



REGLEMENT

Team-Wettbewerb «Swiss Finger Food Trophy»

Ein neuer, der heute trendigen Finger Food-Gastronomie angepasster Team-Wettbewerb. (Im Reglement gilt die männliche Berufsbezeichnung auch für das weibliche Geschlecht)

1 Einleitung

Der Wettbewerb «Swiss Finger Food Trophy» wird von 4-6 Teams zu 3 Personen bestritten. Das Finale organisiert die Académie Suisse Bocuse d'Or am 23. und 24. September 2014, anlässlich des Comptoir Suisse.

2 Zusammenstellung des Teams

Ein Team besteht aus 3 Personen.

3 Aufgaben

Das Team erstellt folgendes Programm:

Programm A

4 verschiedene Finger Food (je 15 Stück) aus mindestens 2 Komponenten, wovon 2 warm und 2 kalt, wovon 1 mit Vacherin Fribourgeois AOP-Käse.

Programm B

2 verschiedene Hefeteig-Gebäcke gefüllt in je 2 Variationen, herstellen (= 4 x 15 Finger Food). Teige dürfen geknetet, am Stück, nicht aufgearbeitet, mitgenommen werden

Programm C

2 Sorten à je 15 gefüllte Konfekt / petit four
2 Sorten à je 15 mini Pâtisserie / Friandise

4 Definition Finger Food

Häppchen die in maximal 2 Bissen stehend mit einer Hand gegessen werden können.

5 Anrichten

Je 10 Häppchen werden auf einer Platte angerichtet (am liebsten 1 Platte pro Programm) und je 5 Häppchen werden für die Jury angerichtet (Teller werden durch die Organisation zur Verfügung gestellt).

Alle Platten des Teams müssen auf einem zur Verfügung gestellten Tisch als Buffet ausgestellt werden.

4 Kriterien für die Bewertung

Der Wettbewerb soll die aktuellsten Tendenzen der Schweizer Gastronomie auszeichnen. Besonderes Gewicht wird auf Präsentation und Geschmack gelegt.

Das Team sollte beim Anrichten ihrer Gerichte auf alle überflüssigen Dekorationselemente verzichten.

Alle Gerichte und ihre Anrichtung müssen vor Ort und unter Kontrolle der Küchen-Jury fertigzubereitet werden.

Bewertung:

Präsentation / Innovation
Beinhaltet appetitliche, geschmackvolle, elegante Darbietung, moderner Stil:

0-25 Punkte

Zusammenstellung
Geschmacklich und farblich harmonisierend, zweckmässig, bekömmlich:

0-25 Punkte

Korrekte fachliche Zubereitung
Richtige Grundzubereitungen, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend:

0-25 Punkte

Anrichteart / Servieren
Sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmässiges Servieren zu ermöglichen:

0-25 Punkte

Maximal mögliche Punkte pro Jurymitglied:

100 Punkte

Bei zwei Wertungen pro Berufsfeld sind insgesamt **200 Punkte** möglich.

Resultat pro Berufsfeld maximal **200 Punkte**
Die Punkte der drei Berufsfelder werden zusammengezählt.

Das Punktemaximum sind **600 Punkte**.

5 Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb findet an 2 Tagen während der Ausstellung «Comptoir Suisse» in Lausanne Beau- lieu vom 23 bis 24 September 2014 statt.

Die Dauer des Wettbewerbs beträgt 2 1/2 Stunden.

Die Startplätze werden verlost.

Ein schriftlicher Produktebeschrieb muss vor Wettkampfbeginn dem Jurypräsident abgegeben werden.

Erlaubte Vorbereitungsarbeiten:

Alle Lebensmittel dürfen selber mitgebracht werden (gerüstet, geschnitten und wenn erwünscht gekocht) Grundteige, Biscuit, Böden, Schalen, Hohlkörper, Füllungen, dürfen nicht bearbeitet, ungeschnitten mitgenommen werden.

Der Wettbewerb findet unter notarieller Aufsicht statt. Beanstandungen müssen bis 30 Minuten nach der Preisverleihung schriftlich, beim Jurypräsidenten und beim Notar deponiert werden.

6 Material

Den Teams werden gleiche Arbeitsplätze bereitgestellt. Zu einem späteren Zeitpunkt wird Ihnen eine separate Liste mit der Infrastruktur zugestellt (Induktion, Kombiöfen).

Alles übrige Material bringen die Teams selber mit. Nach Abschluss des Wettbewerbs wird der Arbeitsplatz inspiziert, das Material zurückgegeben, und auf Vollständigkeit kontrolliert.

Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden.

Erst wenn dies von einem Mitglied des Organisationskomitees festgestellt wurde, dürfen die Kandidaten ihren Arbeitsplatz verlassen.

7 Bekleidung

Obligatorisch für alle Teammitglieder:

Kochjacke, schwarze Hosen, schwarze Schuhe. Toque wird zur Verfügung gestellt.

8 Wettbewerbsleitung

Die Wettbewerbsleitung setzt sich aus dem Jurypräsidenten und zwei weiteren Mitgliedern zusammen, welche den Wettbewerbsablauf überwachen.

9 Jury

Die Jury besteht aus 6 Jurymitgliedern, welche die verschiedenen Berufsfelder repräsentieren. Es handelt sich dabei um bekannte Berufsleute.

10 Jury-Zusammensetzung

Personen aus Betrieben der Team-Mitglieder dürfen nicht in der Punkte gebenden Jury mitwirken.

11 Preise

Preisgeld und Entschädigungen für die Teams:

Gewinner:

Trophäe, Goldmedaillen und CHF 2'100.

2. Platz: Silbermedaillen und CHF 1'800

3. Platz: Bronzemedaillen und CHF 1'500

Die anderen Teams erhalten Medaillen und CHF 1'200.

(Als Entschädigung für Waren sowie Reisespesen)

12 Änderungen

Änderungen des Reglements

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern, zu ergänzen oder den Wettbewerb aufgrund von ausserordentlichen Umständen vollständig abzusagen.

13 Versicherungsschutz

Jedes Team-Mitglied muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im Rahmen der Wettbewerbsveranstaltung zur Anwendung kommt.

14 Anfechtungen

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement geregelt sind, gilt das Originalreglement in deutscher Sprache. Der Jurypräsident informiert über den definitiven Entscheid.

Biel / Lausanne, Januar 2013