

**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)

# Einleitung

Der Wettbewerb «Swiss Finger Food Trophy» wird von 4 Teams zu 3 Personen( + ein Coach / Moderator), bestritten. Das Finale organisiert die Académie Suisse Bocuse d'Or am **Freitag 1.Dezember 2017**, anlässlich des Salon **Goûts et Terroirs in Bulle.**

# Zusammenstellung des Teams

* Ein Team besteht aus 3 Personen
* Sowie ein Coach der Informationen über die Programme, Kochtechniken, Produkten sowie Teammitglieder am Publikum (Unterstützung der Moderator) vermittelt.

# Aufgaben

Das Team erstellt folgendes Programm:

**Programm A**

4 verschiedene Finger Food ( je 12 Stück) aus mindestens 2 Komponenten, wovon 2 warm und 2 kalt.

**Programm B**

**2 verschiedene Hefeteig-Gebäcke gefüllt in je 2 Variationen, herstellen (= 4 x 12 Finger Food).**

Teige dürfen geknetet, am Stück, nicht aufgearbeitet, mitgenommen werden.

## Programm C

* 2 Sorten à je 12 gefüllte Konfekt / Pâtisserie
* 2 Sorten à je 12 mini / Friandise

# 4 Definition Finger Food

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

# Anrichten

Je 10 Häppchen werden auf einer Platte angerichtet und je 2 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.

# 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 harmonierend, 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.

# Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb findet an 1 Tag während der Salon Goûts et Terroirs in Espace Gruyère – Bulle am Donnerstag 1.Dezember 2017 statt. Die Dauer des Wettbewerbs beträgt 2 Stunden. Gestartet wird um 09.00, 12.00, 15.00 und 18.00.

Die Startplätze werden verlost Schriftlicher Produkte Rezepte müssen 1 Monat (Ende Oktober) vor Wettkampfbeginn bei Organisator abgegeben werden.

Erlaubte Vorbereitungsarbeiten:

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

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.

Beanstandungen müssen bis 30 Minuten nach der Preisverleihung schriftlich, beim Jurypräsidenten deponiert werden.

# 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, stehen 15 Minuten Zeit zum Abräumen. Der Arbeitsplatz wird dann 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.

# Bekleidung

Obligatorisch für alle Teammitglieder:  
Eigene oder TeamKochjacke, schwarze Hosen, schwarze Schuhe. Toque wird zur Verfügung gestellt.

# Wettbewerbsleitung

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

# Jury

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

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

# Preise

Preisgeld und Entschädigungen für die Teams:

Gewinner:   
Trophäe, Goldmedaillen und CHF 2‘000.

2. Platz: Silbermedaillen und CHF 1‘500

3. Platz: Bronzemedaillen und CHF 1'200

Es gibt zwei 3.Platz-

(Als Entschädigung für Waren sowie

Reisespesen)

# 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.

# Versicherungsschutz

Jedes Team-Mitglied muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im

Rahmen der Wettbewerbs­veranstaltung zur Anwendung kommt.

Biel / Bulle, Januar 2017