

16. FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE,
HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

Société des cuisiniers



Ein Berufsverband der
Une société professionnelle d'

Hotel & Gastro
Union

INTERNATIONALE KOCHKUNST AUSSTELLUNG

12. BIS 16. SEPTEMBER 2010
MESSE LUZERN

www.zagg.ch



Wettbewerbe und Bewertungsrichtlinien

Internationale Kochkunst

- Klassische, neuzeitliche Kochkunstschau (A)
- Patisserie, Confiserie, Konditorei (C)
- 2er Team Restauration & Küche (R&K)
- Lernende 3. Lehrjahr (Kat. 2)

Internationale Kochartistik (Schaustück)

- Kalte Küche (D1)
- Patisserie (D2)

«Kocharena» – Einzelwettbewerb in der warmen Küche

Spezialprogramm und Bedingungen über den Schweizer Kochverband anfordern.

Internationale Kochkunst

Klassische, neuzeitliche Kochkunstschau (A)

- Eine festliche, kalte Schauplatte mit Fisch oder Fleisch für 8–10 Personen
- Ein Menü mit vier Gängen inkl. Süssspeise für 1 Person plus Menübeschreibung (Menü = warm gedacht, kalt ausgestellt)

Patisserie, Confiserie, Konditorei (C)

- Ein Schaustück von ca. 30 cm Höhe
- Eine Platte Pralinen oder Friandises oder Teegebäck (3 Sorten à je 5 Stück)
- Zwei verschiedene festliche Süssspeisen auf einem Teller angerichtet

2er Team Restauration & Küche (R&K)

Ein Koch bzw. eine Köchin gestaltet gemeinsam mit einem Restaurationsfachmann bzw. einer Restaurationsfachfrau ein 5-Gang-Menü inkl. Süssspeise auf einem runden Tisch für fünf Personen. Dabei wird an jedem Platz ein Gang des Menüs aufgedeckt und die auf Tellern angerichteten Speisen kalt aufgetragen (Menü = warm gedacht, kalt ausgestellt). Das Team bestimmt zudem die zum Menü passenden Getränke und gestaltet eine entsprechende Menükarte. Der ganze Tisch wird unter ein Thema gestellt und themenbezogen dekoriert.

Wettbewerbsdauer

Das Aufdecken des Tisches sowie der gesamte Aufbau des Menüs erfolgt vor Türöffnung (ab 7.30 Uhr) und ist spätestens um 9.30 Uhr zu beenden.



Hinweis

Besteck, Geschirr, Gläser, Tischwäsche und Dekorationsmaterialien bringen die Teilnehmer selbst mit. Ein runder Tisch mit einem Durchmesser von 160 cm wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Ebenfalls zur Verfügung stehen: ein zusätzlicher Arbeits-/Servicetisch (ca. 130 x 80 cm), ein Gueridon (ca. 45 x 80 cm) sowie ein Ständer für die Menükarten.

Lernende 3. Lehrjahr (Kat. 2)

Aufgabe

Ein Menü mit drei Gängen für eine Person auf einem Teller angerichtet. (Menü = warm gedacht, kalt ausgestellt; Vorspeise und Dessert können auch kalt sein.) Plus eine Menübeschreibung.

Bewertungsrichtlinien

Alle Ausstellungsstücke werden gemäss dem international angewendeten 80-Punktesystem (WACS Roules) einzeln bewertet. Der Durchschnitt des gesamten Ausstellungsprogramms ergibt das Endresultat. Die Bewertung der Arbeiten erfolgt durch eine Jury.

Präsentation, Innovation, Gesamteindruck

Die Speisen sollen appetitlich, gefällig, geschmackvoll, attraktiv und ohne Aspikropfen angerichtet sein. Die Tranchen dürfen nicht zu gross oder zu dick sein. Die Portionen müssen korrekt bemessen sein.

max. 20 Punkte

Zusammenstellung

Ernährungsstandpunkt wohlausgewogen, den heutigen Geschmacksrichtungen entsprechend, Farbe und Geschmack sollen sich gegenseitig ergänzen. Die Speisen sollen ansprechend, bekömmlich und leicht sein.

max. 20 Punkte

Fachliche Zubereitung

Die Gerichtebezeichnungen haben der deklarierten Vorgabe zu entsprechen. Die korrekte Grundzubereitung, die Wahl der Aspiksorten sowie die richtigen Garstufen sämtlicher Ausstellungsobjekte werden bewertet.

max. 20 Punkte

Anrichten/Servieren

Saubereres, zweckmässiges und sorgfältiges Anrichten der Speisen wird ebenfalls bewertet. Gemüse und Beilagen sollen korrekt geschnitten und geformt sein. Es sollen keine übertrieben kunstvolle Garnituren auf den Tellern und Platten verwendet werden, um ein zweckmässiges Servieren zu ermöglichen.

max. 20 Punkte

Gesamtzahl der möglichen Punkte

max. 80 Punkte

Tischgrössen: Ø 160 cm für Einzelteilnehmer, 3 x 3 m für Mannschaften



Internationale Kochartistik (Schaustücke)

Kalte Küche (D1) / Patisserie (D2)

Stehen in den Kategorien A bis C ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Faktoren im Vordergrund, wird in dieser Sparte die Aufmerksamkeit der Schau und Artistik gewidmet.

Die Ausstellungsobjekte dieser Kategorie sollen dem Besucher den Unterschied zwischen Kochkunst und Kochartistik aufzeigen.

Die Schaustücke sind mit einer klaren Themenangabe zu bezeichnen. Sie sollen werbewirksam sein und für einen klar bestimmten Artikel verkaufsfördernd wirken. Ein zeitgemässer und vertretbarer Aufwand ist bei der Herstellung von Schaustücken anzustreben.

