

Reglement und Wettbewerbsthema 2026

Küche

Küchenthema

«La Chasse Escoffier»

1. Wettbewerbsdauer

Die Wettbewerbsdauer beträgt **4 Stunden**.

Zusätzlich stehen zur Verfügung:

- **30 Minuten** für das Einrichten des Arbeitsplatzes sowie für Waren- und Materialkontrolle
- **30 Minuten** für Reinigung, Aufräumen und Abgabe des Arbeitsplatzes

Die Kandidatinnen und Kandidaten bereiten zwei Wettbewerbsgerichte gemäss den nachstehenden Vorgaben zu, präsentieren diese persönlich und stellen sie gemäss Zeitplan zur Degustation bereit.

2. Wettbewerbsaufgaben

Gericht Nr. 1 «Präsentationsgericht Plattenservice»

- Rehkarree am Stück und weiterverarbeitete Rehfilets
- Anna-Kartoffeln mit Waldpilzen
- Freie Beilage rund um Butternusskürbis
- Sauce Grand Veneur

Das Präsentationsgericht ist für **5 Personen** zuzubereiten.

Gericht Nr. 2 «Klassische Süssspeise»

- Klassischer Kaffee-Éclair mit freier Glasur

Die klassische Süssspeise ist als **5 servierfertige Einzelportionen** herzustellen.

3. Gericht Nr. 1 «Präsentationsgericht Plattenservice»

Rehkarree am Stück und weiterverarbeitete Rehfilets

3.1 Zur Verfügung gestellte Produkte

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten:

- 1 Rehkarree mit 5 Koteletts am Stück
- 5 Rehfilets à ca. 150 g
- Rehknochen, ca. 500 g

3.2 Vorgaben zum Reh

- Das Rehkarree ist im Ganzen zuzubereiten und nach der Präsentation vor der Degustationsjury zu tranchieren.



- Die Rehfilets sind separat als zweite Fleischkomponente weiterzuverarbeiten, zuzubereiten und zu servieren.
- Aus den zur Verfügung gestellten Rehknochen ist ein Rehjus herzustellen.
- Der Fondansatz muss fachgerecht aus den Rehknochen hergestellt werden.
- Der bereitgestellte Kabls oder Rindsfond von «CHEF» darf ausschliesslich zum Auffüllen bzw. Fertigstellen des Fonds verwendet werden.
- Der hergestellte Rehjus bildet die Grundlage für die Sauce Grand Veneur.
- Andere Verarbeitungsarten für das Rehkarree und die Rehfilets sind nicht zulässig.
- Alle Arbeiten am Reh sind vor Ort während des Wettbewerbs auszuführen.

4. Anna-Kartoffeln mit Waldpilzen

4.1 Zur Verfügung gestellte Produkte

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten:

- rohe Kartoffeln
- rohe Waldpilze

4.2 Vorgaben

- Die Anna-Kartoffeln sind aus rohen Kartoffeln herzustellen.
- Die Waldpilze sind vor Ort zu rüsten, zu verarbeiten und in die Anna-Kartoffeln zu integrieren.
- Die Zubereitung der Waldpilze ist frei.
- Die Art der Integration der Waldpilze in die Anna-Kartoffeln ist frei.
- Alle Komponenten sind während des Wettbewerbs herzustellen.

5. Freie Beilage rund um Butternusskürbis

5.1 Zur Verfügung gestellte Produkte

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten:

- rohen Butternusskürbis

5.2 Vorgaben

- Die freie Beilage muss auf Butternusskürbis basieren.
- Der Butternusskürbis ist vor Ort zu rüsten und zu verarbeiten.
- Die Ausarbeitung der Beilage ist frei.
- Die Beilage muss zum Rehgericht passen.
- Die Beilage muss die klassische französische Küchenlinie des Wettbewerbsthemas unterstützen.

6. Sauce Grand Veneur

6.1 Zur Verfügung gestellte Produkte

Die für die Sauce vorgesehenen Grundprodukte werden gemäss Warenkorb bereitgestellt.

6.2 Vorgaben

- Die Sauce ist als Sauce Grand Veneur nach klassischer französischer Küche zuzubereiten.
- Grundlage der Sauce ist der aus den Rehknochen hergestellte Rehjus.
- Der bereitgestellte Wildfond darf nur zum Auffüllen bzw. Fertigstellen des Fonds verwendet werden.
- Die Sauce ist vor Ort während des Wettbewerbs herzustellen.
- Die Sauce Grand Veneur ist separat in einer Sauciere zu servieren.

