

## Wettbewerb

Am Wettbewerb «Gastro-Elite 2020» treten 10 Teams aus der Küche im friedlichen Wettstreit gegeneinander an, welche anhand ihrer Teambewerbung unter allen teilnehmenden Teams ausgewählt werden.

Die Wettbewerbe werden während den **Messtagen an der 44. OFFA** Frühlings- und Trendmesse vom **15. – 19. April 2020** durchgeführt.

### Patronat & Organisation

Gastro St. Gallen  
Ostschweizer Gastronomiefachschule  
Gastro-Elite 2020  
Fürstenlandstrasse 53  
9000 St. Gallen  
Tel. 071 274 95 15  
[info@gastro-elite.ch](mailto:info@gastro-elite.ch)  
[www.gastro-elite.ch](http://www.gastro-elite.ch)

### Projektleiter

Philipp Schneider, Krone Mosnang  
[schneider.philipp@kronemosnang.ch](mailto:schneider.philipp@kronemosnang.ch)

### Jurypräsident

Roland Fuchs, Dipl. Berufsschullehrer GBSSG, St. Gallen  
[roland.fuchs@gbssg.ch](mailto:roland.fuchs@gbssg.ch)

### Moderation

Markus Hänsli, Dipl. Berufsschullehrer BWZT, Wattwil  
[markus.haensli@bwzt.ch](mailto:markus.haensli@bwzt.ch)

## Teams

Am Wettbewerb teilnehmen können Lernende aus den Berufen:

- Köchin / Koch EFZ
- Küchenangestellte/-r EBA
- Diätköchin/-koch EFZ

Ein Team besteht aus **5 Lernenden** im 1. bis 3. Lehrjahr.

**Die Lernenden** müssen nicht zwingend aus der gleichen Klasse der Berufsfachschule oder aus demselben Lehrjahr sein.

Bei der **Planung** und den **Vorarbeiten** für den Wettbewerb ist es den jeweiligen Teams freigestellt, sich von einem **Coach** nach ihrer Wahl beraten zu lassen, **nicht aber an den beiden Wettbewerbstagen**.

An den Wettbewerbstagen werden den Teams ein **Coach** aus der Organisation «Gastro-Elite» zur Seite gestellt.

## Aufgabe

Jedes Team kocht für **70 Personen ein 3-Gang-Menü**.

Das komplette Menü besteht aus:

1. VORSPEISE
2. HAUPTGERICHT
3. SÜSSSPEISE

Weitere Details zu den Aufgaben sind dem Aufgabenblatt und dem definierten Menü zu entnehmen. Die Rezepte für 70 Personen werden den Teams zur Verfügung gestellt.

## Bewerbung

Der Wettbewerb soll den Berufsnachwuchs der Schweizer Gastronomie widerspiegeln.

Interessierte Teams reichen bis zum **31. Dezember 2019** ein **Motivationsschreiben** mit Team Foto und ein **Motivationsvideo** (*Teamvideo*) an [info@gastro-elite.ch](mailto:info@gastro-elite.ch)  
Bis **Mitte Januar 2020** werden die Teams über ihre Qualifikation zum Wettbewerb **informiert**.

Danach senden die **ausgewählten Teams** bis zum **14. Februar 2020** ihr Dossier an:

Gastro St. Gallen - Gastro-Elite 2020  
Frau Andrea Lustenberger  
Fürstenlandstrasse 53  
9000 St. Gallen

### Inhalt des Dossiers

- Aufgelistete, maximal 5 Lebensmittel zur \*Garnitur der Süssspeise (Vorlage [www.gastro-elite.ch](http://www.gastro-elite.ch) verwenden)
- **Präsentation** und **Anrichtebeschrieb** der einzelnen Gerichte mit **Foto** dargestellt (Vorlage [www.gastro-elite.ch](http://www.gastro-elite.ch) verwenden)
- **Zeitplan** für 1½ Tage (Vorlage [www.gastro-elite.ch](http://www.gastro-elite.ch) verwenden)

### Wettbewerbskriterien

- Organisation & Teamwork
- Umsetzung der Rezepte
- Hygiene & Auftreten
- Arbeitssicherheit
- Wirtschaftlichkeit
- Schnittarten
- Gartechniken
- Präsentation (inkl. Zeitmanagement)
- Degustation

\*Die Teams müssen **mindestens 3, maximal 5 frei wählbare Lebensmittel** zur **Garnitur der Süssspeise** verwenden. Die **benötigten Lebensmittel** bringen die **Teams selber mit**. Sie werden pauschal mit CHF 30.00 durch «Gastro-Elite» rückvergütet.

Die **Bewertung** der **praktischen Arbeiten** erfolgt nach den Hauptkriterien analog dem praktischen **QV 2020 Köchin / Koch EFZ**.

Während der Servicezeit sollte es möglichst ruhig und organisiert ablaufen. Bei zu grossen Wartezeiten auf die Gerichte ist mit Minuspunkten zu rechnen.

