



1. Austragungsort und Zeit

Der Wettbewerb findet am Freitag 24. April 2020 von 08:30 Uhr bis ca. 22:00 Uhr statt.
Servicebeginn wird ca. 17:30 Uhr sein.

Austragungsort: **Eduard-Stieler-Schule
Lehrküche (Raum 102)
Brüder-Grimm-Straße 5
36037 Fulda**

2. Aufgabenstellung

- a. Gestalten Sie ein 4-Gang-Menü nach Vorgaben (siehe Warenkorb) zum Thema:

„Kulinarischer Frühling“

- b. Reichen Sie eine Warenanforderung für 4 Gänge (ohne Dessert) und je 8 Portionen bis zum 31.03.2020 ein: s.kessler@koeche-fulda.de. Die Warenanlieferung erfolgt an die Eduard-Stieler-Schule direkt.
- c. Kreieren Sie ein Dessert nach Vorgaben, welche drei Tage vor der Wettkampfdurchführung an Sie per E-Mail versandt werden. Die aufgeführten Dessertzutaten sind am Wettkampfort vorhanden.
- d. Sie bearbeiten eine schriftliche Aufgabe im Team.
- e. Sie führen eine Warenerkennung für Köchinnen/Köche durch.
- f. Sie kochen das 5 Gang-Menü im Team für 8 Portionen in der Zeit von 9:30-17:30 Uhr, Anrichtephase von 17:30-20:30 Uhr. Jede Gruppe hat hierzu die gleichen Bedingungen in einer gut ausgestatteten Lehrküche. Genaue Erläuterungen erhalten Sie mit der Teilnahmebestätigung.

3. Teilnahmeberechtigung

Teilnehmen können Teams bestehend aus einer/m ausgelernter/n Köchin/Koch und einer/m Auszubildenden (Köche/Fachkräfte im Gastgewerbe/Beiköche). Die Auszubildenden können aus allen Lehrjahren gewählt werden. Das Team muss **nicht** zwingend aus einem Betrieb stammen. Bitte tragen Sie am Wettkampftag komplette hygienische Kochkleidung und bringen Sie für die Siegerehrung eine zweite Garnitur mit.

4. Anmeldung

Bitte reichen Sie das im Team gestaltete 4 Gang-Menü (ohne Dessert) nach Vorgabe (siehe Anmeldung Küche Flach Junioren Preis) ein. Zeichnen und beschriften Sie Ihre gedachte Anrichteweise für diese Gänge. Ihre Anmeldung senden Sie bis **spätestens 31. März 2020** an:

**Eduard-Stieler-Schule
Stefan Keßler
Brüder-Grimm-Straße 5
36037 Fulda
oder per E-Mail: s.kessler@koeche-fulda.de**

Später eingehende und unvollständige Anmeldungen können nicht berücksichtigt werden.

Unter allen Anmeldungen werden die acht besten Ideen ausgewählt.



5. Kosten

Ihrem Team werden Waren im Wert von maximal Euro 160,00 zur Verfügung gestellt (Anlieferung durch Flach). Kosten für Anfahrt und eventuelle Übernachtungskosten sind selbst zu tragen. Nach der Zusage werden Ihnen vergünstigte Übernachtungsmöglichkeiten durch den DEHOGA angeboten.

6. Die Jury

Zwei unabhängige Jurys werden Sie bewerten. Die erste Jury bewertet das Kochen die Zweite die Endergebnisse. Zudem erfolgt eine Bewertung durch die Gäste.
(Ansprechpartner Stefan Keßler, s.kessler@koeche-fulda.de)

7. Bewertung

Folgende Aufgabenteile werden bewertet

Menü	Waren- erkennung	Theorie- Test	Koch- technik	Hygiene	Team- arbeit	Speisen	Bewertung der Gäste
10 Punkte	20 Punkte	20 Punkte	30 Punkte	10 Punkte	20 Punkte	60 Punkte	20 Punkte

8. Die Preise

Profiseminar – Kochkunst, Erlebnistag in der VELTINS-Eis-Arena Winterberg am 09.11.2020 mit Übernachtung in Winterberg oder Villingen sowie Kochen und Essen im Restaurant Wok 5

Pâtissier Seminar bei 2. Sterne Koch Jens Brockerhof in Nürnberg mit Übernachtung und Abendessen in einem hochwertigen Restaurant

100.- € Messergutschein

sowie weitere Sachpreise