**Bocuse d'Or Suisse 2021**

Die Schweizer Selektion Bocuse d’ Or Europe2022

*WETTBEWERBS-REGLEMENT*

# Artikel 1: Wettbewerb

# Bocuse d'Or Suisse, die Schweizer Ausscheidung der Bocuse d'Or Europe 2022und Bocuse d'Or 2023 wird zwischen drei Kandidaten ausgetragen. Die drei Kandidaten werden anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Teilnehmenden von einer fachlichen Nominationsjury ausgewählt. Das Finale wird von der Académie Suisse Bocuse d'Or anlässlich der Messe «Les Automnales» (Cook'n'Show) in Palexpo Genève am 15. November2021 durchgeführt.

# Artikel 2: Kandidaten

Am Wettbewerb teilnehmen können alle hauptberuflichen Schweizer Hotel-, Restaurant-, und Gemeinschaftsgastronomie-Köche (Frauen und Männer), die bis zum Bocuse d'Or 2023 mindestens 5 Jahre Berufserfahrung besitzen und im Minimum 23 Jahre alt sind (geboren am 26.01.2000 oder älter).

Der Koch wird assistiert von einem Commis, der nach dem 26.01.2002 geboren sein muss.

Der Kandidat darf nicht von einem Coach am Wettbewerbstag begleitet werden.

Der Wettbewerbsorganisator stellt dem Kandidaten einen zweiten Commis zur Verfügung, der vor allem das Abwaschen erledigt und Arbeiten gemäss den Angaben seines Kandidaten ausführen darf.

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und die notwendige Zeit für ein optimale Vorbereitung für den Bocuse d'Or Europe 2022 und Bocuse d'Or 2023 aufzubringen.

Der Sieger erklärt sich auch bereit, mit Wettbewerbsteam der Académie Suisse Bocuse d’Or zusammen zu arbeiten.

# Artikel 3: Aufgabe

***Für die Nomination***

Dossier mit folgenden Informationen einreichen:

- Anmeldungsformular

- Curriculum vitae / Lebenslauf

- Angabe und Beschreibung der 2 Gerichte

- Fotos der 2 Gerichte (nur auf dem Teller)

***Für das Finale:***

2 kreative und moderne Gerichte für 12 Personen innerhalb der Zeit von 5 Stunden 35 Minuten nach vorgegebenen Themen zubereiten:

**Themen:**

**Fischgericht**

**24 Frische Jakobsmuscheln à 3-4 St. pro kg (zirka 7 kg) sowie**

**3 ganze Seezungen à je ca. 600-800 g**

Präsentation nach freie Wahl mit

Gemüse-Garnitur(en)

**Anrichten:**

Der Kandidat richtet das Fischgericht auf weissen, neutralen Tellern an, welche er selber mitbringt. Die 12 Teller müssen zeitgleich serviert werden.

**Fleischgericht**

**Tournedos Rossini neu erfinden (modern und kreativ)**

**1 Schweizer Pferdefilet ca. 1.5 kg (Original Pferdefleisch aus dem Jura)**

3 verschiedene Garnituren wovon

- 2 vegetarisch

- 1 aus Kartoffeln

**Anrichten:**

Der Kandidat präsentiert seine 12 Portionen auf einer Platte. Der Kandidat und der Maître d’hôtel dressieren dann auf 12 neutralen Teller an, welche vom Veranstalter zur Verfügung gestellt werden.

Am Wettbewerbstag werden die Jakobsmuscheln, Seezungen und das Pferdefilet vom Wettbewerbsorganisator zur Verfügung gestellt. Auf keinen Fall darf der Kandidat diese selber mitbringen. Die Verwendung von anderen Krustentieren, Fisch- oder Fleisch ist nicht erlaubt.

Sämtliche anderen benötigten Waren sind im rohen Zustand von den Kandidaten selbst mitzubringen.

Ausnahme: Gemüse dürfen gewaschen und geschält, aber nicht geschnitten werden.

Basisfonds können mitgebracht werden. Kein vorbereitetes Element (inklusive Dekoration) darf mitgenommen werden.

Nichtbeachten kann Strafpunkte oder sogar die Disqualifikation zur Folge haben.

# Artikel 4: Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb wird an 1 Tag durchgeführt und findet anlässlich der Messe «Les Automnales» (Cook'n'Show) in Palexpo Genève statt.