7. Präsentation, Tranchieren und Service Gericht Nr. 1

7.1 Präsentation auf Servierplatte

- Das Rehgericht ist zuerst im Ganzen auf einer Servierplatte zu präsentieren.
- Die Beilagen sind zusammen mit dem Reh auf derselben Servierplatte zu präsentieren.
- Die Sauce Grand Veneur wird separat in einer Sauciere serviert.
- Servierplatte, Teller und Sauciere werden von der Organisation zur Verfügung gestellt.
- Die Präsentation auf der Servierplatte dient dem offiziellen Foto sowie der Vorstellung am Jurytisch.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten präsentieren und erklären ihr Gericht persönlich vor der Degustationsjury.

7.2 Tranchieren

- Nach der Präsentation ist das Reh vor der Degustationsjury zu tranchieren.
- Das Tranchieren erfolgt durch die Kandidatin oder den Kandidaten.
- Der Coach darf während des Tranchierens ausschliesslich aus der Distanz coachen und beratend eingreifen.
- Eine physische Mithilfe durch den Coach ist nicht zulässig.
- Die Regeln des fachgerechten Tranchierens sind einzuhalten.

7.3 Tellergestaltung und Abgabe

- Nach dem Tranchieren ist das Gericht auf **5 runden, weissen Tellern mit 30 cm Durchmesser** anzurichten.
- Jeder Teller muss die vorgesehenen Fleischkomponenten, Beilagen und Sauce enthalten.
- Die Tellergestaltung muss restaurantgerecht, sauber, präzise und degustationsfähig sein.
- Das Gericht ist gemäss Zeitplan zur Degustation bereitzustellen.

8. Kulinarische Vorgaben Gericht Nr. 1

Die Gerichte sollen die klassische französische Küche von Auguste Escoffier erkennbar aufnehmen.

Sie dürfen modern interpretiert werden, müssen aber sauber, geschmacklich stimmig und elegant präsentiert sein.

Kreative Ideen sind erlaubt, solange alle Wettbewerbsvorgaben eingehalten werden.

Nicht erlaubte Produkte, nicht essbare Dekorationen und künstliche Zutaten sind ausgeschlossen.

9. Gericht Nr. 2 «Klassische Süssspeise»

Klassischer Kaffee-Éclair mit freier Glasur

Die Kandidatinnen und Kandidaten stellen **5 servierfertige Süssspeisen** her.

10. Éclair

10.1 Vorgaben zum Brandteig

- Der Éclair ist in klassischer Form und Grösse herzustellen.
- Der Brandteig ist vor Ort während des Wettbewerbs herzustellen.
- Die Éclairs sind als Einzelportionen herzustellen.

11. Kaffee-Konditorcreme

11.1 Vorgaben zur Creme

- Die Kaffee-Konditorcreme ist eine gekochte, gebundene Creme auf Basis einer klassischen Konditorcreme.
- Sie ist mit Kaffee zu aromatisieren und als Füllung für die Éclairs zu verwenden.
- Die Creme muss glatt, homogen und standfest sein, damit die Éclairs sauber gefüllt und serviert werden können.
- Die benötigte Kaffeemenge ist auf dem Warenanforderungsschein anzugeben.

12. Glasur

12.1 Vorgaben zur Glasur

- Der Konditorfondant wird am Wettbewerb zur Verfügung gestellt und ist als Grundlage für die Glasur zu verwenden.
- Die Glasur ist fachgerecht aufzubereiten, sodass sie eine glatte, gleichmässige und glänzende Oberfläche ergibt.
- Aroma und Farbe der Glasur sind frei wählbar. Sie müssen geschmacklich und optisch zum Kaffee-Éclair passen.
- Die Glasur muss sauber aufgetragen werden und die klassische Form des Éclairs unterstützen.
- Die Glasur darf den Éclair nicht überladen und die Füllung geschmacklich nicht überdecken.
- Zusätzlich benötigte Zutaten für Aroma, Farbe oder Verfeinerung sind auf dem Warenanforderungsschein anzugeben.

