

Ausschreibung des Kochwettbewerbs für den Fachnachwuchs des Berufsstandes Koch/Köchin im 2./3. Ausbildungsjahr

Der Wettbewerb

REWE-Foodservice veranstaltet seit vielen Jahren gemeinsam mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V., den Köchevereinen und den Berufsschulen den REWE-Deutschland-Pokal, den nationalen Wettbewerb für den engagierten Köchenachwuchs des 2. und 3. Ausbildungsjahres. In zehn regionalen Vorentscheidungen können sich die jeweils ersten beiden Gewinner für das Finale in Mainz qualifizieren.

Teilnahmeberechtigt sind alle Schülerinnen und Schüler der Ausbildungsklassen im Kochberuf sowie der Berufsschulen. Geplant ist, dass jede Schule oder jeder Betrieb max. drei Auszubildende zum Wettbewerb schicken kann.

Die drei Gewinner des REWE-Deutschland-Pokals sind von einer wiederholten Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen.

Sollten sich mehr als 15 Teilnehmer anmelden, so wird durch den Ansprechpartner des Austragungsortes eine Vorauswahl getroffen.

Das Motto für die Schauplatte 2010/2011 lautet:

„Variation von heimischen Süßwasserfischen“
mit mindestens zwei Garnituren

Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, und im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen das kreative Kochen und die praktische Arbeit.

Die Aufgabe

Herstellen einer Schauplatte nach eigener Konzeption zum Thema
„Variation von heimischen Süßwasserfischen“
mit mindestens zwei Garnituren

1. Die Zubereitungszeit beträgt zwei mal vier Stunden.
2. Die Schauplatte ist für vier Personen zu erstellen.
3. Zusätzlich sind zwei Teller für die Jury zu erstellen:
ein Teller zur Verkostung für die Jury (nicht chemisiert);
ein Teller zur Präsentation neben der kalten Schauplatte
4. Die Produkte auf der Schauplatte und der Teller zur Präsentation müssen nicht zwingend chemisiert werden.
5. Der mitgebrachte Wareneinsatz darf einen Bruttopreis von 40 Euro nicht überschreiten. Bei einer Toleranzgrenze von +/- zehn Prozent wird das Mitbringen von zu viel Ware negativ bewertet.

Die Unterlagen

Folgende Unterlagen sind bis spätestens acht Tage vor dem Wettbewerb einzusenden:

Seite 1 Deckblatt mit Titel und Bild der Platte

Seite 2 Allgemeine Angaben

- jeweils vollständige Anschrift mit Telefon- und Faxnummer des Teilnehmers und des Ausbildungsbetriebs
- E-Mail-Adresse des Teilnehmers
- Geburtsdatum des Teilnehmers
- Name des Betreuers
- bei VKD-Mitgliedschaft: Angaben zum Verein und Landesverband
- Titel der Platte
- Erklärung: *Ich, als Wettbewerbsteilnehmer, habe die Ausschreibung zum REWE-Deutschland-Pokal 2010/2011 zur Kenntnis genommen.*
- Ort, Datum, Unterschrift

Seite 3 ff. Material

- Aufstellung mit Mengenangaben der einzelnen Produkte mit Preisen
- Toleranz: +/- zehn Prozent

Die weiteren Seiten in dieser Reihenfolge:

Kalkulation

- Teilkalkulationen und Zubereitungshinweise der einzelnen Produkte, fortlaufend

Kalkulation

- Zusammenfassung der Teilkalkulationen zum Gesamtpreis (Warenwert von 40 Euro, +/- zehn Prozent)

