

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:



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Euro - Toques



Challenge



EURO-TOQUES
Deutschland e.V.

Veranstaltungsort:



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Hohenfelder Straße 12 – 56068 Koblenz

EURO-TOQUES-CHALLENGE 2019
KOBLENZ, 1. JULI 2019

DER WETTBEWERB

Euro-Toques Challenge ist ein Wettbewerb für angehende und professionelle Köche. Das junge dynamische Team besteht aus einem Auszubildenden und einem ausgelernten Koch (max. 7 Jahre nach Ausbildungsabschluss).

Maximaler Wareneinsatz für die 6 Teile pro Person 14,50 €

DAS THEMA

Hochwertige Smoothie - Fingerfood / Amuse bouche

VORENTSCHEID

Aus einem vorher festgelegten Pflicht-Warenkorb und freien Warenkorb werden von den Teilnehmern sechs verschiedene Fingerfood-/Amuse bouche-Kreationen entwickelt und von der Fachjury bewertet.

FINALE

Am 01.07.2019 treten die sechs von der Jury ausgewählten Teams zum praktischen Teil an und werden die 6 verschiedenen Kreationen für jeweils 12 Personen produzieren. Diese werden dann der Fachjury vorgestellt, die die Kreationen bewertet. Die produzierten Speisen werden den geladenen Gästen zur Verkostung serviert.

WETTBEWERBSUNTERLAGEN

Die Wettbewerbsunterlagen können per E-Mail unter folgenden Adressen angefordert werden:

info@eurotoques-deutschland.de
eurotoques@dynamic-professional.de

Zum Download stehen die Unterlagen bei Dynamic Professional zur Verfügung:

www.dynamic-professional/eurotoques

EINSENDESCHLUSS: FREITAG, 31.05.2019

BITTE DIE UNTERLAGEN ALS WORD-/EXCEL- ODER PDF-DATEI PER E-MAIL AN FOLGENDE ADRESSE SENDEN:

info@eurotoques-deutschland.de
eurotoques@dynamic-professional.de

WETTBEWERBS-VORGABEN

		Pflichtkomponenten
1	Smoothie	Kirsche / Aprikose Gin / Whisky Sauerampfer / Lavendelblüte
2	Amuse bouche/ Fingerfood <i>pikant</i>	Hanseatische Garnelen
3	Amuse bouche/ Fingerfood <i>pikant</i>	Filet vom Bentheimer Schwein Bayrischer Reis / ChiemgauKorn
4	Amuse bouche/ Fingerfood <i>pikant</i>	Ziegen-Frischkäse Rote, Gelbe und Ringelbeete
5	Amuse bouche/ Fingerfood <i>pikant</i>	Cobiafilet (Offiziersbarsch) Frische Erbsen
6	Fingerfood <i>süß</i>	Teig mit Dinkelmehl Erdbeeren / Rhabarber

12 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.