13. Anrichten, Präsentation und Abgabe Gericht Nr. 2

- Die **5 Éclairs** sind als Einzelportionen auf **5 weissen Tellern mit 30 cm Durchmesser** anzurichten.
- Jeder Teller muss einen vollständig fertiggestellten Kaffee-Éclair enthalten.
- Eine passende Garnitur ist zugelassen, sofern sie essbar ist, geschmacklich zum Kaffee-Éclair passt und die Hauptkomponente nicht überdeckt.
- Die Garnitur ist vor Ort während des Wettbewerbs herzustellen. Nicht essbare Dekorationselemente sind nicht zulässig.
- Das Anrichten muss sauber, präzise und restaurantgerecht erfolgen.
- Die Präsentation soll die klassische Form des Éclairs unterstützen und eine optimale Degustation durch die Jury ermöglichen.
- Jeder Teller muss optisch ausgewogen und geschmacklich stimmig sein.
- Ein Teller ist für das offizielle Foto sowie für die Präsentation auf dem Jurytisch vor der Degustation zu reservieren.
- Die Kandidatinnen und Kandidaten präsentieren und erklären ihre klassische Süßspeise persönlich vor der Degustationsjury.
- Die Süßspeise ist gemäss Zeitplan zur Degustation bereitzustellen.

14. Zeitplan des Wettbewerbs

14.1 Am Vortag des Wettbewerbs

- Administrative Anmeldung der Kandidatinnen, Kandidaten und Coaches
- Vorbereitung der Warenkörbe Küche
- Escoffier-Quiz für die Kandidatinnen und Kandidaten Küche
- Besichtigung der Wettbewerbsplätze in der Küche
- Auslosung der Startreihenfolge

14.2 Am Wettbewerbstag

Ablauf	Zeitpunkt / Dauer
Einrichten des Arbeitsplatzes, Warenkontrolle und Materialkontrolle; Coach und Kandidatin bzw. Kandidat in Berufskleidung	30 Min.
Verlassen des Arbeitsplatzes durch den Coach	nach 30 Min., vor Beginn des Wettbewerbs
Beginn des Küchenwettbewerbs; Eintritt der Kandidatinnen und Kandidaten in die Küche im Abstand von 10 Min.	Dauer: 4 Std.
Rückkehr des Coachs in Berufskleidung	nach 3 Std. 15 Min. Wettbewerbszeit
Abgabe Gericht Nr. 1 «Präsentationsgericht Plattenservice» zur Degustation	nach 3 Std. 30 Min. Wettbewerbszeit
Rückkehr in die Küche	15 Min.

Abgabe Gericht Nr. 2 «Klassische
Süssspeise» zur Degustation
Reinigung und Aufräumen des
Arbeitsplatzes

nach 4 Std. Wettbewerbszeit

30 Min.

15. Warenkorb und zusätzliche Lebensmittel

15.1 Von der Organisation bereitgestellte Grundprodukte

Die Organisation stellt die nachstehenden Grundprodukte zur Verfügung.

Bereich	Produkte
Fleisch	1 Rehkarree mit 5 Koteletts am Stück; 5 Rehfilets à ca. 150 g; Rehknochen, ca. 500 g rohe Kartoffeln
Stärkebeilage	rohe Waldpilze
Pilze	roher Butternusskürbis
Gemüse	Kalbs oder Rindsfond von "CHEF" Rotwein; Rotweinessig; Johannisbeergelee
Fond / Sauce	Lorbeer; Wacholderbeeren; Nelken; Salz; Pfeffer aus der Mühle; gemahlener weisser Pfeffer; Muskatnuss
Aromaten / Gewürze	Butter; Kochbutter; Crème fraîche; Vollrahm; Milch
Fettstoffe / Milchprodukte	Weizenmehl T55; Butter; Milch; Eier; Salz
Brandteig	Milch; Eier; Zucker; Maizena; Kaffee bzw. Espresso
Kaffee-Konditorcreme	Konditorfondant
Glasur	dunkle Schokolade; Kakaopulver; Kristallzucker; Puderzucker; Glukose; Vanilleschoten; Vanillearoma; Grand Marnier; Rum; flüssiger Espresso
Pâtisserie / Aromatisierung	

15.2 Zusätzliche Lebensmittel

Zusätzlich zu den bereitgestellten Grundprodukten dürfen die Kandidatinnen und Kandidaten eigene Lebensmittel im Wert von maximal **CHF 35.–** mitbringen.

Die zusätzlichen Lebensmittel müssen roh, ungewaschen, unverarbeitet, nicht vorgekocht, nicht mariniert und nicht vorproduziert sein.