Arbeitsabläufe

jeweils ein tabellarischer Arbeitsablauf für Tag 1 und Tag 2

Anhang

Materialaufstellung mit Preisen

allgemeines Beispiel

Terrine von Sülze von Maishähnchen und Perlhuhn

Menge	Ware	Preis je kg/Stück/Liter in Euro	Gesamtpreis in Euro
200 g	Perlhuhnbrust	8,43	1,66
100 g	Karotte	1,20	0,14
100 g	Lauch	1,20	0,14
30 g	Aspik	9,00	0,27
0,5 l	Geflügelfond	1,50	0,75
200 g	Maishähnchen	6,45	1,29
200 g	Sahne	1,99	0,38
30 g	Oliven	2,20	0,07
1 Stk.	Safran	1,10	1,10
	Gewürze		0,25
10 ml	Weißweinessig	3,29	0,07
		Zwischensumme	6,12
		7 % MwSt.	0,43
		19 % MwSt.	-,--
		Gesamt	6,55



Zubereitungshinweise

allgemeines Beispiel

Terrine und Sülze von Maishähnchen und Perlhuhn

Maishähnchenfleisch mit Sahne und Salz mischen und kühl stellen. Dann alles kuttern und durch ein Sieb streichen.

Oliven in kleine Würfel schneiden und unter die Farce mischen. Safran mit etwas Flüssigkeit verrühren und mit einem kleinen Teil der Farce mischen, dann mit der restlichen Farce vermengen.

Terrinenform einölen und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Farce in die obere Hälfte der Form schräg einfüllen. Nun das Ganze mit Klarsichtfolie abdecken und bei 82 °C für 20 Minuten im Kombidämpfer garen.

In der Zwischenzeit die Perlhuhnbrust im Geflügelfond pochieren und anschließend kühl stellen. Die Karotten und den Lauch in Brunoise schneiden und blanchieren. Den Geflügelfond durch ein Tuch passieren, aufkochen und Aspikpulver einrühren. Farce aus dem Kombidämpfer holen und abkühlen lassen.

Nun die Perlhuhnbrust in feine Würfel schneiden und mit Gemüsebrunoise und Aspik vermischen. In die andere Hälfte der Form geben und in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Aspik fest geworden ist, Terrine in Scheiben schneiden und die Oberfläche der Scheiben mit Aspik gelieren.

Fortlaufend die Teilkalkulationen.

Beispiel für die Zusammenfassung einer Schauplatte

Teilkalkulation 1	Terrine und Sülze vom Maishähnchen und Perlhuhn	6,55 €
Teilkalkulation 2	Praline vom Maishähnchen	10,02 €
Teilkalkulation 3	Pastete vom Perlhuhn	10,75 €
Teilkalkulation 4	Gefüllte Kirschtomaten	1,41 €
Teilkalkulation 5	Apfel-Sellerie-Salat	0,80 €
Teilkalkulation 6	Aspik	2,39 €
Teilkalkulation 7	Kürbistropfen mit Brombeeren	1,12 €
Teilkalkulation 8	Kräutersauce	1,85 €
Teilkalkulation 9	Cumberlandsauce	1,98 €
Gesamtkalkulation		36,87 € inkl. MwSt.

Der mitgebrachte Wareneinsatz darf einen Bruttopreis von 40 Euro nicht überschreiten.
Bei einer Toleranzgrenze von +/- zehn Prozent wird das Mitbringen
von zu viel bzw. zu wenig Ware negativ bewertet.



Die Bedingungen

Alle Zubereitungen sind an Ort und Stelle vom Wettbewerbsteilnehmer zu erbringen.

Alle Teige, Farcen, essbaren Bestandteile und Garniturelemente sowie Saucen müssen selbst hergestellt werden. Mitgebrachte Produkte müssen unbearbeitet und roh sein.

Erlaubt ist das Mitbringen von

- Grundfonds, Aspik

Nicht erlaubt sind

- Tiefkühlware und Dosenware
- getrocknete Produkte, die bereits vorbereitet sind

Nicht auf der Schauplatte eingesetzt werden dürfen:

- künstliche Aufbauten, Plastik, Holz, rohe Pilze, Schalen und Fruchthüllen sowie vorgefertigtes Eis (Skulpturen) und Garniermasse

