



Emotionen pur: Euloge Malonga und Commis Fiona Wittwer beim Europafinale 2024 in Trondheim (NO).

ZVG

Jetzt anmelden für den Bocuse d'Or Suisse 2025

Wer gewinnt den Bocuse d'Or Suisse und vertritt die Schweiz am Europa- und gegebenenfalls am Weltfinale? Die Anmeldung ist ab sofort geöffnet.

Der prestigeträchtige Wettbewerb Bocuse d'Or Suisse öffnet Nachwuchstalente die Tür zur internationalen Kochkunstbühne. Am Montag, 16. Juni 2025, findet die Selektion für den Bocuse d'Or Suisse in Vitznau/LU statt, organisiert durch die Académie Suisse Bocuse d'Or. Der Gewinner, die Gewinnerin vertritt die Schweiz am Europafinale 2026 sowie bei entsprechender Platzierung anschliessend auch im Weltfinale 2027 in Lyon (FR).

Tatkräftige Unterstützung

Alle hauptberuflichen Schweizer Hotel-, Restaurant- und Gemeinschaftsgastronomie-Köchinnen und -Köche können sich ab sofort für den Wettbewerb einschreiben. Jedem selektierten Kochkandidaten assistiert ein Commis, den sie oder er selbst auswählt. Der Kandidat sucht sich zudem einen Coach, der ihn oder sie auch am Wettbewerbstag begleitet. Das gesamte Team der Académie Suisse Bocuse d'Or unter der Leitung von Komitee-Präsident Franck Giovannini steht den Teilnehmenden während der ganzen Wettbewerbsphase mit Rat und Tat zur Seite.

Perfektion in fünf und einhalb Stunden

Die Aufgabe an der Schweizer Ausscheidung ist genau vorgegeben. Es gilt, kreative und moderne

Gerichte für 14 Personen in der Zeit von 5 Stunden und 30 Minuten zu kreieren. Die Kandidatinnen und Kandidaten servieren das Fischgericht 4 Stunden und 55 Minuten nach dem Start. Das Fleischgericht folgt 35 Minuten später. Die genauen Vorgaben sind in der Ausschreibung detailliert aufgeführt. Am Wettkampftag im Juni erwarten alle Kandidaten identische Arbeitsplätze, die vom Organisator aufgestellt werden. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche und professioneller Kochinfrastruktur.

Attraktive Preise

Die Degustations-Jury der Schweizer Ausscheidung besteht aus dem Jurypräsidenten und neun Jurymitgliedern. Diese sind mehrheitlich ehemalige Bocuse-d'Or-Kandidaten aus der Schweiz und dem Ausland. Die technische Küchenjury setzt sich aus vier Juroren



Franck Giovannini

«Du musst dich unbedingt anmelden, um zu beweisen, dass du mit den besten der besten Köche des Bocuse d'Or konkurrieren kannst. Sei auch du stolz darauf, die Schweiz bei diesem weltweit einzigartigen Wettbewerb zu vertreten!»

Gewinner Bocuse de Bronze am Weltfinale 2007



Dario Ranza

«Adrenalin pur. Eine einzigartige Erfahrung. Ein unglaubliches Netzwerk von Kontakten. Einer unter Tausend schafft es.»

Schweizer Kandidat am Weltfinale 2001

zusammen. Den Gewinnern winken sowohl Geld- als auch Naturalpreise. Das Gewinnerteam reist zudem im Jahr 2026 an das Europafinale von Bocuse d'Or und kämpft dort um den Einzug ins Weltfinale 2027 in Lyon.

