

EURO-TOQUES ist kein elitärer Verein.

EURO-TOQUES ist ein Verbund von gleichgesinnten Kollegen,
die Achtung vor dem Produkt und der Region haben.

Vom Kollegen in der klassischen Gastronomie, dem Caterer, dem
Kollegen in der Gemeinschaftsverpflegung bis zum Sternkoch.

Uns alle vereint die Leidenschaft zu unserem schönen Beruf,
die Freude am Kochen, Kameradschaft,
Teamgeist und als Symbol die weiße Kochjacke
mit dem blauen Kragen und dem Bekenntnis zu Europa.

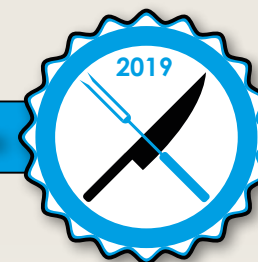
Unseren Ehrenkodex finden Sie unter
www.eurotoques-deutschland.de



SEIT 32 JAHREN SCHEINT DAS BLAUE LOGO DER
EURO-TOQUES KÖCHE AN VIELEN AUSGEZEICHNETEN
BETRIEBEN IN EUROPA.

SPONSOREN UND PARTNER

Der Wettbewerb wird von führenden Unternehmen der
Branche unterstützt:



Euro - Toques

Challenge



EURO-TOQUES
Deutschland e.V.

Veranstaltungsort:



Buschallee 23a, 13088 Berlin

Kochwettbewerb

„EUROPA ISST LECKER“
BERLIN, 17. MAI 2019

Liebe Freunde des guten Geschmacks,
**bitte bewerbt Euch bis zum 17.04.2019 mit folgenden
 Angaben zum EURO-TOQUES Kochwettbewerb
 „Europa isst lecker“:**

1. Name, Vorname
2. Geburtsdatum
3. E-Mail
4. Telefonnummer
5. Ausbildungsbetrieb, Ausbilder/in, Telefonnummer des Ausbildungsbetriebes
6. Passfoto
7. Beschreibung von insgesamt 3 herzhaften Fingerfood-Speisen, wie Tapas oder Cicchetti aus 3 europäischen Ländern. Die Beschreibung besteht aus einer Rezeptur und einem Arbeitsablaufplan. Der Wareneinsatz einer Fingerfood-Speise darf maximal 2 € betragen. Darüber hinaus ist kurz darzustellen (max. 150 Worte), warum Europa lecker is(s)t.

**Allgemeine Regeln des EURO-TOQUES Kochwettbewerbs
 „Europa isst lecker“**

Der Kochwettbewerb findet im OSZ Gastgewerbe Berlin statt. Die Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden. Alle Lebensmittel werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Dabei sind obligatorische Lebensmittel zu verwenden. Weiterhin werden Lebensmittel als fakultative Produkte zur Verfügung gestellt. Es dürfen Küchenkleingeräte, wie Mixer, Tischkutter, Timbale- und Terrinenformen, Backmatten usw. mitgebracht werden. Daneben stehen Herde (Gas/Elektro/Induktion), ein Konvektomat, eine Frittöse, ein Salamander, Backöfen, ein Räucherofen, eine Mikrowelle, Waffeleisen, Crêpemaker und Blender zur Verfügung. Das Anrichteschiff sowie den vorwiegend saisonalen Warenkorb mit obligatorischen und fakultativen Lebensmitteln stellt der Veranstalter und wird den qualifizierten Koch-Azubis bis zum 19.04.2019 mitgeteilt.

Die Veranstalter, Organisierenden sowie das OSZ Gastgewerbe behalten die Rechte an den eingereichten Rezepten, Arbeitsablaufplänen und Fotos der Teilnehmer/innen. Alle eingereichten Fotos und am Wettkampftag erstellten Bilder können von den Veranstaltern, Organisierenden und dem OSZ Gastgewerbe genutzt werden. Die Nutzung erstreckt sich unter anderem auf die Verwendung auf der Schulhomepage der OSZ Gastgewerbe sowie in den sozialen Medien und Printerzeugnissen.

EINSENDESCHLUSS: MITTWOCH, 17.04.2019

DIE WETTBEWERBSUNTERLAGEN STEHEN AUF DER WEBSITE VON DYNAMIC PROFESSIONAL ZUM DOWNLOAD ZUR VERFÜGUNG:

www.dynamic-professional.de/eurotoques

WETTBEWERBS-VORGABEN

Pflichtkomponenten

1	Smoothie <i>herzhaft oder süß</i>	Erdbeeren
2	Tapa/ Fingerfood <i>herzhaft</i>	Hanseatische Garnelen
3	Tapa/ Fingerfood <i>herzhaft</i>	Lammrücken
4	Tapa/ Fingerfood <i>herzhaft</i>	Maishähnchenbrust
5	Tapa/ Fingerfood <i>herzhaft</i>	Cobiafilet (Offiziersbarsch)
6	Fingerfood <i>süß</i>	Rhabarber

**15 Gäste je 6 Teile
 Maximaler Wareneinsatz pro Person 14,50 €**

**Mixer, Blender und Waffeleisen (Dynamic)
 müssen eingesetzt werden.**

Vorrangige Bewertungskriterien:

Originalität / Innovation (neue Konzepte & Ideen)
 Kombinationen von Geschmack – Farbe – Präsentation

Unkollegiales Verhalten gegenüber anderen
 Wettbewerbsteilnehmern sowie Täuschungsversuche
 gegenüber der Jury können zum Ausschluss vom
 Wettbewerb führen.

**Die Jury besteht aus erfahrenen Mitgliedern,
 die folgendermaßen die Bewertung vornehmen:**

Bereich:
 Arbeitstechnik, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Arbeitsweise

Bereich:
 Anrichteweise, Geschmack, Optik

ÜBER EURO-TOQUES

Jacques Delors, der damalige Präsident der Europäischen Kommission, ging gerne zu dem 3-Sterne-Koch Pierre Romeyer in Brüssel zum Essen. Dieser beklagte sich bei Jacques Delors, dass die Politik Gesetze mache, die kleine Produzenten mit guten Produkten vom Markt verdrängen. Delors schlug vor, dass die Köche etwas unternehmen und die Erzeuger unterstützen sollten. Am 18. November 1986 trafen sich 12 Spitzenköche, darunter Baron Pierre Romeyer, Paul Bocuse aus Frankreich und Eckart Witzigmann aus Deutschland in Brüssel. Sie gründeten den Verein EURO-TOQUES International mit Sitz in Brüssel. In Deutschland waren die Köche der ersten Stunde bei Euro-Toques im Jahr 1986 der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann als Gründungspräsident, sowie Heinz Winkler, Heinz-Peter Wodarz und Günther Scherrer.

Der Name EURO-TOQUES setzt sich zusammen aus den Begriffen Euro für Europa und Toques für la toque, dem französischen Wort für den Kochhut, dem Standeszeichen der Köche. Die Philosophie von EURO-TOQUES ist im Ehrenkodex verankert, den einzuhalten sich jeder EURO-TOQUES-Koch verpflichtet. Vor allem geht es um die Verwendung jahreszeitlicher und frischer, unverfälschter Produkte und traditioneller Rezepte, um den Fortbestand regional erzeugter Produkte und die Vielfalt des europäischen kulinarischen Erbes zu erhalten.

EURO-TOQUES unterstützt traditionelle, handwerkliche Erzeuger, fördert Qualitätserzeugnisse und trägt dazu bei, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die Köche zu gewährleisten. Europaweit engagieren sich über 3.000 Spitzenköche für die Ziele von EURO-TOQUES.

