



Swiss Culinary Cup 2012

Wettbewerbsbedingungen

Der Wettbewerb besteht aus:

1. einer schriftlichen Arbeit
2. einer praktischen Arbeit

1. Teilnahmeberechtigung

Der Kochwettbewerb des Schweizer Kochverbandes «Swiss Culinary Cup 2012» ist für alle Damen und Herren offen, die mit Erfolg eine Kochlehre absolviert haben und in der Schweizer Gastronomie tätig sind.

2. Wettbewerbsanforderung

Die Aufgabe Präsentation eines 3 Gang Menüs **maximal 6 Komponenten pro Gang**

- Eine kalte und warme Vorspeise mit Süsswasserfisch und Muscheln– einer Suppe aus Wurzelgemüse mit passendem würzigem Gebäck,
- Ein Hauptgericht vom Schwein mit drei verschiedenen Garmethoden. Dazu drei passende Beilagen
- Die Süssspeisen - Variation besteht aus einer warmen, kalten und gefrorenen Komponente. Folgende Hauptbestandteile sind zu verwenden, Amaretto Disaronno, Zitrusfrüchte, Mandeln.

Das Menü ist zu beschreiben und als Tellergerichte darzustellen. Der Warenaufwand beträgt max. Fr. 25. — pro Person.

3. Bewerbung – schriftliche Wettbewerbsarbeiten und Einsendetermin

Die Bewerbungen sind bis spätestens **31. März 2012** zusammen mit den schriftlichen Arbeiten zu senden an:

Schweizer Kochverband
Swiss Culinary Cup 2012
Postfach
CH-6002 Luzern

Die Bewerbung muss enthalten:

- a) die schriftliche Anmeldung auf dem offiziellen Anmeldeformular. Bitte unbedingt das Kennwort im dafür vorgesehenen Platz eintragen. Das gesamte Dossier ist anonym einzureichen, keine Hinweise auf Personen oder Betrieb sind gestattet!!
- b) die schriftliche Wettbewerbsarbeit mit den gewünschten Angaben über Zusammensetzung, Rezeptierung, Zubereitung und Präsentation des Menüs (Foto).

Conditions du concours

Le concours comprend deux parties:

1. une épreuve écrite
2. une épreuve pratique

1. Conditions de participation

Le concours culinaire de la Société suisse des cuisiniers «Swiss Culinary Cup 2012», est ouvert à toutes les femmes et hommes ayant terminé avec succès un apprentissage de cuisinier/ère et qui travaillent dans la gastronomie suisse.

2. Exigences du concours

Les épreuves consistent d'un menu à 3 plats **au maximum 6 composent par plat**

- Un hors d'œuvres froide et chaude avec du poisson d'eau douce et des Moules- une soupe aux légumes racines et un croustillant et épicee.
- Un plat principal avec du porc avec trois préparations différents et avec trois Garniture différents.
- Une variation d'entremets avec des composantes chaudes, froides et congelées. Avec des Composants Amaretto Disaronno, Agrumes et amandes.

Le menu doit être rédigé par écrit et présenté sur assiette. Le coût des marchandises est limité au maximum à Fr. 25. — par personne..

3. Inscriptions – épreuves écrites et délai d'envoi

Les inscriptions, accompagnées des travaux écrits, doivent être adressées jusqu'au **31 mars 2012** au plus tard à la:

Société suisse des cuisiniers
Swiss Culinary Cup 2012
Case postale
CH-6002 Lucerne

Cette inscription doit comprendre:

- a) l'inscription écrite sur les formulaires officiels. N'oubliez pas votre pseudonyme. Le dossier complet est à présenter anonyme, il y a pas permis de mètre Nom ou entreprises ou d'autre indications sur le participant
- b) le travail écrit du concours, indiquant la composition, la préparation avec les recettes et la présentation du menu choisi (avec photographie).

Eine CD-Rom mit den offiziellen Formularen steht für die Arbeit auf dem PC zur Verfügung. Wettbewerbsformulare auch auf www.kochverband.ch Rubrik *Berufswettbewerbe*.

Jeder Bewerber ist berechtigt, mehrere Vorschläge einzureichen. Er kann aber nur mit einer kompletten, den Spezifikationen entsprechenden Arbeit, gemäss Entscheid der Jury, zur Finalrunde zugelassen werden.

Jede Wettbewerbsarbeit muss den gestellten Anforderungen entsprechen.

Vom gesamten Menü Detailbeschreibung und Rezeptierung ist eine Fotografie mit der Menübeschreibung als schriftliche Arbeit einzureichen.

Von der Jury als unvollständig befundene Arbeiten werden mit einem entsprechenden Hinweis sofort zurückgesandt. Sie haben keinen Anspruch auf eine Teilnahmeurkunde.