Sie dürfen für eigene Kreationen, Beilagen, Garnituren, Aromatisierungen und geschmackliche Ergänzungen verwendet werden.

15.3 Preisnachweis

Für alle zusätzlich mitgebrachten Lebensmittel ist ein Preisnachweis vorzulegen.

Der Gesamtwert der zusätzlich mitgebrachten Lebensmittel darf **CHF 35.–** nicht überschreiten.

Als Preisnachweis gelten Kassenbon, Quittung, Lieferschein mit Preisangabe, Preisauszeichnung des Geschäfts oder Etikette mit klar erkennbarem Preis.

Lebensmittel ohne nachvollziehbaren Preisnachweis können von der Wettbewerbsleitung ausgeschlossen werden.

15.4 Garnituren und eigene Kreationen

Eigene Kreationen sind erlaubt, sofern sie zum Wettbewerbsthema passen und alle Vorgaben einhalten.

Essbare Garnituren sind sowohl beim Fleischgericht als auch bei der klassischen Süssspeise zugelassen.

Garnituren müssen essbar sein, geschmacklich zum Gericht passen, die Hauptkomponente unterstützen und vor Ort während des Wettbewerbs hergestellt oder fertiggestellt werden.

Die Garnituren sind im Warenwert von maximal **CHF 35.–** enthalten.

Die Garnitur darf die Hauptkomponente nicht überdecken und muss eine fachgerechte Degustation ermöglichen.

16. Coaching-Regelung

16.1 Einrichtungszeit

Der Coach begleitet die Kandidatin oder den Kandidaten in Berufskleidung während der 30-minütigen Einrichtungszeit am Arbeitsplatz.

Während dieser Einrichtungszeit sind keine küchentechnischen Vorbereitungsarbeiten erlaubt.

16.2 Coaching während des Wettbewerbs

Der Coach darf sich 30 Minuten vor der Abgabe des Präsentationsgerichts bis zum Wettbewerbsende in Berufskleidung in der Nähe des Arbeitsplatzes aufhalten.

Der Coach darf ausschliesslich aus der Distanz coachen und beratend eingreifen.

Eine physische Mithilfe durch den Coach ist unter keinen Umständen zulässig.

17. Bewertungsbereiche der Jury

- Hygiene
- Küchentechnik
- Nachhaltigkeit
- Präsentation und Degustation: Gericht Nr. 1 «Präsentationsgericht Plattenservice» – Reh, Beilagen und Sauce
- Präsentation und Degustation: Gericht Nr. 2 «Klassische Süssspeise» – Éclair
- Zeitstrafen bei verspäteter Abgabe der Gerichte zur Degustation
- Temperaturstrafen bei nicht korrekter Serviertemperatur warmer Gerichte
- Bewertung des Wettbewerbsdossiers und Escoffier-Quiz

18. Allgemeine Wettbewerbsbestimmungen

18.1 Nicht zugelassene Produkte

Folgende Produkte sind nicht zugelassen:

- Kaviar
- Hummer
- Trüffel

Nicht essbare Dekorationselemente und künstliche Zutaten sind nicht zulässig.

18.2 Nachhaltigkeit und Ressourceneinsatz

Während des gesamten Wettbewerbs ist Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Die Kandidatinnen und Kandidaten achten insbesondere auf:

- saubere und sichere Arbeitstechnik
- bewussten Umgang mit Rüst- und Produktionsabfällen
- verantwortungsvollen Umgang mit Wasser
- sparsamen Umgang mit Energie

18.3 Warenkontrolle

Am Vortag des Wettbewerbs kontrollieren die Kandidatinnen und Kandidaten gemeinsam mit ihrem Coach die von der Organisation bereitgestellten Grundprodukte.

Die Kontrolle erfolgt anhand des Warenkorbs und unter Aufsicht der Wettbewerbsverantwortlichen Küche.

Zusätzlich dürfen eigene Lebensmittel im Wert von maximal **CHF 35.–** mitgebracht werden.

Diese müssen den Vorgaben gemäss Punkt 15 entsprechen.

Für alle zusätzlich mitgebrachten Lebensmittel ist ein nachvollziehbarer Preisnachweis vorzulegen.

