



Ideen, Innovationen und Lösungen für die Gastronomie,
Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

24. Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe Karlsruhe, 14. – 17. Februar 2009, Messe Karlsruhe



Ausschreibung cook & serve

Der Landesverband Baden-Württemberg im
Verband der Köche Deutschland und
Mitglied im Weltbund der Kochverbände W.A.C.S.
gemeinsam mit dem
Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)
Baden-Württemberg

veranstalten in Zusammenarbeit mit der

HINTE Messe- und Ausstellungs-GmbH

und der

Karlsruher Messe- und Kongress-GmbH

auf der HOGATRENDS 2009 den Wettbewerb

cook & serve

Verantwortlich:

Verein der Köche Karlsruhe 1898 e. V.

Herr Winfried Jaster

Lauenburger Str. 33

76139 Karlsruhe

Tel.: 0721/679704

Ausschreibung cook & serve 2009

1. Ziel des Wettbewerbs

Ziel der Veranstaltung ist es, die praktischen Kenntnisse und das Können in der Kochfertigkeit sowie die Fähigkeiten im Service von Auszubildenden aus dem In- und Ausland darzustellen.

2. Aufgabenstellung

Die Teams **kochen und servieren auf der HOGATRENDS 2009** ein dreigängiges Menü für vier Personen für Service plus zwei Jurymitglieder.

In Wettbewerbsform treten vier Teams zeitgleich gegeneinander an. Die Jury bewertet sowohl die Kochfertigkeiten als auch die Leistungen im Service nach den unter Punkt 10. aufgeführten Kriterien .

2.1 cook

1. Die Hauptbestandteile des Menüs werden wie folgt vorgegeben:
 - I. Warme oder kalte Vorspeise (aus Fisch/Krustentiere)
 - II. Hauptgang (nach Wahl: Geflügel, Wild, Rind/Kalb, Lamm)
 - III. Dessert (nach Wahl)
2. Der Koch hat zwei unterschiedliche Menüs einzureichen. Die Wettbewerbsleitung entscheidet über das zu kochende Menü und teilt dieses bei der Bestätigung der Teilnahme dem Koch mit.
3. Die Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten (vergl. Zeitplan unter Punkt 8.).

2.2 serve

1. Die Restaurantfachkraft hat mit den gestellten Ausstattungselementen (siehe Punkt 3.4, serve) den Tisch nach einem frei wählbaren Thema einzudecken und anschließend den Service während der Menü-Degustation zu übernehmen. Die benötigten thematischen Dekorationselemente sind mitzubringen.
2. Die Restaurantfachkraft hat zwei unterschiedliche Dekorationsthemen einzureichen. Die Wettbewerbsleitung entscheidet über das zu präsentierende Thema und teilt dieses bei der Bestätigung der Teilnahme der Restaurantfachkraft mit.
3. Die Zeit für Eindecken und Service beträgt 90 Minuten (vergl. Zeitplan unter Punkt 8.) für vier Personen.

Ausschreibung cook & serve 2009

3. Es gelten die folgenden Teilnahmebedingungen

1. Teilnahmeberechtigt sind Teams, welche sich aus
1 Koch-Auszubildenden ab dem zweiten Lehrjahr und
1 Service-Auszubildenden ab dem zweiten Lehrjahr und
1 Teamchef/Betreuer Bereich Küche
1 Teamchef/Betreuer Bereich Service
zusammensetzen. Das Team kann sich aus einem oder mehreren
Ausbildungsbetrieben/Schulen zusammensetzen.
2. Für die endgültige Auswahl der Teilnehmer werden nur vollständig ausgefüllte und
fristgerecht eingegangene Anmeldungen berücksichtigt.

Es sind zwei Menüvorschläge in deutscher Sprache einzureichen.

3. Die Teams arbeiten in einer ‚gläsernen Küche‘ und einer Service-Insel. Die Jacken sollen mit
Namen bestickt sein. Vollständige Berufsbekleidung einschließlich Kochmütze ist Pflicht. Es
können auch VDK oder Zweigvereinsemele getragen werden. Messer- und Kleingeräte,
wie Schneidbretter, Schneebesen, Töpfe sind mitzubringen. Sonderequipment wie „PACO-
JET“ ist erlaubt.
4. Für den Wettbewerb stehen jeder Mannschaft eine Kücheneinrichtung zur Verfügung. Eine
‚gläserne Küche‘ und eine Service-Insel umfassen folgende Einrichtung:

cook	serve
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Herd (Platte) mit Backofen • Grillkombination / Salamander • 1 Haushalts-Kühl-/Gefrierkombination 120l • 1 Küchenspüle • Arbeitstische • Tellerwärmer (Ø 32 cm) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tisch (rund, Ø ca. 120 cm) • Guéridon (Beistelltisch, 80 x 80 cm) • Tischwäsche / Stoffserviette • Besteck • Gläser <ul style="list-style-type: none"> - Wasserglas - Rotweinglas - Weißweinglas