Die Jurierung der schriftlichen Arbeiten erfolgt im Laufe des Monats April 2012. Der Entscheid der Jury wird den Kandidaten anschliessend mitgeteilt.

Die 6 qualifizierten Finalteilnehmer werden in den Gastromedien und Ihrem Betrieb vorgestellt.

Den übrigen Teilnehmern wird ihre Teilnahmeurkunde nach der Preisverleihung zugestellt.

4. Finalrunde

Die 6 qualifizierten Konkurrenten werden ihre Menü zubereiten und servieren

Alle benötigten Zutaten werden von den Finalisten selber eingebracht.

Finaldatum ist Mittwoch der 14. November 2012

Ort: Finalkochen in Weggis und Luzern

Dabei muss die komplette Präsentation durch den Kandidaten allein und ohne fremde Hilfe in der dafür erlaubten Zeit von max. 5 Stunden (inkl. Mise en place) zubereitet und der Jury präsentiert werden.

Für das Anrichten der Gerichte für die Jury und die Fotografie nehmen die Teilnehmer ihre Teller und Platten selber mit.

Pour le travail sur ordinateur, la disquette avec les formulaires officiels de la Swiss Culinary Cup 2012 sont à disposition. Le dossier est aussi disponible (internet www.kochverband.ch rubrique «*Berufswettbewerbe*»

Chaque concurrent a le droit de faire plusieurs propositions. Il ne peut cependant se présenter à l'épreuve finale qu'avec un travail complet répondant aux spécifications et selon décision du jury.

Chaque travail du concours doit répondre aux exigences.

Il faudra joindre une photographie du menu complet avec une prescriptions exacte – recetteure et préparation comme travaux écrits.

Les travaux jugés insuffisants par le jury seront immédiatement renvoyés avec une note explicative. Ces travaux ne donnent pas droit à une attestation de participation.

L'évaluation des travaux écrits aura lieu dans le courant du mois d'avril 2012. La décision du jury est ensuite communiquée aux candidats.

Les 6 finalistes seront présentés avec le lieu de travail dans les médias gastronomiques.

Les autres participants recevront une attestation de participation.

4. Travail pratique (épreuve finale)

Les 6 candidats qualifiés seront invités à exécuter et à servir eux mêmes leur menu

Tous les produits sont à porter par les candidats eux mêmes.

Date du final est le mercredi 26 novembre 2012

Lieu: Weggis et Lucerne

A cette occasion, la réalisation complète du menu doit être exécutée et présentée au jury par les candidats seuls, sans aide extérieure, dans le temps imparti de 5 heures au maximum (mise en place incluse).

Pour la présentation du menu complet, au jury et pour les photos, les candidats apportent leurs propres assiettes avec eux.

Die Finalisten erhalten zusätzliche Informationen über den Ablauf.

Zu diesem Finalkochen können insgesamt **6 Teilnehmer** eingeladen werden.

Anlässlich des Finales sind je **8 Portionen** jedes einzelnen Gerichtes herzustellen, wovon **3** auf Teller und der Rest auf Platten anzurichten ist.

5. Bewertung der Arbeiten

Die Bewertung der eingereichten Arbeiten erfolgt durch eine Jury, bestehend aus Mitgliedern der Wettbewerbskommission des Kochverbandes und weiteren anerkannten Berufsleuten.

Die Bewertung der Arbeiten erfolgt nach der internationalen Punktebewertung über folgende Kriterien:

Für die schriftlichen Arbeiten:

1. Gesamteindruck / den heutigen Ernährungsgewohnheiten angepasst
2. Rezeptierung, Zusammenstellung
3. Warenaufwand
4. Kreativität, Foto, Gesamtpräsentation

Jury I - Finalkochen

1. Mise en place / optimales Umsetzen des Warenkorbes
2. Grundzubereitungsarten, klassische wie moderne Kochtechniken
3. Wirtschaftlichkeit, Hygiene
4. Gesamteindruck, Präsentation

Degustationen werden während der Arbeit vorgenommen.

Jury II

1. Präsentation, Kreativität, neuzeitlich
2. Degustation (erfolgt im separaten Raum, ohne Kandidaten zu kennen und zu sehen).

6. Preise / Preisverleihung

- 1. Rang:** Trophäe „Swiss Culinary Cup“ des Schweizer Kochverbandes und Fr. 2'500.—.
- 2. Rang:** Auszeichnung, Diplom und Fr. 2'000.—.
- 3. Rang:** Auszeichnung, Diplom und Fr. 1'500.—.

Spezialpreis für den Betrieb des Siegers in Form einer Plakette

Les finalistes recevront des informations supplémentaires sur le déroulement de la finale.