D1 Dekorations- und Schaustücke aus der kalten Küche mit Margarine-, Eis- und Salzskulpturen, Gemüseschnitzereien usw.

D2 Dekorations- und Schaustücke aus dem Bereich Patisserie (Zuckerarbeiten wie Zuckergiessen, -blasen und -ziehen, Kakaomalerei, Schokoladearbeiten und -schnitzereien, Nougat- und Tragantarbeiten, Marzipanmodellierarbeiten usw.)

Die Schaustücke dürfen eine Eigenhöhe von maximal 1.2 m nicht überschreiten. Die Maximalbreite ist durch die Tischgrösse (Ø 160 cm) gegeben.



Bewertungsrichtlinien

Die Schaustücke werden gemäss dem international angewendeten 80-Punktesystem (WACS Roules) bewertet. Die Bewertung der Arbeiten erfolgt durch eine Jury.

Gesamteindruck

Das Schaustück soll auf die angegebene Themenwahl bezogen sein. Ästhetik und Proportionen werden ebenfalls bewertet.
max. 20 Punkte

Werbeeffekt / Verkaufsförderung

Aussage des Schaustückes als verkaufsförderndes Mittel
max. 20 Punkte

Konzeption / Idee / schöpferischer Einfall

Umsetzung der Idee auf Material und Thema
max. 20 Punkte

Ausführung / Exaktheit / saubere Verarbeitung

Vertretbarer Aufwand an Material und Zeit
max. 20 Punkte

Gesamtzahl der möglichen Punkte

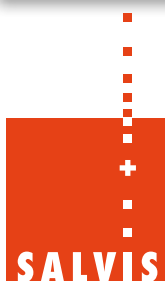
max. 80 Punkte

Teilnehmer

- Einzelteilnehmer
 - Lehrlinge
 - Regionalteams
(mind. 3 / max. 6 Personen; jede Person stellt ein Programm nach ihrer Wahl aus)
 - D1 und D2 können nur als Einzel gewertet werden
- Die Einschreibgebühr pro Programm beträgt CHF 30.–. (Lehrlinge gratis)

«Kocharena» – Einzelwettbewerb in der warmen Küche

Attraktiver Einzelwettbewerb mit Kochen vor Publikum. Einsatzdauer für die Teilnehmer ca. 1½ Stunden. Spezialprogramm und Bedingungen können über den Schweizer Kochverband bezogen werden.



Hauptpartner und Ausrüster der Wettbewerbsküchen

Auszeichnungen

Punktzahl	Auszeichnung
80	Goldmedaille mit Diplom und Félicitation der Jury
79 – 72	Goldmedaille mit Diplom
71 – 64	Silbermedaille mit Diplom
63 – 56	Bronzemedaille mit Diplom
55 –	Diplom für alle

Die Auszeichnungen werden wie folgt vergeben:

Pro Teilnehmer/in und jedem komplett erfüllten Wettbewerbsprogramm entsprechend der erreichten Punktzahl eine Medaille und ein Diplom mit persönlicher Namensnennung. Für ausserordentliche Leistungen werden auf Antrag der Jury zusätzliche Ehrenpreise verliehen.

Gesamtpreise ZAGG:

- Bester Einzelaussteller
- Bestes Team
- Bestes Team Restauration & Küche
- Bestes Schaustück
- Bestes Resultat «Kocharena»

Partner:



Co-Partner:



Gastro- und Hotellbedarf

Junior-Partner:



INTERNATIONALE KOCHKUNST AUSSTELLUNG

16. FACHMESSE
FÜR GASTGWERBE, HOTELLERIE &
GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

ZAGG

**12. BIS 16. SEPTEMBER 2010
MESSE LUZERN**

Anmeldung

Kontrolle	
Register	
EDV-Reg.	
SKV	

Einzureichen bis 30. Juni 2010 an:
Schweizer Kochverband, Postfach 4870, CH-6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72
E-Mail: norbert.schmidiger@union-kochverband.ch

für Kocharena
spez. Programm
anfordern

in Zusammenarbeit mit dem
Schweizer Kochverband



Wichtig: Für jeden Teilnehmer und jedes Wettbewerbsprogramm ist ein separates Anmeldeformular einzureichen. (Bitte mit **Schreibmaschine** oder in **Druckschrift** ausfüllen und **Zutreffendes ankreuzen (x)**. Teams werden vom Teamchef angemeldet. Bitte beachten Sie die separaten Wettbewerbs- und Ausstellungsbedingungen. Pro Ausstellungsprogramm wird eine Einschreibgebühr von CHF 30.– in Rechnung gestellt. Lehrlinge bezahlen keine Anmeldegebühren.

Name:	Vorname:	
Beruf:	Betrieb:	
Strasse, Nr.:	PLZ/Ort:	Land:
Tel. P.:	Tel. G.:	
Fax:	E-Mail:	

- Ich bin Einzelteilnehmer Teams Wir sind ein Team Restauration & Küche (R&K)

Teamchef: _____

Anzahl Teilnehmer im Team: _____

Ich bin Teilnehmer in der Wettbewerbskategorie:

- A B R&K D1 D2 3. Lehrjahr 3. Lehrende

	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<input type="checkbox"/> Kochkunst, Teams und Einzelwettbewerb	12. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	13. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	14. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	15. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	16. 9. 2010 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kocharena, Einzelwettbewerb warme Küche		13. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	14. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	15. 9. 2010 <input type="checkbox"/>	16. 9. 2010 <input type="checkbox"/>

- Tischfläche Ø 160 cm für Einzelaussteller 3 x 3 m für Mannschaften

Die Wettbewerbs- und Ausstellungsbedingungen habe ich akzeptiert.

Datum: _____ Unterschrift: _____