

SHOW YOUR SKILLS!

HIER WARTET DIE ULTIMATIVE CHALLENGE. MELDE DICH AN FÜR DEN

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

ANMELDEINFORMATIONEN



**KONTAKT UND
ANMELDEADRESSE:**

Académie Suisse Bocuse d'Or
Route d'Yverdon 1
1023 Crissier



**PROJEKTLEITERIN
ANNA PERNET:**

anna.pernet@bocusedorsuisse.ch
+41 79 340 08 35



**SELEKTIONS-
VERANTWORTLICHER:**

Jean-Michel Martin
+41 78 653 26 41

ANMELDESCHLUSS:

15. DEZEMBER 2024

ANMELDEINFORMATIONEN

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

WETTBEWERB

Die Académie Suisse Bocuse d'Or organisiert am **Montag, 16. Juni 2025 in Vitznau** die Selektion Bocuse d'Or Suisse. Dieser Wettbewerb öffnet die Türen für die Schweizer Vertretung an der Ausscheidung des Bocuse d'Or Europe 2026 und schlussendlich für das Finale am Bocuse d'Or 2027 in Lyon. Die fachliche Nominationsjury wählt maximal sechs Kandidaten (Frauen und Männer, in der Folge Kandidat genannt) anhand ihrer Anmeldung und Unterlagen aus.

KANDIDATEN

Alle hauptberuflichen **Schweizer** Hotel-, Restaurant- und Gemeinschaftsgastronomie-**Köche** (Frauen und Männer) können sich für den Wettbewerb einschreiben.

Jeder selektionierte Kochkandidat (Frau oder Mann) wird von einem Commis (Frau oder Mann) assistiert, den er selbst auswählt. Dieser muss nach dem Januar 2006 geboren sein (nur für das Schweizer Finale ist 2005 oder jünger erlaubt). Die Schweizer Nationalität ist nicht zwingend.

Der Kandidat sucht sich einen Coach (Frau oder Mann), der ihn auch am Wettbewerbstag begleitet. Dieser muss nicht zwingend Schweizer sein.

Der Wettbewerbsorganisator stellt dem Kandidaten einen zweiten Commis zur Verfügung. Dieser wird am Tag vor dem Wettbewerb zugelost und steht zu Verfügung (Team-Integration, Briefing).

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und die notwendige Zeit für eine optimale seriöse Vorbereitung auf das Finale Bocuse d'Or Europe 2026 und Bocuse d'Or 2027 aufzubringen. Zudem sind für Repräsentationszwecke ungefähr 6 bis 8 Tage für die Académie Suisse Bocuse d'Or einzuplanen.

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

AUFGABE

Vollständiges Dossier in elektronischer oder ausgedruckter Version mit folgenden Informationen termingerecht an die Anmeldeadresse einreichen:



Korrekt ausgefülltes **Anmeldeformular**



Persönliches Curriculum Vitae / **Lebenslauf**



Beschreibung der 2 Gerichte inkl. qualitativ hochwertiger **Fotos** der angerichteten Teller und ihrer Einzelkomponenten

Die fachliche Nominationsjury evaluiert alle Eingaben und trifft ihre Auswahl. Die berücksichtigten Kandidaten werden umgehend informiert.

WETTBEWERBSAUFTRAG

PFLICHTGERICHTE

Zubereitung kreativer und moderner Gerichte für 14 Personen in der Zeit von 5 Stunden 30 Minuten.

Die Kandidaten servieren das **Fischgericht 4 Stunden und 55 Minuten nach dem Start und das Fleischgericht folgt 35 Minuten später**. Die vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Themen lauten:

FISCHGERICHT (TELLER)

2 Steinbutte von je ca. 1,5 kg

Präsentation nach freier Wahl

2 vegetarische Garnituren

1 Sauce serviert auf dem Teller

Das Fischgericht MUSS zu mindestens 80 % aus Steinbutt bestehen. Es darf mit Krustentieren ergänzt werden, aber mit KEINEM anderen Fisch!

ANRICHTEN

Der Kandidat richtet das Fischgericht auf weissen, neutralen Tellern an, welche er selber mitbringt.

Die 14 Teller müssen zeitgleich serviert werden. Es darf **nichts** separat abgegeben werden.

FLEISCHGERICHT (PLATTE)

2 Appenzeller Enten ganz, ca. 1,8 kg

2 Garnituren

(**keine Wiederholung** jener des Fischgerichts), eine davon mit obligatorischen **Schweizer Rüeblli**

1 Sauce, diese darf aber muss nicht separat gereicht werden

ANRICHTEN

Sämtliche Komponenten werden auf einer Platte angerichtet. Für das Finale wird eine Platte von einem Ex-Teilnehmer zur Verfügung gestellt, ausgelost und für das Training zugeteilt.

