



Ausschreibung und Teilnahmebedingungen
für den

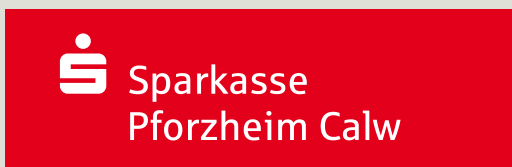
2. Kronenpokal Nordschwarzwald



Verarbeitung von regionalen Produkten und Förderung der Esskultur
Landesverband der Köche Baden-Württemberg und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.



Folgende Sponsoren unterstützen diesen Wettbewerb



Ausschreibung und Teilnahmebedingungen für den

2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Verarbeitung von regionalen Produkten und Förderung der Esskultur

Landesverband der Köche Baden Württemberg,
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

1. Veranstalter:

Der Landesverband der Köche Baden- Württemberg und der Kochclub Nordschwarzwald veranstalten den zweiten Regionalen Wettbewerb um den Kronenpokal.

Der Wettbewerb findet am **20. November 2009** in Wart, im Hotel Sonnenbühl statt.

Der zweite Regionale Wettbewerb um den Kronenpokal ist ein Kochwettbewerb.

2. Zweck:

Der Landesverband der Köche Baden Württemberg, und der Kochclub Nordschwarzwald e.V. haben sich das Ziel gesetzt, die Verarbeitung von regionalen Produkten und die Erhaltung der Esskultur zu pflegen und zu verbessern, sowie die kulinarischen Besonderheiten des Nordschwarzwalds hervorzuheben. Daneben soll der Wettbewerb den hohen Standard und die Leistungsfähigkeit des Berufsstandes der/des Köchin/Kochs dokumentieren und kreative Köche/innen der fachkundigen und der interessierten Öffentlichkeit vorzustellen.

3. Teilnahmebedingungen/ Kriterien:

Teilnehmen kann jede/r ausgebildete/r Köchin/Koch die/der das 18. Lebensjahr vollendet hat.

Erwartet werden Wettbewerbsbeiträge, die dazu beitragen, die Regionalität dem Tischgast noch attraktiver und erlebnisreicher vorzustellen.

Aus allen schriftlichen Bewerbungen wird eine freie, unabhängige, fachkundige Jury die sechs besten Ausarbeitungen ermitteln. Diese werden dann zur Endausscheidung eingeladen.

Nur vollständig ausgefüllte Unterlagen, die fristgerecht eingegangen sind, können bei der Auswahl berücksichtigt werden.

Während des praktischen Wettbewerbes sind die gesetzlichen Vorschriften, wie die Deutsche Lebensmittel – Hygieneverordnung einzuhalten.

Die Bewertung durch die Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Der/die Teilnehmer/in gibt das Recht zur Vermarktung seiner Rezepte an den Veranstalter ab.

Aufgabenstellung:

Ausarbeitung und Zubereitung eines 4-Gang-Menüs für 10 Personen bestehend aus:

Suppe, Zwischengericht (kalt oder warm), Hauptgericht und Dessert, das eindeutig die Regionalität Schwarzwald erkennen lässt. Eine Zubereitungsanweisung und Kalkulation für 10 Personen ist zu erstellen.

Die Warenkalkulation sollte zu marktüblichen Preisen vorgenommen werden. Der Wareneinsatz pro Person darf 15,00 € nicht übersteigen.

Die Lebensmittel für die einzelnen Menügänge sind vom Teilnehmer mitzubringen; sie werden mit **150,00 € = 10 Menüs vergütet**. Die in der Materialanforderung angegebenen Bruttomengen bei den Materialien sind auch zu verarbeiten.

Das Anrichten der Menüs ist wie folgt vorzunehmen:

- 1 Portion Tellerservice für die Jury
- 9 Portionen Tellerservice für geladene Gäste

Anrichtegeschirr

Es sind Teller in 27 cm und 29 cm ☐ Durchmesser vorhanden

Bei Suppe in Tassen oder Teller

Vorbereitete Speisen und/oder Dekorationen dürfen nicht mitgebracht werden, außer:

- Heller und /oder Brauner Fond
- Bouillon
- Gemüse, gewaschen, geputzt bzw. geschält, jedoch nicht zerkleinert.

Alle anderen Arbeiten müssen während des Wettbewerbs durchgeführt werden.

Kochgeschirr/ Kleingeräte

Im Anhang ist eine Liste über die vorhandenen Geschirrtteile, Kochgeräte und Küchenkleingeräte.

Es darf nur auf den vom Veranstalter zu Verfügung gestellten Geschirrtteilen angerichtet werden

Für Vorbereitung, Zubereitung des Menüs und Anrichten stehen insgesamt 5 Stunden bis zum Servicebeginn zu Verfügung.

Wettbewerbsablauf:

13:30 Uhr	Begrüßung und Einweisung in den Arbeitsplatz
14:00 Uhr	Wettbewerbsbeginn
19:00 Uhr	Servicebeginn (Die weitere Speisenfolge erfolgt im Bankett- Stil (20 Minuten Rhythmus)
21:30 Uhr	Siegerehrung

Die Preise des Wettbewerbs:

Alle Finalisten erhalten jeweils eine Teilnehmerurkunde

- | | | | |
|----------|---|------|----------|
| 1. Preis | Urkunde und die Kronencup- Medaille in Gold | plus | 250,00 € |
| | Zusätzlich: 2 Tage Aufenthalt „Traube Tonbach“ | | |
| | Der Preis sieht vor, dass der Gewinner sich zwei Tage weiterbilden kann.
Am ersten Tag bei Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt,
am zweiten Tag asiatische Küche bei Henry-Oskar Fried in der Köhlerstube. | | |
| 2. Platz | Urkunde und die Kronencup- Medaille in Silber | plus | 150,00 € |
| 3. Platz | Urkunde und die Kronencup- Medaille in Bronze | plus | 100,00 € |

Weitere Sonderpreise werden ausgeschüttet

Wettbewerbsort

Hotel Sonnenbühl
(Best Western)
Wildbader Strasse 44
72213 Altensteig-Wart
07458/7710
www.hotel-sonnenbuehl.de

Schriftliche Bewerbung:

Die schriftliche Bewerbung ist bis zum 09. 10. 2009 einzureichen an:

Karl Haaf
Lindenstrasse 4
75365 Calw- Altburg

Jury und Bewertung:

Die unabhängige Jury, die sich aus anerkannten Fachleuten und erfahrenen Experten zusammensetzt bewertet folgende Kriterien:

Schriftliche Bewertung

Menüzusammenstellung	0- 20 Punkte
Schwierigkeitsgrad	0- 10 Punkte
Für die Rezeptur in nachvollziehbarer Beschreibung	0- 10 Punkte
Für die Materialanforderung, Mengenberechnung, Marktpreise	0- 10 Punkte
maximale Punktzahl	50 Punkte

=====

Praktische Bewertung

Waren- und Mengenkontrolle	10 Punkte
Mise en place, Arbeitsplatz	10 Punkte
Rohstoff- /Materialverarbeitung	10 Punkte
Arbeitstechniken	20 Punkte
Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz	10 Punkte

Präsentation und Geschmack

Suppe od. Vorspeise	Präsentation	5 Punkte
	Geschmack	5 Punkte
Zwischengericht	Präsentation	5 Punkte
	Geschmack	5 Punkte
Hauptgericht	Präsentation	5 Punkte
	Geschmack	5 Punkte
Dessert	Präsentation	5 Punkte
	Geschmack	5 Punkte

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

=====

Nr. _____
Bitte nicht ausfüllen

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Name und Vorname:

Anschrift:

geboren am:

Arbeitgeber:

Anschrift:

Telefon Geschäft:E-Mail:.....

Telefon PrivatE-Mail:.....

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Wettbewerbsmenü:

1. **Suppe oder Vorspeise**
2. **Zwischengericht** (Fisch/ Wild/ Geflügel)
3. **Hauptgericht**
4. **Dessert**

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Beschreibung der Zubereitung (Suppe oder kalter Vorspeise)

[illegible]

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg

und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Beschreibung der Zubereitung Zwischengericht (Fisch/Wild/Geflügel)

[illegible]

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Beschreibung der Zubereitung (Hauptgericht)

[illegible]

Bitte nicht ausfüllen

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Beschreibung der Zubereitung (Dessert)

[illegible]

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Warenanforderung (Suppe oder Vorspeise)

Rohstoff	Benötigte Menge	Preis ohne MWST per Kg/St. in EURO	Gesamtpreis in EURO

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Warenanforderung Zwischengericht (Fisch/Wild/Geflügel)

Rohstoff	Benötigte Menge	Preis ohne MWST per Kg/St. in EURO	Gesamtpreis in EURO

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Warenanforderung (Hauptgericht)

Rohstoff	Benötigte Menge	Preis ohne MWST per Kg/St. in EURO	Gesamtpreis in EURO

Bewerbung

für den 2. Kronenpokal Nordschwarzwald

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Warenanforderung (Dessert)

Rohstoff	Benötigte Menge	Preis ohne MWST per Kg/St. in EURO	Gesamtpreis in EURO

2. Kronenpokal Nordschwarzwald

**Verarbeitung von regionalen Produkten und Förderung
der Esskultur**

Landesverband der Köche Baden Württemberg
und dem Kochclub Nordschwarzwald e.V.

Ausstattung- und Geschirrliste

- Ca 150 qm Küchenfläche
- Reichlich Kühlager und Tiefkühlräume
- Herd Elektrolux/Thermo 2 x Stahlplatte 70x80
- 2 Backöfen (mit Ober- und Unterhitze)
- Combis Rational C Master 6
 - CM 201
 - CD 201
 - CL 201
- Mikrowelle
- 2 Kippbratpfannen
- 1 Kochkessel
- Aufschnittmaschinen
- Fleischwolf
- Tischkutter
- Eismaschine (Sorbet)
- Salamander
- Steamer
- Sahneboy
- Rieber Wärmeschränke
- GN Grillplatte 1/1
- GN Wok 1/1
- Friteuse
- GN Bleche und Behälter
- Töpfe, Pfannen, Kleininventar
- Handmixer
- Nudelwalze
- Porzellan Bauscher weiß Stuttgart
- Porzellan Schönwald weiß Edelform