Das Wimbledon der Köche

Motivierte Köchinnen und Köche können ihre Bewerbung bis zum 15. Dezember 2024 einreichen. Das Anmeldeformular mit den Wettbewerbsvorgaben steht als Download auf der Veranstaltungswebsite bocusedorsuisse.ch zur Verfügung oder kann via E-Mail angefordert werden. Ale Mordasini, Schweizer Kandidat am Weltfinale 2021, rät talentierten Köchen, sich unbedingt zu bewerben: «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.» (AHÜ)



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch/bvr

Vorsprung für die Prüfung gewinnen



Die Teilnehmenden können die Prüfungsabläufe eins zu eins durchspielen. ZVG

Für angehende Bereichsleiter und -leiterinnen Restauration ist die praktische Vorbereitung ein wichtiges Puzzleteil. Der Kurs des Berufsverbands kommt gut an.

17 Teilnehmende trafen sich Mitte September in Weggis/LU in den Räumen von Hotel & Gastro For-



Noemi Hauri will sich als Chef de service insbesondere im Bereich Mitarbeiterführung und Organisation weiterbilden.

mation, um die praktischen Aspekte der Berufsprüfung zum Bereichsleiter Restauration detailliert durchzugehen und zu üben. Sie erhielten eine Barchschulung von Thomas Huhn, Chef de bar im Hotel Les Trois Rois in Basel, und eine Weinschulung mit Wolfgang Pierer. Daniela Jaun und Markus Gugl leiteten die Teilnehmenden im Parcours an, wie man ein Tatar vor dem Gast zubereitet, Geflügel und Fisch tranchiert oder Crêpes flambiert. Zum Schluss folgte der Gästeservice, der alle Aspekte zusammenbringt.

Tipps aus erster Hand

«Es waren drei sehr intensive und spannende Tage», sagt Noemi Hauri. Sie ist Chef de service im Hotel Belvédère in Spiez/BE. Sie hat sich für den Vorbereitungskurs entschieden, um sich auf die Abschlussprüfung im April vorzubereiten. Neben den sechs Wochen Unterricht sei der praktische Vorbereitungskurs die einzige Gelegenheit, die Prüfungsabläufe durchzugehen, angeleitet von Fachpersonen, die Tipps und Tricks aus erster Hand geben können. «Gerade was die Details angeht, ist das unglaublich

hilfreich», sagt Hauri, die kurz nach ihrer Ausbildung Mitglied im Berufsverband Service/Restauration wurde. «Jetzt weiss ich, woran ich noch arbeiten muss.»

Keine alltäglichen Aufgaben

Auch Marco Auf der Maur, stellvertretender Chef de service im Restaurant Hanegg in Horgen/ZH, hat den Vorbereitungskurs absolviert. «Es ist ein tolles Angebot, das einem für die Prüfung einen Vorsprung verschafft», sagt er. Besonders die Weinschulung und den Parcours habe er hilfreich gefunden. «Man filetiert im Alltag nicht oft Fisch oder bereitet vor dem Gast ein Tatar zu.»

Vor dem Gästeservice sei er nervös gewesen, so Auf der Maur. «Es lief dann aber besser als gedacht. Einzig, was die genauen Abläufe angeht, war ich nicht mehr ganz so sattelfest.» Er habe die Möglichkeit geschätzt, jederzeit Fragen an die Experten stellen zu können. Und auch die Kursorganisation habe reibungslos funktioniert.



Marco Auf der Maur ist Mitglied des Regionalvorstands der Union Zürich Ostschweiz und dort für die Finanzen zuständig.

niert. «Die drei Tage waren anstrengend, aber kurzweilig. Wir konnten viel selbst arbeiten und ausprobieren, das kam bei mir und bei den anderen Teilnehmenden sehr gut an.» ALICE GULDIMANN

Der Vorbereitungskurs

Der Berufsverband Service/Restauration bietet den Kurs seit der Einführung der Berufsprüfung im Jahr 1993 an. Dieser dient als prüfungsbezogene Vorbereitung für die angehenden Bereichsleiter und -leiterinnen Restauration FA. Auch nächstes Jahr findet der Kurs wieder statt.



Mehr Informationen unter:
bocusedorsuisse.ch