

Wettbewerb Young Talent Escoffier 2020

Thema: « Côte d'Azur »

Prüfungen des Wettbewerbes

Mise en place und Tisch decken: 60 Minuten

- Einen runden Tisch (120 cm Durchmesser) für 4 Personen aufdecken.
- Jeder Kandidat muss die Mitte des Tisches nach seinen Wünschen mit einer Dekoration zum Thema «Côte d'Azur» gestalten.
- Das Material bringt der Kandidat mit. Der Kandidat muss sein Dekorelement der Jury präsentieren und erklären.
- Dieses Dekorelement kann durch den Kandidaten selbst hergestellt werden oder er kann dafür ein bestehendes Kunstobjekt verwenden.
- Das gesamte Table top wird vom Organisator gestellt. Ein Gueridon von 80 x 80 cm steht für den gesamten Mittagsservice jedem Kandidaten zu Verfügung.

Mise en place Bar und Zubereitung vier Cocktails: 30 Minuten

- Vorbereiten der vier alkoholfreien Cocktails zum Thema «Meeresbrise».
- Es werden vier Cocktails für die Jury hergestellt.
- Die Zutaten sind frei wählbar und werden vom Kandidaten inkl. Gläser selbst mitgebracht. Jeder Kandidat erhält 20.00 Fr. als Entschädigung der Warenkosten.
- Die Barutensilien, wie Shaker, Mixer etc. sowie Eis stehen vom Organisator zu Verfügung.
- Spezialgeräte müssen selbst mitgebracht werden.

Kaffeegetränke: 30 Minuten

- Jeder Kandidat hat 30 Minuten Zeit für die Vorbereitung und Zubereitung von jeweils zwei identische Kaffee Espresso und zwei Kaffee Cappuccino an einer Siebträgermaschine der Marke Rancilio. Siehe Foto.
- Die Grundlagen und Kriterien beruhen auf dem Skills TrainingBook.



Schluss Mise en place: 15 Minuten

- Finalisieren der Mise en Place inklusive Brot, Butter, Eis, Mineralwasser und Weine.

Service: 135 Minuten (chronologischer Ablauf)

- Empfang der Gäste
- Platzieren der Gäste
- Präsentation des Menüs
- Service des kompletten Menüs
- Verabschiedung der Gäste

vom Empfang der Gäste bis zur Verabschiedung stehen dem Kandidaten exakt 135 Minuten zur Verfügung.

Menü und Getränke

- Nizza Salat am Tisch zubereitet
- Hauptspeise, Gemüse und Beilage am Gueridon angerichtet
- Käseplatte, 5 Sorten – drei Weintypen zur Auswahl (Port/Süsswein/Rotwein)
- Dessert (Flambée Crêpes Suzette)
- Weisswein, Rotwein und Mineralwasser
- Kaffee oder Espresso
- Die Weine werden am Morgen des Wettbewerbtages bekannt gegeben.
- Die Gäste haben verschiedene Brotsorten zur Auswahl.

Für alle Rezepturen und Grundlagen gelten die Richtlinien des Restaurant-Service SkillsTrainingBook vom Verlag ReNovium GmbH www.renovium.ch

Pierre-Alain Favre
Président de la Délégation suisse

Martin A. Erlacher
Responsable du concours