

## Wettbewerb

Am Wettbewerb «Gastro-Elite 2022» 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 OFFA** Frühlings- und Trendmesse vom **20. – 24. April 2022** durchgeführt.

### Patronat & Organisation

Gastro St. Gallen  
Ostschweizer Gastronomiefachschule  
Gastro-Elite 2022  
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

Urs Kremmel, Gastronom  
[urs.charlotte@kremmel.me](mailto:urs.charlotte@kremmel.me)

### Jurypräsident

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

### Menü und 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 **17. Dezember 2021** ein **Motivations Schreiben** mit Team Foto und ein **Motivationsvideo** (*Teamvideo*) an [info@gastro-elite.ch](mailto:info@gastro-elite.ch)  
Bis **Mitte Januar 2022** werden die Teams über ihre Qualifikation zum Wettbewerb **informiert**.

Danach senden die **ausgewählten Teams** bis zum **11. Februar 2022** ihr Dossier an:

Gastro St. Gallen - Gastro-Elite 2022  
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 2022 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, einem Rührgerät (Kenwood), einem Schock Froster (*Hugentobler, bis -40°C*), einem Pacojet mit Bechern 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, Backbleche 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 Web-Seite [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.

**1 Kochbluse mit Logo** wird allen Teilnehmenden gratis als **Geschenk** abgegeben.

## 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, 24. April 2022 um 15:30 Uhr das Gesamtsieger Team «Gastro-Elite 2022»** 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** und **Kochhosen** sollten pro Team identisch sein. Die **Kochbluse mit Logo** muss getragen werden.

## 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, Mai 2021