

## **Wettbewerb Young Talent Escoffier 2026**

### **Reglement des Wettbewerbes - Küche**

1. Dieser Wettbewerb richtet sich an junge Kochlernende in Ausbildung, welche am 24. Oktober 2026 jünger als 26 Jahre sein werden. Eine Auswahl der Bewerbungsdossier wird durch die Verantwortlichen des Wettbewerbes, Daniel Inauen, das Organisationskomitee des Wettbewerbes und unseren Präsidenten Thierry Fischer vorgenommen. Aus allen Bewerbungen werden 8 Dossiers für die Teilnahme am Schweizer Auswahlwettbewerb vom 24 Oktober 2026 ausgewählt.
2. Die ausgewählten Kandidaten für den Wettbewerb werden persönlich am 5. August 2026 informiert.
3. Alle ausgewählten Kandidaten werden für die Kick-Off Veranstaltung am 26 August 2026 bei unserem Partner Hug Ag in Malters eingeladen. Die Teilnahme ist obligatorisch. Bitte erscheinen Sie in einer passenden Kleidung, da vor Ort die Fotos für die Presse erstellt werden. Am Kick-Off wird das Programm besprochen sowie letzte Fragen geklärt.
4. Der Wettbewerb findet am 24 Oktober 2026 in den Räumlichkeiten des  
  
Hotel & Gastro Formation Ausbildungszentrums Wäbi-Seestrasse 69-8820 Wädenswil statt.
5. Jeder Kandidat wird einen eigenen Arbeitsplatz zur Verfügung haben mit:
  - Eine detaillierte Liste der Ausrüstung wird Ihnen am Kick-off ausgehändigt
  - Kochgeschirr gemäss Grundausstattung für die Abschlussprüfung
6. Für alles weitere Material (Messer, Kleinmaterial etc.) ist der Kandidat verantwortlich. Alle mitgebrachten Geräte und Werkzeuge müssen in einen (1) Gastronormbehälter (1/1 530x325mm Höhe 200mm) verstaut werden können. Grössere Behälter oder Boxen, sowie zusätzliche Geräte und Maschinen, die nicht in die GN Box passen, sind nicht erlaubt. Der Organisator übernimmt keine Haftung für verlorenes oder gestohlenen Material.
7. In den Räumlichkeiten, in welchen der Wettbewerb, oder in welchen die Degustation stattfindet, dürfen sich während des Wettbewerbes keine Begleitpersonen aufhalten.
8. Die Jury setzt sich aus Fachpersonen aus der Gastronomie zusammen.
9. Die Kandidaten tragen eine weisse Kochbluse, eine weisse Kochschürze und eine weisse Kochmütze.

10. Das Thema des Wettbewerbes muss genauestens eingehalten werden. Es wird gleichzeitig mit dem Reglement verteilt.
11. Das Bewerbungsdossier im Format A4, in den Sprachen Französisch, deutsch oder italienisch, muss bis spätestens am 20. Juli 2026 an folgende Adresse gesandt werden:

Thierry Fischer  
Präsident Disciples Escoffier Schweiz  
Rudolfstrasse 43 – CH-4054 Basel

[info@escoffierch.com](mailto:info@escoffierch.com)

12. Dieses Dossier muss folgendes beinhalten:

- kurze Vorstellung des Kandidaten
- das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- Beschreibung der Gerichte
- Foto der fertigen Platte und eines Tellers
- Aufstellung der Warenkosten für die selbst mitgebrachten Lebensmittel
- eine Kopie der Identitätskarte oder des Passes des Kandidaten
- der Lebenslauf des Kandidaten
- eine Liste der vom Kandidaten mitgebrachten grösseren Materialien

13. Das am Finale präsentierte Gericht muss identisch sein mit demjenigen des Bewerbungsdossiers. Es ist untersagt, vorgängig Waren vorzubereiten.

Dies wird strengstens kontrolliert und zusätzlich bearbeitete Waren werden eliminiert.

14. Die selber mitgebrachten Lebensmittel dürfen gewaschen, jedoch weder gerüstet, noch geschnitten sein. Produkte (wie Mehl, Eiweiss, Fleischprodukte etc.) dürfen abgewogen mitgenommen werden. Das Budget von CHF 50.00 darf nicht überschritten werden.

Dies wird strengstens kontrolliert und zusätzlich bearbeitete Waren werden eliminiert.

15. Die Kandidaten servieren ihre nach dem vorgegebenen Zeitplan.  
Wird das Gericht 5 Min zu spät serviert ergibt dies einen Punkteabzug.

Wird das Gericht 10 Minuten zu spät serviert ergibt dies einen Punkteabzug und das Gericht wird erst als Letztes, nach allen anderen Gerichten, serviert.

16. Bewertungskriterien:

*Bewertung Küche:*

- Berufskleidung
- persönliche Hygiene
- Respekt der professionellen Kochtechniken

- Organisation und Ordnung am Arbeitsplatz
- Optimale Nutzung des Warens und Vermeiden von Abfällen
- Arbeitshygiene
- Einhalten der Arbeitssicherheit
- Einhalten der Schickzeiten und Speisetemperaturen

*Bewertung Degustation:*

- Ansprechende Optik, Ausgeglichenheit
  - Originalität und Schwierigkeitsgrade der präsentierten Gerichte
  - Einhalten des Wettbewerb-Themas
  - Textur der Gerichte
  - Kochart, -technik
  - Geschmack der Gerichte
  - Temperatur der servierten Gerichte
17. Zu Beginn des Wettbewerbes wird jeder Kandidat das Reglement mit der Bemerkung "gelesen und genehmigt" unterschreiben.
  18. Die Kandidaten akzeptieren die Veröffentlichung Ihres Namens und Ihrer Rezepte sowie aller Fotos und Videos des Wettbewerbes durch die Disciples Escoffier.
  19. Im Falle einer Unstimmigkeit bleibt der Organisator souverän.
  20. 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.
  21. Die Resultate werden anlässlich des Abendessens, welcher im Anschluss an den Wettbewerb stattfinden wird, bekanntgegeben. Alle Kandidaten werden dabei anwesend sein.
  22. Der Organisator des Wettbewerbes behält sich vor, diesen Wettbewerb zu annullieren oder das Datum des Wettbewerbes zu ändern, sofern die Umstände dies verlangen. Die Entscheide der Jury können nicht angefochten werden.

Thierry Fischer  
Präsident der Schweizer Delegation

Daniel Inauen  
Verantwortlicher Wettbewerb

Ich, .....,  
bestätige hiermit, dieses Reglement vom Schweizer nationalen Auswahlwettbewerb Young  
Talent Escoffier 2026 zur Kenntnis genommen zu haben und ich bewerbe mich hiermit für  
die Teilnahme am Wettbewerb.



Ort, Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Kandidat

Ort, Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lehrmeister/ Lehrbetrieb