendveranstaltung mit hochrangigen und namhaften Gästen unter dem Motto „SPEICHERSTADT“ und führen diese durch.

VERANSTALTER

Delta Fleisch Handels GmbH veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Kochklub Gastronom Hamburg e.V., der Beruflichen Schule BS03 und der Fleischerinnung diesen Wettbewerb.



Anmeldungen zum Wettbewerb
bis 7. Januar 2019 möglich



GEWINNER VOM DELTA-CUP 2017

Das Gewinnerteam: Alexander Hoffmann (Koch, Hotel Louis C. Jacob), Louisa Friese (Köchin, Hotel Louis C. Jacob / Hamburg), Henrike Schwarten (Service, Hotel Louis C. Jacob), Jeanne Beck (Service, Hotel Louis C. Jacob), Tim Stumpf (Fleischer, Metzgerei Dreyman)

Die Teller des Siegerteams 2018



DELTA CUP 2019

Nachwuchsförderung – Teamwettbewerb der Auszubildenden



WETTBEWERB

Zum Wettbewerb gehören neben der Erstellung eines kreativen 4-Gänge Menüs für 8 Personen (sowie je Gang 1 Schauteller und 1 JURYteller) aus einem Warenkorb (inkl. korrespondierenden Weinen) unter anderem folgende Punkte:

- >> interessante Tischdekorationen (Motto – „Speicherstadt“)
Budget für Tischdekoration 20,- €
(Material mitbringen, Erstattung gegen Quittung)
- >> Erstellen einer Speisekarte
- >> Eindecken eines Tisches (rund, Durchmesser 1,80 m)
- >> Zerlegen und Vorbereiten von Fleischteilen
- >> Hauptgang am Tisch tranchieren
- >> Weinservice
- >> Digestifservice
- >> Käseservice (Beratung bei internationaler Käseauswahl)

PREISE

Das 1. Sieger-Team

Gold-Medaille, Urkunde und hochwertiges Messer

Das 2. Sieger-Team

Silber-Medaille, Urkunde und hochwertiges Messer

Das 3. Sieger-Team

Bronze-Medaille, Urkunde und hochwertiges Messer

Die 4. Sieger-Teams

Urkunde und Fachbuch

ABLAUF

- | | |
|------------------------|---|
| 22. Januar 2018 | Anreise |
| 15.00 Uhr | Treffen an der Beruflichen Schule BS03, Angerstr. 4, 22087 Hamburg |
| 16.00 Uhr | Offizielle Begrüßung in der BS03 mit anschließendem gemeinsamen Kennenlernen beim Essen |
| 18.00 Uhr | Ende des 1. Tages |
| 23. Januar 2018 | Delta Cup |
| 10.00 Uhr | Begrüßung an der Beruflichen Schule |
| 18.00 Uhr | Gäste-Empfang |
| 21.45 Uhr | Jury-Bewertung und Siegerehrung |
| 22.00 Uhr | Ende der Veranstaltung |
| 24. Januar 2018 | Abreise |

Fördern Sie den Nachwuchs und schicken Sie ihr Team von Auszubildenden zu dem Wettbewerb.

Wenn Sie Ihr Team begleiten wollen, sind Sie herzlich zu der Abendveranstaltung eingeladen. Anmeldung siehe Anhang. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt, wir bitten um eine rechtzeitige Zusage.

Jedem Team werden die Reisekosten für einen PKW (bitte Fahrgemeinschaften bilden - Kosten werden pro Team nur 1 x erstattet!) oder die Kosten für die entsprechenden Bahnkarten gegen Beleg ausgezahlt. Sollten Ihre Auszubildenden ein Hotelzimmer benötigen, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Anmeldung mit.

ANMELDUNG

Anmeldung bitte bis zum 7. Januar 2019

Frank Kapfermann

kapfermann@kochklub-hamburg.de



DELTA CUP 2019

Nachwuchsförderung - Teamwettbewerb der Auszubildenden

Berufliche Schule BS03 · Gastronomie und Ernährung · Angerstr. 4 · 22087 Hamburg

Michael Mittelberger und Frank Kapfermann

Fax 040-52 477 552 · Tel. 0172 67 57 333

E-mail: kapfermann@kochklub-hamburg.de



Anmeldung

(bitte an die obenstehende Faxnummer oder E-Mail ausgefüllt zurück)

Firma _____

Inhaber _____

Anschrift _____

Telefon _____ Telefax _____ E-Mail _____

Internetadresse _____ Mobil-Nr. _____

AUSZUBILDENDER (Fleischer werden gegebenenfalls von der Beruflichen Schule gestellt)

NR. 1 Koch RF HF HK Systemer Fleischer

Name _____ Vorname _____

NR. 2 Koch RF HF HK Systemer Fleischer

Name _____ Vorname _____

NR. 3 Koch RF HF HK Systemer Fleischer

Name _____ Vorname _____

NR. 4 Koch RF HF HK Systemer Fleischer

Name _____ Vorname _____

NR. 5 Koch RF HF HK Systemer Fleischer

Name _____ Vorname _____

HOTEL ja Anzahl der Personen nein

Unterschrift des Inhabers _____