



REGLEMENT

Team-Wettbewerb «Swiss Finger Food Trophy»

Ein aktueller, 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 Teams zu 3 Personen, bestritten. Das Finale organisiert die Académie Suisse Bocuse d'Or am **Freitag 15. November 2019**, anlässlich des Salon **Les Automnales in Genf Palexpo**

2 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.

3 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.

5 Anrichten

Je 10 Häppchen werden auf Platte(n) angerichtet (am liebsten 1 Platte pro Programm) und je 2 Häppchen werden für die Jury angerichtet (Teller werden durch den Team mitgenommen).
Alle Platten des Teams werden auf einem zur Verfügung gestellten Tisch als Buffet ausgestellt werden.

6 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.

7 Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb findet an 1 Tag während der Salon Les Automnales in Genf am Freitag 15. November 2019.

Die Dauer des Wettbewerbs beträgt

2 Stunden 30 Minuten.

Gestartet wird um 11 :30, 13 :00. 15:30 und 17 :00,

Die Startplätze werden verlost

Schriftlicher Produkte Rezepte müssen 2 Wochen (Ende September) vor Wettkampfbeginn bei Organisator

abgegeben werden.

Erlaubte Vorbereitungsarbeiten:

Alle Lebensmittel dürfen selber mitgebracht werden (gerüstet, geschnitten aber nicht gekocht werden.

Grundteige, Biscuit, Böden, Schalen,

Hohlkörper, Füllungen, dürfen bearbeitet,

ungeschnitten mitgenommen werden.

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

8 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.

9 Bekleidung

Obligatorisch für alle Teammitglieder:

Eigene oder TeamKochjacke, schwarze Hosen, schwarze Schuhe. Toque wird zur Verfügung gestellt.

10 Wettbewerbsleitung

Die Wettbewerbsleitung setzt sich aus dem

Jurypräsidenten und zwei weiteren Mitgliedern zusammen, welche den Wettbewerbsablauf überwachen.

11 Jury

Die Jury besteht aus 6 Jurymitgliedern, welche die verschiedenen Berufsfelder

repräsentieren. Es handelt sich dabei um bekannte Berufsleute.

12 Jury-Zusammensetzung

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

13 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

(Als Entschädigung für Waren sowie Reisespesen)

14 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.

15 Versicherungsschutz

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

16 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 / Bulle, März 2019