



Werden Sie die Gewinnerin oder der Gewinner des *S.Pellegrino Young Chef* sein?

Nehmen Sie am renommiertesten Wettbewerb für junge
Köchinnen und Köche der Welt teil.



Melden Sie sich hier
bis zum 19. Juni 2024 an

www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition

DIE GLOBALE HERAUS- FORDERUNG

S.Pellegrino, das prickelnde Wasser des Fine Dining, lanciert die sechste Ausgabe einer Talentsuche, um den besten Jungkoch der Welt zu finden.

Ein weltweites Programm

- ★ 9 Mio. Euro Medienwert
- ★ Über 200 Länder in 15 Regionen
- ★ Über 3'000 Anmeldungen
- ★ 15 Köche als Mentoren für die 15 Finalistinnen und Finalisten
- ★ 7 Sterneköche in der Jury des grossen Finales



Auswahlkriterien

Jedes Kriterium wird von
1 bis 10 bewertet



TECHNISCHE KOMPETENZEN

Die Fähigkeit, die feinsten Zutaten in Bezug auf Qualität, Frische und Einmaligkeit auszuwählen, um einen hervorragenden Geschmack zu erzielen, kombiniert mit den technischen Fähigkeiten, die erforderlich sind, um den Geschmack der Zutaten freizusetzen und gleichzeitig ihre ursprüngliche Essenz zu bewahren.



PERSÖNLICHE ÜBERZEUGUNGEN

Fähigkeit, eine klare Botschaft zu vermitteln, in der die Vision der Arbeit, der Welt und der Ernährung sowie der Beitrag zur modernen Gesellschaft im Allgemeinen durch die Ernährung zusammengefasst werden.



KREATIVITÄT

Fähigkeit, originelle, anregende und innovative Perspektiven mit einem persönlichen und zeitgemässen Stil zu erkunden und dabei ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Geschmack und Ästhetik zu wahren.



Wie funktioniert es?

★ 21. FEBRUAR – 19. JUNI 2024 ★

Während dieses Zeitraums können sich junge Köchinnen und Köche für die Teilnahme an unserer internationalen Talentsuche anmelden. Sie müssen die Wettbewerbsregeln lesen und akzeptieren, das Formular ausfüllen und ihren Lebenslauf hochladen, eine Kopie ihres Ausweisdokuments beifügen, das Rezept beschreiben, mit dem sie glauben, sich auszeichnen zu können, und dieses Rezept mit Fotos dokumentieren.

★ 19. JUNI – 22. JULI 2024 ★

ALMA (das weltweit führende Ausbildungszentrum für die italienische Küche) wird maximal 10 - 15 Halbfinalist.innen aus jeder der 15 Regionen auswählen. 10 Kandidat.innen werden für die Region Belgien/Luxemburg/Schweiz ausgewählt.

★ 18. NOVEMBER 2024 ★

Die Halbfinalist.innen aus jeder Region werden ihr Signature Dish für eine regionale Jury zubereiten, die eine Finalistin oder einen Finalisten für das Weltfinale in Mailand bestimmen wird.



FRANCK GIOVANNINI
Hotel de ville de Crissier
3 Michelin-Sterne ***
Schweiz



SILVIA MANSER
Trube Gais
1 Michelin-Stern *
Schweiz



CHRISTIAN NICKEL
Park Hotel Vitznau
2 Michelin-Sterne **
Schweiz



MANON SCHENK
La Table de Manon
1 Michelin-Stern *
Belgien



THIJS VERVLOET
Restaurant Colette
2 Michelin-Sterne **
Belgien

★ OKTOBER 2025 ★

Das grosse Finale in Italien, an dem die 15 Finalist.innen der regionalen Finalrunden teilnehmen. Während des grossen Finales bereitet jede/r Finalist/in sein/ihr Signature Dish zu, das von der internationalen Jury, bestehend aus international anerkannten Topköchinnen und -köchen, bewertet wird. Am Ende des Finales wird die Gewinnerin oder der Gewinner des Finales der S.Pellegrino Young Chef Academy 2025 ermittelt.



Online-Bewerbung

Auswahl der 10 Kandidat.innen
durch ALMA

Regionales Finale Belgien,
Luxemburg, Schweiz

Weltfinale (Mailand)

21. FEBRUAR – 19. JUNI 2024

JUNI – JULI 2024

18. NOVEMBER 2024

OKTOBER 2025

Die wichtigsten Regeln des Wettbewerbs

Die Richtlinien und Regeln:
www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition

- ★ Die Köchin/der Koch muss nach dem 20.02.1994 geboren sein.
- ★ Die Köchin/der Koch muss seit mindestens einem Jahr vor der Anmeldung in einem Restaurant als Chef, Souschef, Küchenchef, Chef de partie oder Commis vollzeitlich tätig sein. Sie/er muss nicht speziell während des gesamten Zeitraums in demselben Restaurant gearbeitet haben.
- ★ Amuse-Bouches und Desserts sind nicht erlaubt.
- ★ Englisch ist die offizielle Sprache des Wettbewerbs und die Bewerber müssen Englisch verstehen und sprechen können. Anmeldungen werden in Englisch, Chinesisch, Mandarin, Spanisch, Französisch und Italienisch entgegengenommen.



Chef Nelson Freitas, iberische Länder, Gewinner 2023

Andere Auszeichnungen

Verleihung während der regionalen Finale



FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD

Die Auszeichnung wird von der Online-Community Fine Dining Lovers vergeben und geht an den jungen Küchenchef, der seine persönlichen Überzeugungen am besten in seinem Signature Dish vertritt.



S.PELLEGRINO FOR SOCIAL RESPONSIBILITY AWARD

Das Gericht wird von einer international anerkannten Stimme für Nachhaltigkeit in der Ernährung ausgewählt und soll das Prinzip veranschaulichen, dass Lebensmittel am besten sind, wenn sie das Ergebnis sozial verantwortlicher Praktiken sind.



ACQUA PANNA FOR CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD

Das Siegergericht wird von Mentorinnen und Mentoren aus 50 Ländern der Welt ausgewählt und spiegelt die perfekte Verbindung zwischen verschiedenen Kulturen auf dem Teller wider. Keine Fusion, keine Verwirrung, sondern die Darstellung eines wachsenden Trends in der globalen Gastronomie: Kochen ohne Grenzen.



Melden Sie sich hier
bis zum 19. Juni 2024 an

www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/the-competition