

Ausschreibung

ASIA – COMMISWETTBEWERB 2004

I. Zweck

-Mit diesem Wettbewerb will „Wohnen in Berlin und Brandenburg“

- die Kreativität von Jungköchen anregen
- die qualifizierte Weiterbildung in der asiatischen Küche fördern
- das kooperative Verständnis untereinander in der Trendgastronomie stärken
- und Jungköche zur Leistungsbereitschaft ermuntern.

II. Austragungsort / Termin

- Hotel Kurfürstendamm am Adenauerplatz GmbH / ABZ Berlin
 - Kurfürstendamm 68
 - 10707 Berlin
 - am 6. März 2004

III. Teilnehmer

- Der Wettbewerb ist für commis de cuisine **ohne Meisterqualifikation**, und für Auszubildende im 3. Ausbildungsjahr ausgeschrieben.
- Das Alter soll 25 Lebensjahre **nicht** überschreiten.
- Bei nachgewiesener Arbeitsunfähigkeit kann kurzfristig ein anderer Commis **mit gleichen Voraussetzungen** als Ersatzteilnehmer benannt werden.

IV. Auswahl der Teilnehmer

- Aus Kapazitätsgründen können nur 8 Teilnehmer ausgewählt werden.
- Die Auswahl der Teilnehmer wird auf der Basis der eingereichten schriftlichen Unterlagen und gegebenenfalls per Losverfahren von der Jury ermittelt.

V. Wettbewerbsaufgabe

1. Herstellung eines asiatischen warmen Gerichtes

- Es sind mindestens 5 verschiedene Komponenten für jeweils 6 Personen nach eigenem Warenkorb herzustellen.
- Das Motto bzw. das Motiv des Gerichtes ist von jedem Teilnehmer selbst zu wählen und muß bei der Anmeldung benannt sein.

2. Anrichten der Speisen

- Die produzierten Speisen sind wie folgt anzurichten:
 - a.) Alle Komponenten für 1 Person zur Verkostung der Jury.
 - b.) Alle Komponenten für 1 Person zur Schaustellung.
 - c.) Alle Komponenten für 4 Gäste zum Abendessen .
- Die Komponenten müssen servierfertig angerichtet sein.

VI. Wettbewerbsbedingungen

- Alle Teilnehmer stellen Ihren persönlichen Warenkorb selbst zur Verfügung.
- Zusätzlich wird ein Warensontertisch zur gemeinsamen Nutzung aller Teilnehmer entsprechend der **Anlage 1** aufgebaut.
- Nicht eingesetzt werden dürfen:
 - rohe Pilze
 - Garniermasse
 - Konserven
- Die übliche Ausrüstung einer Küche und eine Ausstattung gemäß der **Anlage 2** steht in einem ausreichenden Maße zur Verfügung
- Erlaubt ist das Mitbringen von technischen Hilfsmitteln und Kleingeräten
 - wie z. B. Timbale, Ausstecher, Sonderwerkzeuge, Pürierstab etc.
- Anrichtegeschirr und Teller werden von den Teilnehmern selbst zur Verfügung gestellt.
- Der Veranstalter stellt noch folgende Ergänzungen zur Verfügung:
 - Ein Ansteckschild mit der Nummer des Teilnehmers, die dieser vor Beginn der Veranstaltung der Anonymität und Chancengleichheit wegen gezogen hat.
 - Einen Aufsteller für den Arbeitsplatz mit der Nummer des Teilnehmers.
 - Einen Aufsteller für die Verkostung mit der Nummer des Teilnehmers.
 - Einen Aufsteller für die Schaustellung, beschriftet mit dem Motivmotto, dem Namen des Teilnehmers und des Betriebes.

VII. Zeitablauf

1. Samstag, 6. März 2004

- Ort :Hotel Kurfürstendamm am Adenauerplatz GmbH / ABZ Berlin
 - 8:00 – 9:00 Uhr = 1 Std. Einweisung und Aufbau des Arbeitsplatzes.
 - 9:00 – 12:30 Uhr = 3,5 Std. Vor-, und Zubereitung der Speisen.
 - ab 12:30 Uhr = Servicebeginn, anrichten der Speisen.

VIII. Bewertung

- Die Bewertung erfolgt durch eine freie, unabhängige, fachkundige Jury, die von „Wohnen in Berlin und Brandenburg“ berufen wird.
- Die Bewertungskriterien sind folgende:

➤ Einhaltung des Mottos	2	Punkte
➤ Zeiteinteilung und Einhaltung der Arbeitsabläufe	6	Punkte
➤ Vielfältigkeit der eingesetzten Waren	4	Punkte
➤ Stimmigkeit der Mengenkalkulation für 6 Personen	3	Punkte
➤ Mise en place	6	Punkte
➤ Sauberkeit am Arbeitsplatz	4	Punkte
➤ Arbeitstechnik / Zubereitungsweise	20	Punkte
➤ praxisgerechte Anrichteweise	20	Punkte
➤ Geschmack	20	Punkte
➤ Schwierigkeitsgrad	15	Punkte
• gesamt zu erreichende Punkte	100	Punkte

IX. Siegerehrung

- Ort: Hotel Kurfürstendamm am Adenauerplatz GmbH / ABZ Berlin
 - ab 15⁰⁰
- Der Sieger erhält einen Pokal und eine Reise nach Peking.
- Die Plazierten erhalten Sachpreise.
- Alle Teilnehmer erhalten eine Ehrenurkunde.