Der Kandidat schneidet eigenhändig das Fleisch. Beide Commis dürfen fürs Anrichten der Teller eingesetzt werden. Diese Teller stellt der Veranstalter zur Verfügung.

HINWEIS

Am Wettbewerbstag werden die Fische und das Fleisch vom Wettbewerbsorganisator geliefert. Auf keinen Fall darf der Kandidat diese selbst mitbringen.

Sämtliche anderen benötigten Waren bringt der Teilnehmer im rohen Zustand mit.

Besonderheit: Gemüse dürfen gewaschen und geschält, aber nicht geschnitten sein.

In allen Gerichten ist in jeglicher Form untersagt: Trüffel und dessen Produkte.

Basisfonds, Teig und Brotteig können mitgebracht werden. Ansonsten sind vorgefertigte Elemente, Dekoration inbegriffen, nicht erlaubt.

Das Nichtbeachten der Regeln bringt Strafpunkte bis hin zur Disqualifikation mit sich.

ANMELDEINFORMATIONEN

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

INFRASTRUKTUR

Am Wettkampftag erwarten alle Kandidaten identische Arbeitsplätze, die vom Organisator aufgestellt werden. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche und professioneller Kochinfrastruktur. Jedem selektionierten Kandidaten wird der Küchenplan und eine detaillierte Materialliste zusammen mit dem Reglement abgegeben.

Der Sieger verpflichtet sich, die modulare, mobile Küche «Philippe Rochat», Eigentum der Académie Suisse Bocuse d'Or, aufzustellen und als Trainingsstandort zu nutzen.

JURYS

Die Degustations-Jury besteht aus dem Jurypräsidenten und neun Jurymitgliedern. Diese sind ehemalige Bocuse d'Or-Kandidaten aus der Schweiz und dem Ausland oder stehen in Verbindung zum Bocuse d'Or. Der Jurypräsident wird noch von zwei Ehren-Jurymitgliedern flankiert, welche die Gerichte ebenfalls degustieren und bewerten.

Die technische Küchen-Jury setzt sich aus vier Juroren zusammen.

Maximale Benotung pro Gerichte:
- Degustations-Jury (12 x 100 Punkte)
- Küchen-Jury (4 x 100 Punkte)

PREISE

Preisgeld und Entschädigungen für die Kandidaten:

1. Platz

Krönung, Auszeichnung, Naturalpreise
Preisgeld: CHF 3'000.–

2. - 4. Platz

Auszeichnung, Naturalpreise
Preisgeld: CHF 2'000.–

Commis

Auszeichnung, Naturalpreise
Preisgeld: CHF 500.–

ANMELDUNG, FRISTEN



Die Anmeldefrist mit allen schriftlichen Angaben (siehe Aufgabe) bis
15. Dezember 2024



Selektionsprozess der Kandidaten-dossier (inkl. Interview)
31. Januar 2025



Definitive Menütex te
15. Mai 2025



Finale, Selektion Schweizer Kandidat
Montag, 16. Juni 2025

Informationen, Vorbereitung für den Bocuse d'Or Europe 2026

ÄNDERUNGEN DES REGLEMENTS

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

Das vollständige Reglement wird Ende Januar 2025 an die selektionierten Kandidaten verteilt.

Crissier, im August 2024

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

ANMELDEFORMULAR

NAME:

VORNAME:

GEBURTSDATUM:

BETRIEB/FUNKTION:

MOBILE:

E-MAIL:

MEINE MOTIVATION:

Ich bestätige, das Formular korrekt und vollständig ausgefüllt zu haben.
Im Falle der Ernennung zur Selektion **akzeptiere ich die Vorgaben** des Bocuse d'Or Suisse 2025.

ORT, DATUM:

UNTERSCHRIFT:



DARIO RANZA
CANDIDATO SVIZZERA 2001

Pura adrenalina.
Un'esperienza unica.
Una rete di contatti incredibile.
Uno su mille ce la fa.



FRANCK GIOVANNINI
BOCUSE DE BRONZE 2007

Tu dois absolument t'inscrire
pour te prouver que tu es
capable de rivaliser avec les meilleurs
des meilleurs cuisiniers du Bocuse d'Or.
Sois fier, toi aussi, de représenter
la Suisse à ce concours unique au
monde !



TEO CHIARAVALLOTI
CANDIDAT 2013

Participer à un concours
vous donne l'opportunité
d'apprendre de nouvelles techniques
et de les appliquer dans
votre travail quotidien.



ALE MORDASINI
SCHWEIZER KANDIDAT 2021

Der Bocuse d'Or ist das Nonplusultra,
das Wimbledon unter den
Kochwettbewerben, der wichtigste
internationale Wettbewerb für uns Köche.
Es ist die beste Erfahrung,
die man als Köchin oder Koch
machen kann.