



Austragungsort des Wettbewerbes

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.
Hohenfelder Straße 12 / 56068 Koblenz

Wettbewerbsvorgaben

Kalkulationshilfe

1. Smoothie		Kirsche / Aprikose Gin / Whisky	
2. Ameuse bouche / Fingerfood	pikant	Hanseatische Garnelen /	Kg-Preis 34,50 €
3. Ameuse bouche / Fingerfood	pikant	Filet vom Bentheimer Schwein / Bayrischer Reis - ChiemgauKorn /	Kg-Preis 11,90 € Kg-Preis 5,90 €
4. Ameuse bouche / Fingerfood	pikant	Ziegen-Frischkäse / Rote, Gelbe und Ringelbeete	Kg-Preis 17,90 €
5. Ameuse bouche / Fingerfood	pikant	Cobiafilet [Offiziersbarsch] / Frische Erbsen	Kg-Preis 28,70 €
6. Fingerfood	süß	Teig mit Dinkelmehl Erdbeeren / Rhabarber	

12 Gäste je 6 Teile / Maximaler Wareneinsatz pro Person 14,50 €

Mixer, Blender und Waffeleisen [Dynamic] müssen eingesetzt werden

Die Bewerbungsmappe für den Wettbewerb sollte folgendes beinhalten:

Inhaltsangabe

Deckblatt mit Name und Ausbildungsstand und Kontaktdaten

[Nachweis der Gehilfenprüfung separat beifügen]

Betrieb mit Kontaktdaten [Küchenchef / Direktor / Eigentümer]

Präsentation des Betriebes

Übersicht der Amuse bouche / Fingerfood inkl. Rezepte / Preiskalkulation + Fotos

Bitte die Unterlagen als Word / Excell oder PDF per Mail an folgende Mailadresse schicken:

info@eurotoques-deutschland.de

Einsendeschluss: Donnerstag / 06. Juni 2019

Preise

1. Platz 750,00 € / 2. Platz 500,00 € / 3. Platz 250,00 €

sowie für die Teilnehmer Urkunden, Sachpreise u.a.

Vorrangige Bewertungskriterien:

Originalität / Innovation [neue Konzepte & Ideen] / Kombinationen von Geschmack - Farbe - Präsentation

Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderen Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können zum Ausschluß vom Wettbewerb führen.

Jury:

Jury besteht aus erfahrenen Mitgliedern die folgendermaßen die Bewertung vornehmen:

Bereich: Arbeitstechnik, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Arbeitsweise

Bereich: Anrichteweise, Geschmack, Optik

Nachfolgend unsere Partner und Sponsoren die diesen Wettbewerb unterstützen:



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