X. Sonstige Hinweise

- Betreuer dürfen während des Wettbewerbes im Bereich der Küche nicht anwesend sein.
- Der Wettbewerb wird durchgeführt unter dem Gesichtspunkt der zur Zeit gültigen Hygierichtlinien.
- Versicherungstechnisch findet der Wettbewerb für Auszubildende während der betrieblichen Ausbildungsphase, nur an einem anderen Ort statt. Ausgelernte Köche haben für Versicherungsschutz selbst zu sorgen.
- Für die Pausenregelung sind die Mannschaften selbst verantwortlich.
- Die Pausen dürfen nicht mit den Betreuern genommen werden.
- Während der Pausen wird 1 x ein kleiner Imbiß gereicht. Mineralwasser wird zur freien Verfügung gestellt.

XI. Bewerbung und Anmeldung

- Folgende Unterlagen sind komplett nach den Vorgaben zu erstellen und bis zum **22. Februar 2004** schriftlich einzureichen bzw. per e-Mail zu senden an:
 - Herrn Ralf Heuer
 - Hotel Kurfürstendamm / ABZ
 - Kurfürstendamm 68
 - 10707 Berlin
 - E Mail: Ralf.Heuer@hotel-kurfuerstendamm.de
- Der Anmeldeschluß ist der **22. Februar 2004**
- Auf dem **Blatt A** sind folgende Informationen zu nennen:
 - personenbezogene Daten
 - betriebsbezogene Daten
 - Motto bzw. Motiv der Speisen
 - Ort, Datum, Unterschrift
- Auf dem **Blatt B**, ggf. ist ein zusätzliches Blatt zu nehmen, sind folgende Informationen zu nennen:
 - Lebensmittel im Einzelnen und im Detail benannt
 - Benötigte Menge der Lebensmittel

Blatt A**Anmeldeformular zum
Asia-commiswettbewerb 2004**

Als Teilnehmer des Wettbewerbes möchte Ich mich anmelden:

Name:
 Vorname:
 geboren am:
 Straße privat:
 PLZ/Ort privat:
 Telefon privat:

Betrieb:

Name des Betriebes:
 Straße:
 PLZ/Ort:
 Telefon geschäftlich:
 Name Kontaktperson:

MOTTO bzw. MOTIV der Speisen:

.....

Speisenbenennung (mindestens 5 verschiedene):

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Ort: **Datum:** **Unterschrift:**

Anmeldeschluss: 22.02. 2004 !!!

Anlage 1

Sondertisch Asia – Commiswettbewerb 2004

<u>Gemüse:</u>	<u>Spirituosen:</u>
Kresse	Madeira
Schluppen	Sherry
Karotten	Weinbrand
Lauch	Grand Marnier
Sellerie	Weißwein
Broccoli	Rotwein
Paprikamix	
Salat mix	
Radiccio	<u>Gewürze:</u>
Radischen	Sternanis
Staudensellerie	Safran
Zucchini gelb	Rosenpaprika
Zucchini grün	Curry
Gurken	Curcuma
Tomaten	Vanilleschoten
Cocktailtomaten (rot + gelb)	Pfeffer
Zitronengras	Rosa Pfeffer
Zitronen	Kreuzkümmel
Limette	
Orangen	<u>Sonstiges:</u>
Spinat	Rohrzucker
Knoblauch	Kakaopulver
Zwiebeln = lila, schalotten, Gemüse	Backpulver
Kartoffeln	getr. Tomaten
	Haselnüsse
<u>Kräuter:</u>	Erdnüsse
Minze	Aprikosenmarmelade
Mellise	Pumpernickel
Thymian	Cocktailkirschen
Basilikum	Marzipan
Estragon	Puderzucker
Petersilie (Blatt + kraus)	Mandeln
Schnittlauch	Walnüsse
Rosmarien	Mehl
Bärlauch	Zucker
	Salz
<u>Obst:</u>	Hefe
Physalis	Buchweizenmehl
Mango	Stärke
Kiwis	Gelantine
Äpfel	Blätterteig
Birnen	Pistatien
Weintrauben	
Beeren	
Ananas baby	
Feigen	
Melone	

Anlage 2

Equipmentliste für den Asia-Commiswettbewerb 2004 (Vorhandene Materialien)

- Arbeitsbretter (Kunststoff)	40 x 60	8 Stk.
- Edelstahlschüsseln	15 cm	8 Stk.
- Edelstahlschüsseln	20 cm	8 Stk.
- Edelstahlschüsseln	25 cm	8 Stk.
- Eimer	5 Liter	8 Stk.
- Schaumkellen	8 cm	8 Stk.
- Schöpfkellen	0,05 Liter	8 Stk.
- Pinsel	3 cm	8 Stk.
- Haarsiebe	20 cm	8 Stk.
- Schneebesen	25 cm	8 Stk.
- Töpfe	20 cm x 15 cm-hoch	8 Stk.
- Töpfe	25 cm x 20 cm-hoch	8 Stk.
- Sauteusen	20 cm	8 Stk.
- GN 1/1	flach	24 Stk.
- GN 1/1	5 cm	8 Stk.
- GN 1/2	flach	16 Stk.
- GN 1/2	5 cm	16 Stk.
- Chemisiergitter	1/1	8 Stk.
- Alufolie	30 cm	2 Rollen
- Klarsichtfolie	30 cm	2 Rollen