6 concurrents en tout seront invités à participer à ce concours culinaire / travail pratique.

Il faudra préparer **8 portions** de chaque plat; dont **3** portions sur assiettes, et les autres portions sur des plats.

5. Appréciation des travaux

L'appréciation des travaux retenus sera faite par un jury, composé de membres de la commission du concours culinaire de la Société des cuisiniers de professionnels reconnus .

L'appréciation des travaux sera faite selon le système international usuel et sur la base des critères suivants:

Pour les travaux écrits:

1. Impression générale, confectionné selon les règles de nutrition actuelles
2. Rédaction des recettes, composition
3. Volume de marchandises nécessaire
4. Créativité, photo, présentation

Jury I pour les travaux pratiques:

1. Mise en place utilisation de la corbeille et des produits
2. Technique culinaire, préparation de base
3. Rationalisation du travail / hygiène
4. Impression générale / présentation

Dégustation pendant le travail.

Jury II

1. Présentation, créativité, aspect innovation
2. La dégustation aura lieu dans un local séparé, sans connaître ni voir les candidats.

6. Prix / remise des prix

- 1er rang:** Trophée „Swiss Culinary Cup“ de la Société suisse des cuisiniers et Fr. 2'500.—.
- 2e rang:** Distinction, diplôme et Fr. 2'000.—.
- 3e rang:** Distinction, diplôme et Fr. 1'500.—.

Prix spécial pour l'établissement du gagnant sous la forme d'une plaque de distinction

Die anderen Finalteilnehmer werden der alphabetischen Reihenfolge nach klassiert. Sie erhalten eine Finalteilnahmeauszeichnung, einen Barpreis von Fr. 1'000. — und ein Diplom. Die Preisverleihungszeremonie findet am **14. November 2012** statt.

Die Sieger des Swiss Culinary Cup können für die Europa Qualifikation des Global Chefs Challenge des Weltbundes der Kochverbände vorgeschlagen werden.

Die Sieger werden durch die Wettbewerbskommission des Kochverbandes vorgeschlagen und durch den Vorstand des Kochverbandes für diese Europa-Ausscheidung delegiert.

Die Namen der Preisgewinner werden in den Fachorganen bekannt gegeben. Ihre Rezepte gehen in den Besitz des Schweizer Kochverbandes über und können publizistisch verwertet werden.

Wettbewerbs-Teilnehmer, welche eine komplette Arbeit eingereicht haben, aber den Final nicht erreichen, erhalten eine Teilnahme-Urkunde „Swiss Culinary Cup 2012“.

7. Vergütungen

Für die Teilnahme am schriftlichen Wettbewerb besteht kein Anspruch auf irgendwelche Vergütungen.

Mit den Preisgeldern sind den Finalteilnehmern folgende Vergütungen abgedeckt:

- der Warenaufwand für das Präsentationsgericht
- Warenaufwand für Final
- die Reisespesen und evt. Übernachtung zum Final und Preisverleihung

8. Weitere Bestimmungen

Ausser der Mitteilung über unvollständig präsentierte Arbeiten kann über diesen Wettbewerb keine Korrespondenz geführt werden. Die Bewertung der Arbeiten durch die Jury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Luzern, im November 2011

Schweizer Kochverband

Les autres concurrents ayant participé à l'épreuve finale seront classés par ordre alphabétique. Ils recevront une distinction de participation à la finale (Fr. 1'000. — en espèce ainsi qu'un diplôme).

La cérémonie de remise des prix aura lieu le **14 novembre 2012**

Les vainqueurs du Swiss Culinary Cup peuvent Proposer pour l'élimination pour le Global Chefs Challenge de la Fédération mondial des sociétés des cuisiniers.

Les vainqueurs sont proposer par la commission des concours et définitivement nommé par le comité exécutif de la Société Suisse des cuisiniers.

Les noms des lauréats seront publiés dans la presse professionnelle. Leurs recettes deviennent propriété de la Société suisse des cuisiniers et sont à disposition pour la publication. Les participants au concours, qui auront remis un travail complet, mais qui ne prennent pas part à la finale, recevront une attestation de participation à la „Swiss Culinary Cup 2012“.

7. Indemnités

Il ne sera accordé aucune indemnité pour la participation à l'épreuve écrite.

Les prix en espèces couvrent, pour les finalistes, les frais suivants:

- les frais de marchandises pour les menus préparés en finale
- les frais de voyage et d'éventuel logement pour la finale pratique et pour la cérémonie de remise des prix.

8. Autres dispositions

Mis à part les communications concernant les travaux incomplets, aucune correspondance ne pourra être échangée au sujet de ce concours. L'appréciation des travaux par le jury est sans appel. La voie juridique est exclue.

Lucerne, novembre 2011

Société suisse des cuisiniers