

Wettbewerb Young Talent Escoffier 2026

Thema: « GrandHotel – eine silberne Ära »

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 «GrandHotel – eine silberne Ära» 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 und eine kleine Voiture 70 x 45 cm, steht für den gesamten Mittagsservice jedem Kandidaten zu Verfügung.

Mise en place Bar und Zubereitung vier Cocktails: 30 Minuten

- Vorbereiten der vier alkoholhaltige Cocktails zum Thema «GrandHotel – eine silberne Ära».
- 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.

Kaffegetränke: 30 Minuten

- Jeder Kandidat hat 30 Minuten Zeit für die Vorbereitung und Zubereitung von jeweils zwei identische Kaffee Espresso, zwei Kaffee Cappuccino und kalte Kaffeemischgetränke freier Wahl (Zutaten ausser Kaffee und Milch müssen mitgebracht werden) an einer Siebträgermaschine.
- Die Grundlagen und Kriterien beruhen auf dem Skills TrainingBook.

Schluss Mise en place: 15 Minuten

- Finalisieren der Mise en Place inklusive Brots, 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

- Krevettencocktail am Tisch zubereitet
- Suppe als «Plattenservice»
- Hauptspeise auf Teller angerichtet
- Käseplatte, 5 Sorten – drei Weintypen zur Auswahl (Süsswein/Rotwein)
- Dessert (Flambée Crêpes Suzette)
- Weisswein, Rotwein und Mineralwasser
- Kaffee oder Espresso
- Die Weine werden am Morgen des Wettbewerbstages 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

Thierry Fischer
Président de la Délégation suisse

Martin A. Erlacher
Responsable du concours