

INTERNATIONALE KOCHKUNSTAUSSTELLUNG

ZAGG



ein Berufsverband der
une société professionnelle d'

Hotel & Gastro
Union



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

KOCHARENA

Programm und Bedingungen für den Kochwettbewerb
in der warmen Küche als Einzelkonkurrenz

13. – 16. September 2010
Ausstellungshallen Allmend, Luzern

PARTNER UND AUSRÜSTER



Kocharena Einzelwettbewerb – Warme Küche **Montag 13. – Donnerstag 16. September 2010**

TEILNEHMER

Teilnehmer sind aktiv tätig Berufsleute aus der Restauration, der Hotellerie, der Spital- Heim- und Gemeinschaftstagastronomie im weitesten Sinne. Dieser Wettbewerb ist eine Einzelkonkurrenz und wird nur von der gemeldeten Person bestritten.

ORGANISATORISCHE VORGABEN

Die Teilnehmer melden sich mit dem speziellen Formular **Kocharena** bei der Geschäftsstelle des Schweizer Kochverbandes an.

- mit Bekanntgabe, zur welchem Zeitpunkt und an welchem Ausstellungstag zu diesem Wettbewerb angetreten werden möchte.
 - Mit einer zusätzlichen Kurzbeschreibung des zu präsentieren Gerichtes, keine Rezepturen.
 - Es können mehrere Arbeiten eingereicht werden, es ist aber für jedes eingereichte Programm eine separate Anmeldung.
 - Den Teilnehmern wird die Zufahrt bis zur Halle 4 für die entsprechende Einsatzzeit zugesichert. Weitere Dienstleistungen werden für die Teilnehmer der **Kocharena** zur Verfügung stehen.
-

WETTBEWERBSAUFGABE

- Es ist ein warmes Tellergericht herzustellen
- **Aus folgenden Produkten ist der Hauptbestandteil für das Gericht auszuwählen und zu verwenden**
 - **Fisch und Muscheln –
(bitte WWF-Fisch-Führer der bedrohten Arten beachten, www.wwf.ch/fisch)**
- Es sind weiter mindestens zwei Gemüse sowie eine Stärkebeilage zu servieren.
- Insgesamt sind **fünf Portionen** des vorgeschlagenen Gerichtes zu kochen und zu präsentieren.

- Es darf eine relative gross vorbereitete Mise en place eingebracht werden, wie, gerüstetes Gemüse und blanchiert, Mousses oder Farcen als Nebenbestandteile, Grundfonds und Basissaucen, Dekorelemente, hingegen ist der Hauptbestandteil des Gerichtes soweit wie möglich nature belassen, ausser längedauernde Marinaden oder anderen Vorbereitungsarten können akzeptiert werden.
- Wesentlich ist, dass den Besuchern der **Kocharena** eine professionelle und hygienisch und saubere Arbeit präsentiert wird, weiter wird eine handwerkliche und professionelle Zubereitung verlangt. Die Präsentation und die Degustation des Gerichtes sind ebenfalls gewichtige Punkte bei diesem Wettbewerb.
- Anrichtegeschirr; 2 Teller sind nach eigener Wahl selber mitzubringen, diese sind für Photo und für die Jurypräsentation und die Degustation.

Für die restlichen 3 Portionen stellt der Organisator Einweggeschirr zur Verfügung, damit wird den Besuchern der **Kocharena** ebenfalls eine Degustationen ermöglicht

BEWERTUNGSRICHTLINIEN

- Eine Jury mit international anerkannten Schweizer Juroren bewertet die gezeigten Arbeiten in Ihrer Ausführung, in der Präsentation und in der Degustation nach den internationalen Regeln des Weltbundes der Kochverbände (WACS-Culinary Roules)

Mise en place , Hygiene, sauberes Arbeiten	max. 10 Punkte
Professionelle Zubereitung - Kochmethoden	max. 20 Punkte
Anrichteweise/Präsentation originell, kreativ und innovativ.	max. 30 Punkte
Geschmack - Schmackhaft und gut gewürzt; weder überwältigend noch mit sonderbaren Geschmackskombinationen	max. 40 Punkte
Total Punktezahl	max. 100 Punkte

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

- Den Teilnehmern stehen modern ausgerüstete Arbeitsplätze zur Verfügung, zusätzlich sind folgende Geräte zur Verfügung, könne aber von mehreren Teilnehmern gleichzeitig benützt werden.
 - > Thermische Geräte

- > Mechanische Geräte
- > Kochgeschirr / Tische / Schneidebretter / Kleinmaterial etc.

- Den Teilnehmern wird rechtzeitig ein Küchenplan der **Kocharena** zur Verfügung stehen.
- Wenn die Teilnehmer eigenes Küchengeschirr mitnehmen ist das gestattet, es wird jedoch von seitens der Organisatoren, bei entstehenden Schaden oder Verluste der selbst eingebrachten Utensilien, jegliche Haftpflicht abgelehnt. Persönliche Versicherung ist ebenfalls Sache der Teilnehmer.

Einsatzzeit

Vorbereiten des Arbeitsplatzes ca. **10 Minuten**,
Zeit für die **Zubereitung** der Gerichte ca. **45 Minuten** ca. **15 Minuten** für das **Abräumen**

AUSZEICHNUNGEN

Notwendige Punktezahl

60	-	69	Teilnahmeauszeichnung
70	-	79	Bronzeauszeichnung
80	-	89	Silberauszeichnung
90	-	99	Goldauszeichnung
100			Goldauszeichnung mit Felicitation der Jury

Preise ZAGG (Ehrenpreise)

Tagessieger **Kocharena** • Gesamtsieger **Kocharena** • Spezialpreise