Mitgebracht werden müssen

- alle Arten von technischen Hilfsmitteln und Kleingeräten, die zur Herstellung der Platten benötigt werden, wie z. B. Töpfe, Schüsseln, Schöpfkellen, Rührbesen usw.
- eine Anrichteplatte aus Glas, Keramik, Acryl etc. (Auflagefläche innen darf 60 cm nicht überschreiten). **Achtung:** Platten aus oxidierendem Material müssen mit Aspik überzogen werden. Der dafür nötige Aspik muss mitgebracht werden.
- Teller für die Degustation und Präsentation (Größe, Farbe und Dessins der Teller nach persönlichem Geschmack)
- im Bedarfsfall ein Gefäß für Sauce (muss keine Sauciere sein)

Hinweis zum Chemisieren:

Die **fertigen** Produkte auf der Platte müssen nicht zwingend chemisiert werden, wenn die Ausstellung zeitnah zum Wettbewerbende stattfindet.

Wenn aus Gründen der besseren Haltbarkeit die **fertigen** Produkte mit Aspik überzogen werden müssen, geschieht dies **nach dem Wettbewerb** und **außerhalb der Wertung**. Der dafür nötige, erwärmte Aspik wird gestellt (Bestellung über die Schule).

Regionale Vorentscheidungen:

Hier entscheidet der Ansprechpartner jeder teilnehmenden Schule über die Notwendigkeit und informiert die Teilnehmer rechtzeitig.

Beim Finale **müssen** die Teilnehmer ihre **fertigen** Produkte auf den Platten aus Gründen der besseren Haltbarkeit mit Aspik überziehen.

Der Wettbewerb wird nach betrieblich gültigen Arbeitsschutz- und Hygienerichtlinien durchgeführt.

Betreuer dürfen im Bereich der Küche während des Wettbewerbs nicht anwesend sein. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Die Bewertung

Eine freie, unabhängige, fachkundige Jury, die in der Lehrlingsausbildung tätig ist, bewertet die Arbeiten. Zusätzlich wurde von REWE-Foodservice und dem VKD ein Wanderjuror bestimmt, welcher bei den Vorentscheidungen anwesend ist.

Die Gesamtpunktzahl 100 verteilt sich wie folgt:

Vorbereitung/Organisation

Ausarbeitung der Mappe inkl. Foto	1 Punkt
Richtige Kalkulationserstellung für sechs Personen; Bezeichnung von Mengen und Gewichten (Einzelpreise)	2 Punkte
Arbeitsabläufe für zwei Tage	2 Punkte

Praktische Arbeit

Sauberkeit/Hygiene	10 Punkte
Wirtschaftlichkeit/Materialaufstellung/Mise en place; (15 Punkte) Soll-Ist-Vergleich (5 Punkte)	20 Punkte
Zubereitung/Arbeitstechnik	20 Punkte

Ergebnis

Gesamteindruck/praxisgerechte Arbeitsweise/Kreativität	15 Punkte
Arbeitsaufwand/Schwierigkeitsgrad	10 Punkte
Degustation	20 Punkte

Hinweis: Bei Nichteinhaltung des Themas kann der Teilnehmer keinen Platz unter den ersten drei Gewinnern belegen.

Im Anschluss an die Siegerehrung erhält jeder Teilnehmer die Möglichkeit, sich vom Vorsitzenden der Jury seine Bewertung erläutern zu lassen.

Die Richtlinien zur Bewertung wurden mit dem VKD-Fachausschuss im Jahr 2008 besprochen und beschlossen. Das Ergebnis der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Die Preise

Der Sieger erhält	300,00 €
Der zweite Sieger erhält	200,00 €
Der dritte Sieger erhält	100,00 €

Jeder Teilnehmer erhält ein Präsent und eine Urkunde.

Der Ausbildungsbetrieb des Siegers erhält außer einer Urkunde den **REWE-Wanderpokal** für die Dauer eines Jahres!

Die beiden Erstplatzierten sind gleichzeitig für die Endausscheidung um den REWE-Deutschland-Pokal im Frühjahr 2011 qualifiziert.