Sollte ein **Teammitglied** oder ein **gesamtes Team** kurzfristig ausfallen, wird vom **jeweiligen Team**, dessen **Coach oder Berufsschullehrer** erwartet, dass sie einen **Ersatz** organisieren, um den Wettbewerb in der Durchführung nicht zu gefährden.

Die entsprechenden **Wettbewerbstage** der einzelnen Teams werden **zwei Monate** vor Beginn des Wettbewerbs ausgelost und entsprechend mitgeteilt.

## Infrastruktur

Den Teams werden **zwei identische** Arbeitsplätze bereitgestellt.

**Jeder Arbeitsplatz** besteht aus Arbeitsflächen, zwei Herdplatten, einem Combi-Steamer, einem Kühlschrank, einem Tiefkühlschrank, zwei Holdomaten 1/1 GN, einem Sous-vide Bad 1/1 GN, einer Fritteuse, einem Rührgerät (Kenwood), einem Schock Froster (*Hugentobler, bis -40°C*), einem Pacojet mit Bechern, einer Griddle Platte und einem Regomat.

**Für beide Teams stehen folgende Geräte gemeinsam** zur Verfügung: eine Aufschnittmaschine, ein Vacuum Gerät sowie ein Spülbecken. Beim Pass wird für beide Küchen je eine Wärmebrücke bereitstehen. Schüsseln, Pfannen, Kellen, Schwingbesen etc. wird es ebenfalls vor Ort haben.

**Messer und persönliche Kleinwerkzeuge** müssen eigens **mitgebracht** werden.

Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden. Erst wenn dies vom **technischen Leiter** oder von einem der beiden Tagescoachs kontrolliert wurde, können die Kandidaten/innen ihren Arbeitsplatz verlassen.

Das **Anrichtegeschirr** für die 3 Gänge wird den Teams zur **Verfügung** gestellt (*ersichtlich und bebildert auf der Webseite [www.Gastro-Elite.ch](http://www.Gastro-Elite.ch)*) und muss verwendet werden. Eigenes Geschirr ist aus Fairness Gründen nicht erlaubt.

## Bekleidung

Die Teammitglieder tragen eine komplette Kochuniform inklusive Schürze, Torchon, Kopfbedeckung und Foulard.

## Degustationsjury

Die Degustationsjury besteht aus 5 Mitgliedern mit Wettbewerbs- und Prüfungserfahrung.

## Küchenjury

Die Küchenjury setzt sich aus 4 Jurymitgliedern zusammen. Es handelt sich dabei um hauptberufliche Küchenchefs und um Lehrpersonen der Fachkunde im Kochberuf.

## Jurypräsident

Der Jurypräsident übernimmt seine Aufgaben sowohl in der Küche, als auch bei der Degustation.

Bei Punktegleichheit besitzt er das Recht für den Stichentscheid. Er gilt als Ansprechperson vor- und während des Wettbewerbes für die Teams oder deren Coaches.

## Preise

Es wird an jedem Wettbewerbstag ein **Tagessieger Team** erkoren. Es sind **Tagespreise** in der Höhe von ca. CHF 500.00 Warenwert zu erwarten. Alle Teammitglieder erhalten ein **Zertifikat**. Sämtliche Preise werden während der Rangverkündigung übergeben.

Aus den jeweiligen **Tagessieger Teams** wird am **Sonntag, 19. April 2020 um 15:30 Uhr das Gesamtsieger Team «Gastro-Elite 2020»** erkoren. Anschliessend erfolgt die Preisübergabe **der klassierten Ränge 1 – 3**. Wir bitten deshalb alle **5 Tagessieger Teams**, am Sonntag **Gemeinsam** anwesend zu sein.

## Ablauf

Der Wettbewerb beinhaltet rund **10 Stunden** auf **1.5 Tage** verteilt.

### Tag 1

**14:30** Uhr Eintreffen der Teams und Umziehen  
**15:00** Uhr Begrüssung, Coaching und Küchenübernahme  
**15:30** Uhr Produktion Teil 1  
**18:00** Uhr Reinigung und Verabschiedung

### Tag 2

**08:00** Uhr Begrüssung der Teams  
**08:15** Uhr Produktion Teil 2  
**12:15** Uhr **Start Service**  
**14:00** Uhr Ende Service und Reinigung  
**14:30** Uhr Küche wird übergeben  
**14:45** Uhr **Siegerehrung** und Verabschiedung

## Änderungen des Reglements

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern oder zu ergänzen aufgrund von ausserordentlichen Umständen.

## Öffentlichkeitsarbeit

Während der Dauer des Wettbewerbs haben sich alle Teams an die Weisungen des Organisationskomitees zu halten.

Wir legen besonderen Wert auf ein gepflegtes Auftreten mit sauberer und kompletter Berufsbekleidung. Kopfbedeckung, Foulards oder Kochblusen in derselben Farbe pro Team sind erwünscht.

## Versicherungsschutz

Für die Versicherung ist jedes Teammitglied selbst verantwortlich.

## Anfechtungen

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement geregelt sind, wird das Organisationskomitee über den definitiven Entscheid informieren.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

St. Gallen, September 2019