Arbeitsplätze werden mindestens 1 Monat vor Beginn des Wettbewerbs ausgelost.

Der Wettbewerb startet am Morgen. Die Kandidaten beginnen mit ihrer Arbeit in Abständen von 10 Minuten.

**Die Kandidaten liefern das Fischgericht 5 Stunden nach dem Start und das Fleischgericht 35Minuten später ab.**

Bei Verzögerungen von mehr als drei Minuten werden 10 Punkte abgezogen, nach 4 Minuten werden 20 Punkte abgezogen. Nach fünf Minuten Verspätung gegenüber der festgelegten offiziellen Zeit wird der Kandidat mit 30 Punkten bestraft und muss sein Gericht nach Kandidat Nr. 3 servieren.

# Artikel 5: Material

Den Kandidaten werden drei identische Arbeitsplätze von V-Zug bereitgestellt. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche, einem Kochherd, zwei Backöfen (1 x trocken / 1 x Dampf), einem Kühlschrank, sowie einem Spülbecken. Zudem stehen ein Salamander, ein Schock Freezer sowie eine Vakuummaschine zur Verfügung.

Die Kandidaten bringen ihre eigenen Utensilien wie Pfannen, Platten, Saucieren, Material zum Anrichten und das übliches Kleinmaterial mit.

Die offizielle Liste des vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellten Materials wird zusammen mit dem technischen Dossier nur den selektionierten Kandidaten abgegeben.

# Artikel 6: Jurys

Die Jury besteht aus dem Jurypräsident und 9 bis 10 Jurymitgliedern (ehemalige Bocuse d'Or-Kandidaten aus der Schweiz und dem Ausland oder in Verbindung zum Bocuse d'Or), welche die verschiedenen Sprachregionen der Schweiz vertreten.

Der Jurypräsident wird von einer Ehren-Jury flankiert, bestehend aus 2 - 3 Mitgliedern welche die Gerichte ebenfalls degustieren und bewerten.

Die Küchen-Jury setzt sich aus dem Jurypräsident und zwei Juroren die als hauptberufliche Küchenchefs tätig sind

# Artikel 7: Benotung

Die Benotung findet auf der Basis von max. 100 Punkten je Gericht nach den folgenden Kriterien statt:

Küchen-Jury

* Organisation und Hygiene 10 P.
* Technik und fachgerechte Zubereitung 20 P.
* Kreativität und einhalten des Reglements 10 P.

Degustations-Jury

* Kreativität und Modernität 10 P.
* Präsentation und Präzision 20 P.
* Degustation und Geschmacksharmonie 30 P.

Die beste und die schlechteste Note aus der Degustationjury werden gestrichen.

Der Durchschnitt der 3 Küchenjury-Noten wird zur Degustation-Note hinzugerechnet.

# Artikel 8: Preise

Preisgeld und Entschädigungen für die Kandidaten:

1. Platz:

* Trophäe
* Die ehrenvolle Chance, die Schweiz am Bocuse d'Or Europe 2022 und im Falle einer Qualifikation, am Bocuse d'Or Finale 2023 in Lyon zu vertreten.
* CHF 4'000

2. Platz: Auszeichnung und CHF 3'000

3. Platz: Auszeichnung und CHF 2'500

Jeder Commis erhält eine Auszeichnung und CHF 300.

# Artikel 9: Anmeldung

Die Anmeldefrist läuft bis zum 15. Mai 2021 (Datum Poststempel). Diese Frist ist strikte einzuhalten.

Die Kandidaten werden durch eine fachliche Nominations-Jury ausgewählt und umgehend informiert.

# Artikel 10: Änderungen des Reglements/Aufhebung

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

# Artikel 11: Anfechtungen

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement geregelt sind, gilt das Originalreglement in französischer Sprache.

Der Jurypräsident informiert über den definitiven Entscheid.

# Artikel 12: Versicherung

Jeder Kandidat muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im Rahmen der Wettbewerbsveranstaltung zur Anwendung kommt.

Organisator: **Académie Suisse Bocuse d'Or,** Route d'Yverdon 1, 1023 Crissier

Postadresse Bocuse d'Or Suisse

Lucien Mosimann

La Bataille 9, 1566 St Aubin

Crissier und St-Aubin, im Februar 2021