Nützliche Hinweise

REWE-Foodservice stellt folgende Unterlagen bereit:

- Ansteckschild mit der Nummer des Auszubildenden (jeder Teilnehmer zieht vor Wettbewerbsbeginn eine Nummer, um die Anonymität und Chancengleichheit zu wahren)
- Aufsteller für den Arbeitsplatz mit der Nummer des Auszubildenden
- Plattenschild – beschriftet mit dem Titel der Platte, dem Namen des Auszubildenden, des Ausbildungsbetriebes und der Region

Den Teilnehmern wird der Materialeinsatz von 40 Euro erstattet.

Darüber hinaus werden jedem Teilnehmer zusammen mit seinen angemeldeten Betreuern die Reisekosten für **einen PKW** (bitte Fahrgemeinschaften bilden – Kosten werden **pro Team nur einmal** erstattet!) oder die Kosten für die entsprechenden Bahnkarten gegen Beleg ausgezahlt.

Sollten Sie und Ihr/-e Betreuer/-in ein Hotelzimmer benötigen, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Anmeldung mit. Die Kosten hierfür werden von REWE-Foodservice übernommen.

Weitere Hinweise und Wissenswertes: siehe auch „step by step“-Serie von REWE-Foodservice und KÜCHE (bitte unter www.rewe-fs.de downloaden).

Bei weiteren Fragen helfen wir gerne weiter.

E-Mail: kontakt@rewe-foodservice.de – Betreff: Kochwettbewerb

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und wünschen schon heute viel Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen

REWE-Foodservice GmbH



Termine zu den regionalen Vorentscheidungen

8./9. Oktober 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Nordrhein-Westfalen

Veranstalter: REWE-Foodservice Köln

Veranstaltungsort: WIHOGA - Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie, Dortmund

22./23. Oktober 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Bayern

Veranstalter: REWE-Foodservice Bindlach, Chieming, Kempten und Schweitenkirchen

Veranstaltungsort: Städtische Berufsschule III, Nürnberg

29./30. Oktober 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland

Veranstalter: REWE-Foodservice Darmstadt

Veranstaltungsort: Berufsbildende Schule - Gewerbe und Technik, Mainz

29./30. Oktober 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Niedersachsen

Veranstalter: REWE-Foodservice Hildesheim

Veranstaltungsort: Berufsbildende Schule Stadthagen, Stadthagen

5./6. November 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Sachsen

Veranstalter: REWE-Foodservice Dresden

Veranstaltungsort: Gemeinnützige Bildungseinrichtung für Fortbildung und Umschulung GmbH, Chemnitz

10./11. November 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Baden-Württemberg

Veranstalter: REWE-Foodservice Ulm

Veranstaltungsort: Johann-Georg-Doertenbach-Schule, Calw-Wimberg

12./13. November 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Mecklenburg-Vorpommern

Veranstalter: REWE-Foodservice Rostock

Veranstaltungsort: Bildungszentrum Verein zur beruflichen Ausbildung, Umschulung und Fortbildung e.V., Ribnitz-Damgarten

26./27. November 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Westsachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

Veranstalter: REWE-Foodservice Halle

Veranstaltungsort: Gewerblich-Technische Bildungsstätte GmbH, Schkeuditz

29./30. November 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Bremen, Hamburg, Schleswig-Holstein (umfasst auch die Region Weser-Ems und Elbe-Weser)

Veranstalter: REWE-Foodservice Bremen

Veranstaltungsort: Berufsschule für das Nahrungsgewerbe, Schulzentrum Am Rübekamp, Bremen

3./4. Dezember 2010

Regionaler Vorentscheid REWE-Deutschland-Pokal für die Region Berlin, Brandenburg

Veranstalter: REWE-Foodservice Berlin

Veranstaltungsort: Brillat-Savarin-Schule, Berlin-Weißensee

Weitere Informationen zur Anmeldung erhalten Sie auf

www.rewe-fs.de/Unternehmen/Nachwuchsforderung/REWE-Deutschland-Pokal/Anmeldung