4a. Geschirr

Das folgende Anrichtegeschirr wird gestellt:

- Beistellteller 16,5 cm
- Vorspeiseteller 27,5 cm
- Hauptspeiseteller 29,5 cm
- Dessertteller 31,5 cm.

Alle Teller sind mit Rand (flach).

4b. Sonstiges

Tischwäsche, Stoffservietten, Besteck und Gläser dürfen auch hotelseitig mitgebracht werden.

Plattteller sind generell selbst mitzubringen.

Ausschreibung cook & serve 2009

5. Rohstoffe und Zubereitung

Die erforderlichen Rohstoffe sind selbst zu beschaffen und dürfen nur in der Menge mitgebracht werden, wie für die Aufgabenstellung benötigt. Übermengen führen zu Punktverlust.

6. Nachstehende Lebensmittel

dürfen zum Wettbewerb folgendermaßen bearbeitet bzw. vorbereitet werden:

- Gemüse/ Pilze geputzt, blanchiert, aber nicht zerkleinert/ oder tourniert
- Obst/ Salategeputzt, aber nicht zerkleinert/ oder tourniert
- Kartoffeln geschält, aber nicht zerkleinert/ oder tourniert
- Zwiebeln geschält, aber nicht zerkleinert

Es dürfen Grundteige und geschmacksneutrale Grundfonds /-soßen mitgebracht werden. Grundrezepte können abgewogen sein.

Die HACCP-Richtlinien sind einzuhalten!

7. Termine und Fristen

Die Anmeldung des Teams hat bis zum

15. Dezember 2008

durch den Betreuer zu erfolgen.

Die Anmeldung ist **schriftlich** einzureichen an

Verein der Köche Karlsruhe 1898 e. V.
Herr Winfried Jaster
Lauenburger Str. 33
76139 Karlsruhe
Tel.: 0721/679704
Fax. 0721/96879701
Stichwort: cook & serve 2009

Die Wettbewerbsformulare finden Sie im Anhang.

Der Betreuer erhält bis spätestens 29. Dezember 2008 die Teilnahmebestätigung.

8. Wettbewerbsablauf

Samstag, 14.02.2009	Wettbewerb 1
09:30 bis 10:00 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
10:00 bis 11:30 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
11:30 bis 11:45 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

Samstag, 14.02.2009	Wettbewerb 2
11:45 bis 12:15 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
12:15 bis 13:45 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
13:45 bis 14:00 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

17:30 Uhr	Auszeichnung im HOGATRENDS-Forum
-----------	----------------------------------

Sonntag, 15.02.2009	Wettbewerb 3
09:30 bis 10:00 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
10:00 bis 11:30 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
11:30 bis 11:45 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

Sonntag, 15.02.2009	Wettbewerb 4
11:45 bis 12:15 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
12:15 bis 13:45 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
13:45 bis 14:00 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

17:30 Uhr	Auszeichnung im HOGATRENDS-Forum
-----------	----------------------------------

Ausschreibung cook & serve 2009

Montag, 16.02.2009	Wettbewerb 5
09:30 bis 10:00 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
10:00 bis 11:30 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
11:30 bis 11:45 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

Montag, 16.02.2009	Wettbewerb 6
11:45 bis 12:15 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
12:15 bis 13:45 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
13:45 bis 14:00 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

17:30 Uhr	Auszeichnung im HOGATRENDS-Forum
-----------	----------------------------------

Dienstag, 17.02.2009	Wettbewerb 7
09:30 bis 10:00 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
10:00 bis 11:30 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
11:30 bis 11:45 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

Dienstag, 17.02.2009	Wettbewerb 8
11:45 bis 12:15 Uhr	Richten des Arbeitsplatzes
12:15 bis 13:45 Uhr	Beginn respektive Ende des Wettbewerbs
13:45 bis 14:00 Uhr	Reinigen und Verlassen des Arbeitsplatzes
Achtung: Zeitüberschreitungen führen zu Punktabzug!	

17:30 Uhr	Auszeichnung im HOGATRENDS-Forum
-----------	----------------------------------

9. Jury und Bewertung

Die Jury aus mindestens drei anerkannten internationalen Fachleuten bewertet über die Veranstaltungstage hinweg die Arbeit in der gläsernen Küche und der Service-Insel. Auch die Kochmaterialien werden in die Bewertung einbezogen.

Das Urteil der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

10. Die Bewertung

Nach den Richtlinien des Verbandes der Köche Deutschlands und des Weltbundes der Kochverbände erstreckt sich die Bewertung auf:

cook		serve	
1. Schwierigkeitsgrad		1. Mise en Place und Sauberkeit	
0-20 Punkte			0-20 Punkte
2. Materialbeherrschung – Ausführung		2. Korrekte Ausführung	
0-20 Punkte			0-20 Punkte
3. Künstlerische Gestaltung / Kreativität		3. Service	
0-20 Punkte			0-20 Punkte
4. Werbeeffect / Verkaufsförderung		4. Gesamteindruck	
0-20 Punkte			0-20 Punkte
80 Punkte	Gesamtzahl der möglichen Punkte	80 Punkte	
70-80	Gold	70-80	
60-69	Silber	60-69	
50-59	Bronze	50-59	

11. Preise des Wettbewerbs

Alle Auszubildenden sowie deren Teamchefs erhalten eine Medaille mit Urkunde. Täglich werden Tagessieger nominiert (1. bis 3. Platz). Am Ende des Wettbewerbs werden zudem die Gesamtsieger ermittelt.

Jedes Team erhält eine Aufwandsentschädigung von EUR 100,- die im Ausstellungsbüro vom jeweiligen Betreuer abgeholt werden muss.

Ausschreibung cook & serve 2009

HOGATRENDS - cook & serve			
Nicht ausfüllen	Startnummer		Tag:
	Teammitglied		Betreuer Küche

Teamname:

Name:	
Vorname:	
Straße:	
PLZ / Wohnort	
geboren am	
Telefon privat	
Betrieb: Bitte volle Anschrift	
Telefon Betrieb	

Bitte mit Schreibmaschine oder Blockschrift ausfüllen!

Ausschreibung cook & serve 2009

HOGATRENDS - cook & serve			
Nicht ausfüllen	Startnummer		Tag:
	Teammitglied		Betreuer Service

Teamname:

Name:	
Vorname:	
Straße:	
PLZ / Wohnort	
geboren am	
Telefon privat	
Betrieb: Bitte volle Anschrift	
Telefon Betrieb	

Bitte mit Schreibmaschine oder Blockschrift ausfüllen!

Ausschreibung cook & serve 2009

HOGATRENDS - cook & serve			
Nicht ausfüllen	Startnummer		Tag:
	Teammitglied		Koch

	Teamname:
--	-----------

Name:	
Vorname:	
Straße:	
PLZ / Wohnort	
geboren am	
Telefon privat	
Betrieb: Bitte volle Anschrift	
Telefon Betrieb	

Bitte mit Schreibmaschine oder Blockschrift ausfüllen!

Ausschreibung cook & serve 2009

HOGATRENDS - cook & serve			
Nicht ausfüllen	Startnummer		Tag:
	Teammitglied		Restaurantfachkraft

Teamname:

Name:	
Vorname:	
Straße:	
PLZ / Wohnort	
geboren am	
Telefon privat	
Betrieb: Bitte volle Anschrift	
Telefon Betrieb	

Bitte mit Schreibmaschine oder Blockschrift ausfüllen!

Ausschreibung cook & serve 2009

HOGATRENDS - cook & serve				
Wettbewerbstag	Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag
Bevorzugter Tag*				
Alternativer Tag*				
Startnummer	Wird von der Jury ausgefüllt			

* bitte einen Tag ankreuzen

Teamname:

	Anmeldung Koch – MENÜ 1
Vorspeise	
Hauptgang	
Dessert	

	Anmeldung Koch – AlternativMENÜ 2
Vorspeise	
Hauptgang	
Dessert	

Bitte mit Schreibmaschine oder Blockschrift ausfüllen!

Ausschreibung cook & serve 2009

HOGATRENDS - cook & serve				
Wettbewerbstag	Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag
Bevorzugter Tag*				
Alternativer Tag*				
Startnummer	Wird von der Jury ausgefüllt			

* bitte einen Tag ankreuzen

Teamname:

	Anmeldung Service – THEMA 1
Name des Themas	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

	Anmeldung Service – AlternativTHEMA 2
Name des Themas	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Bitte mit Schreibmaschine oder Blockschrift ausfüllen!