Zugelassen sind ausschliesslich:

- die von der Organisation bereitgestellten Grundprodukte
- die zusätzlich mitgebrachten Lebensmittel im Wert von maximal **CHF 35.–**
- Lebensmittel, die den Vorgaben des Wettbewerbsthemas entsprechen

Nicht zugelassene, nicht deklarierte oder nicht regelkonforme Lebensmittel dürfen im Wettbewerb nicht verwendet werden.

Die Verantwortung für Vollständigkeit, Deklaration und Einhaltung des Budgets liegt bei den Kandidatinnen und Kandidaten.

18.4 Restaurantgerechte Präsentation

Die beiden Wettbewerbsaufgaben müssen ein fachgerechtes Tranchieren sowie ein gastorientiertes, restaurantgerechtes Anrichten ermöglichen.

Die Abgabe muss sauber, vollständig und degustationsfähig erfolgen.

19. Kleidung

Die Kandidatinnen und Kandidaten bringen folgende Kleidung selbst mit:

- Kochjacke
- Kochhose
- Schürze
- Kochmütze
- geschlossene, rutschfeste Sicherheitsschuhe für die Küche

Diese Artikel werden nicht gestellt.

Die Kleidung muss neutral sein.

Auf allen Kleidungsstücken sind nicht zulässig:

- sichtbare Logos
- Abzeichen

- Namensschilder
- Erkennungszeichen von Hotels oder Restaurants
- persönliche Namen

20. Küchenausstattung und Arbeitsplatz

Vorbehaltlich Änderungen

Der Wettbewerbsort verfügt über vollständig ausgestattete Arbeitsplätze mit:

- Elektroherd mit 4 Kochplatten
- Elektroofen
- Kombidämpfer
- Küchenmaschine
- Grill / Salamander
- Arbeitstisch
- Spülbecken
- Aufbewahrungsregal

Die Organisatoren stellen eine Auswahl an Standard-Küchenutensilien bereit, darunter Töpfe, Pfannen, Schäler, Schneidebretter und weitere grundlegende Küchenutensilien.

21. Persönliche Werkzeuge und Elektrogeräte

Die Kandidatinnen und Kandidaten dürfen eigene persönliche Werkzeuge und kleine Spezialgeräte mitbringen.

Alle mitgebrachten Werkzeuge und Geräte müssen in einen **GN-Behälter 1/1 mit 20 cm Höhe** passen. Der Behälter muss mit Deckel vollständig geschlossen werden können.

Pro Kandidatin bzw. Kandidat sind maximal **2 eigene Elektrogeräte** erlaubt.

Nicht zugelassen sind Geräte oder Werkzeuge, die nicht in den geschlossenen GN-Behälter passen.

Die mitgebrachte Ausrüstung muss bei der Waren- und Materialkontrolle vorgelegt werden.

Die Wettbewerbsleitung entscheidet abschliessend über die Zulassung der mitgebrachten Werkzeuge und Geräte.

22. Format und Ablauf des Wettbewerbs

Alle Kandidatinnen und Kandidaten müssen sich registrieren.

Alle Kandidatinnen und Kandidaten müssen **1 Stunde vor dem geplanten**

Wettbewerbsbeginn anwesend sein.

Jede Kandidatin und jeder Kandidat verfügt über **4 Stunden** zur Zubereitung der vorgegebenen Wettbewerbsgerichte.

Die Startreihenfolge wird durch Losentscheid festgelegt.

Die Kandidatinnen und Kandidaten beginnen den Wettbewerb im Abstand von **10 Minuten**.

23. Mise-en-place- und Vorbereitungsvorgaben



Alle Komponenten der Wettbewerbsgerichte müssen vor Ort während des Wettbewerbs hergestellt werden.

Dies gilt insbesondere für:

- Stärkebeilagen
- Gemüsekomponenten
- Saucen
- Beilagen
- Garnituren
- Komponenten der klassischen Süssspeise

Das Mitbringen vorgegarter, vorproduzierter oder vorbereiteter Komponenten ist strengstens untersagt.

Ein Verstoss gegen diese Vorgabe führt zur sofortigen Disqualifikation.

Ausgenommen sind ausschliesslich der bereitgestellten Produkte von «CHEF».

Die Kandidatinnen und Kandidaten müssen vor Wettbewerbsbeginn überprüfen, ob sämtliche Waren, Geräte und Arbeitsmittel vollständig und in einwandfreiem Zustand sind.

Nach Wettbewerbsbeginn werden keine Beanstandungen oder Ersatzlieferungen mehr akzeptiert.

Ausnahmen sind nur in Notfällen zulässig.