



KOCH DES JAHRES



KOCH DES JAHRES

TEILNAHMEBEDINGUNGEN KOCH DES JAHRES

TEILNEHMER MÜSSEN FOLGENDE VORAUSSETZUNGEN ERFÜLLEN:

Mindestalter 23 Jahre (zum Zeitpunkt des Wettbewerbs vollendet)
Wohnsitz in Deutschland

ZUSAMMENSETZUNG UND VORSTELLUNG DES MENÜS:

- Das Menü besteht aus:
 - VORSPEISE
 - HAUPTGERICHT
 - NACHTISCH
- Das Gesamtgewicht des Menüs pro Person liegt zwischen 500-600 Gramm.
- Die Kosten belaufen sich auf insgesamt 16 € pro Person.
- Die Einreichung des Menüvorschlags anhand des auf unserer Web-Seite www.kochdesjahres.de abzurufenden Bogens (ein Bogen pro Gericht) ist zwingend vorgeschrieben und hat **20 Tage vor dem jeweiligen Halbfinale** an nachstehende E-Mail-Adresse zu erfolgen: info@kochdesjahres.de
- Die Datei darf 3 Megabytes nicht überschreiten.

PUNKTWERTUNG

Höchste Punktzahl:	80 Punkte
Präsentation und Innovation:	25 Punkte
Geschmack, Würze, Struktur und Aroma:	25 Punkte
Zusammenstellung:	15 Punkte
Korrekte und professionelle Zubereitung:	15 Punkte

- Der Pünktlichkeit wird bei der Präsentation höchste Priorität eingeräumt.

ABLAUF UND ARBEITSWEISE

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat für die Zubereitung des Menüs 5 Stunden Zeit. Alle 15 Minuten ist Einlass für einen Teilnehmer in die Küche; die Reihenfolge wird ausgelost. Die Vorstellung der Menüs erfolgt in derselben Reihenfolge und in 15-minütigen Abständen. Jeder Teilnehmer hat fünf vollständige Menüs herzustellen (drei Menüs zur Verkostung durch die Jurymitglieder, ein Menü zur Ausstellung im Jury-Raum und ein Menü für den Ausstellungsraum zur Präsentation vor dem Publikum).

ALLGEMEINE REGELN FÜR DIE MENÜS

- Das Gesamtgewicht des Menüs pro Person liegt zwischen 500-600 Gramm. Die Zusammensetzung soll ausgewogen sein, mit angemessenen Anteilen an Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen.
- Der Hauptgang muss ausgewogen sein und sowohl Kohlenhydrate als auch pflanzliche

Sponsoren:





KOCH DES JAHRES



Nahrungsmittel enthalten.

Folgende Produkte sind in der nachstehend beschriebenen Weise halbfertig erlaubt:

- Gemüse/Salat – Pilze – Früchte (geputzt, aber weder geschnitten noch geformt)
- Kartoffeln (sauber und geschält, aber weder geschnitten noch geformt)
- Zwiebeln (geschält, jedoch nicht geschnitten)
- Grundmassen dürfen halb oder ganz vorbereitet werden
- als Grundlagen dienende Fonds und Brühen dürfen bereits fertig oder halbfertig mitgebracht werden
- Grundzutaten dürfen zuvor gewogen und abgemessen werden
- Fisch darf vorher geschuppt bzw. in Filets geschnitten werden, grätenfrei und in Portionen
- Fleisch darf vorher entbeint und portioniert werden
- für Desserts dürfen fertige Biskuits verwendet werden
- Garnierungen mit langer Kochzeit dürfen am Tag des Wettbewerbs zubereitet mitgebracht werden

Sämtliche Lebensmittel, die bei der Herstellung der Gerichte zum Einsatz kommen, werden von den Preisrichtern vor Beginn des Wettbewerbs begutachtet. Die endgültige Punktwertung erfolgt nach Inspektion der Küche, in der das Menü zubereitet wurde.

ALLGEMEINE REGELN FÜR TEILNEHMER UND PREISRICHTER

Nachstehende Liste soll Köchen und Preisrichtern als Orientierungshilfe dienen und sie über die allgemeinen Grundregeln informieren.

Grundkriterium für die Bewertung durch die Jury ist das eingereichte Rezept mit der Beschreibung von Zutaten und den bei ihrer Verarbeitung verwendeten Verfahren. Zutaten und Zubereitung müssen mit dem Hauptbestandteil des Gerichts harmonieren, so dass insgesamt die Standards einer ausgewogenen Ernährung erfüllt sind.

- Es wird empfohlen, in der Küche möglichst praktische Verfahren und Methoden anzuwenden und unnötige Elemente wegzulassen.
- Der Tellerrand darf keine Verzierungen oder dekorative Elemente aufweisen.
- Das Fleisch muss sauber geschnitten präsentiert werden und einen optimalen Garungsgrad (medium) aufweisen; zu keinem Zeitpunkt des Wettbewerbs darf es tropfen oder seine Konsistenz verlieren.
- Obst und Gemüse muss geschnitten und gleichmäßig geformt präsentiert werden.
- Werden Früchte als Beilagen zum Fleisch serviert, müssen diese in kleine Stücke oder feine Streifen geschnitten sein.

VON DEN TEILNEHMERN ZU BEACHTENDE KRITERIEN

- Originalität
- neue Konzepte und Ideen (Innovation)
- zahlenmäßige Harmonie bei Fleischportionen und dekorativen Elementen
- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- harmonische Anordnung der Farben
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben

Sponsoren:





KOCH DES JAHRES



- angemessene Garzeiten aller Zutaten
- ansprechende Präsentation der Fleischscheiben bzw. -streifen; Anordnung nach Größe
- es empfiehlt sich, das Gemüse sorgfältig geschnitten zu servieren
- die Bezeichnung der Gerichte muss den traditionell geprägten Namen entsprechen
- Papierservietten sollen nur zum Einsatz kommen, wenn es sich um intensiv gebratene Speisen handelt; Spitzenpapiere u. Ä. sind nicht gestattet
- Gemüsesäfte (Soßen), Fleischbrühe oder Fischsud muss so serviert werden, dass das allgemeine Erscheinungsbild des Gerichts nicht beeinträchtigt wird

Für Gerichte, die diesen Regeln nicht entsprechen, gibt es Punktabzug.

GRÜNDE ZUR DISQUALIFIKATION

- Disqualifikation, falls das Menü außenstehenden Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören, bekannt gegeben wird. Jede externe Mitteilung hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke.
- Bei den verschiedenen Gängen des Menüs muss es sich um Originale handeln, die von dem Küchenchef für den Wettbewerb kreiert wurden.
- Die Organisation behält sich das Recht an sämtlichen Rezepten und Fotos aller Teilnehmer vor, einschließlich der Finalisten und Gewinner, sowie das Recht auf Verwendung der Bilder der Gewinner.

Weitere Informationen:

KOCH DES JAHRES (GRUPO CATERDATA)

NÚRIA ROIG, Managerin

nroig@kochdesjahres.de

Tel.: 0761 15 28 997

Handy: 0176 23 945 234.

Sponsoren:

