



Wettbewerb "Junges Talent" Escoffier 2015

Reglement des Wettbewerbes

1. Dieser Wettbewerb richtet sich an junge Kochlernende in Ausbildung, welche am 31. März 2016 jünger als 22 Jahre sein werden. Eine Auswahl der Bewerbungsdossier wird durch die Verantwortlichen des Wettbewerbes, Thierry Schlatter, das Organisationskomitee des Wettbewerbes und unseren Präsidenten Pierre Alain Favre vorgenommen. Aus allen Bewerbungen werden 6 Dossiers für die Teilnahme am Schweizer Auswahlwettbewerb vom 8. November 2015 ausgewählt.
2. Der Wettbewerb findet am 8. November 2015 in den Räumlichkeiten des Ausbildungszentrum von Gastro St. Gallen in St. Gallen statt. Jeder Kandidat wird einen eigenen Arbeitsplatz mit Kühlschrank, Induktionsplatten, Spüle sowie das gängige Material zur Verfügung haben.
3. Für alles weitere Material (Messer, Kleinmaterial, Waage etc.) ist der Kandidat verantwortlich. Der Organisator übernimmt keine Haftung für verlorenes oder gestohlenen Material.
4. In den Räumlichkeiten dürfen sich während des Wettbewerbes keine Begleitpersonen aufhalten.
5. Die Jury setzt sich aus Fachpersonen aus der Gastronomie zusammen.
6. Die Kandidaten tragen eine weisse Kochbluse, eine weisse Kochschürze und eine weisse Kochmütze.
7. Das Thema des Wettbewerbes muss genauestens eingehalten werden. Es wird gleichzeitig mit dem Reglement verteilt.



- Das Bewerbungsdossier im Format A4, auf französisch, deutsch oder italienisch, muss bis spätestens am 28. August 2015 an folgende Adresse gesandt werden:

Pierre Alain Favre
Präsident Disciples Escoffier Schweiz
Rosenstrasse 10
4323 Wallbach
pa.favre@bluewin.ch

- Dieses Dossier muss folgendes beinhalten:

- das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- das komplette Kochdossier
- die Rezepte von allen Elementen des Gerichtes (Hauptgericht, Saucen, Garnituren, Sauce) mit je einem Foto pro Element.
- die ausgefüllte Bestellliste für alle Produkte
- eine Kopie der Identitätskarte oder des Passes des Kandidaten.
- der Lebenslauf des Kandidaten.

Die Koordinaten des Kandidaten (Name, Vorname, Adresse, Telefon, Email) müssen klar auf der ersten Seite des Dossiers ersichtlich sein.

- Das am Finale präsentierte Gericht muss identisch sein mit demjenigen des Bewerbungsdossiers. Es ist untersagt, vorgängig Waren vorzubereiten. Dies wird strengstens kontrolliert und bearbeitete Waren werden eliminiert.
- 5 Min Verspätung = 10 Punkte Abzug
8 Min Verspätung = 20 Punkte Abzug und das Gericht wird erst als Letztes serviert.
- Zu Beginn des Wettbewerbes wird jeder Kandidat das Reglement mit der Bemerkung "gelesen und genehmigt" unterschreiben.
- Die Kandidaten akzeptieren die Veröffentlichung Ihres Namens und Ihrer Rezepte sowie aller Fotos und Videos des Wettbewerbes durch die Disciples d'Escoffier.



14. Im Falle einer Unstimmigkeit bleibt der Organisator souverän.
15. Jeder Kandidat ist für alle Versicherungen selber verantwortlich. Der Organisator lehnt jegliche Haftung im Falle eines Ereignisses, Zwischenfalles oder Unfalles - direkt oder indirekt durch den Kandidaten entstanden - ab.
16. Die Resultate werden nach der Prüfung anlässlich eines Aperitifs bekannt gegeben. Alle Kandidaten werden dabei anwesend sein.
17. Der Organisator des Wettbewerbes behalten sich vor, diesen Wettbewerb zu annullieren oder das Datum des Wettbewerbes zu ändern soferne die Umstände dies verlangen. Die Entscheide der Jury können nicht angefochten werden.

Pierre-Alain Favre
Präsident der Schweizer Delegation

Thierry Schlatter
Verantwortlicher Wettbewerb

Ich,, bestätige hiermit, dieses Reglement vom Wettbewerb "Junges Talent Escoffier" 2015" zur Kenntnis genommen zu haben.

Ort, Datum:

Unterschrift: