

Wettbewerbsbedingungen

GASTRO ELITE

19. – 23. APRIL 2023

INHALT

Zusammensetzung der Teams	2
Wettbewerbsaufgabe	2
Lebensmittel	3
Material und Geräte	3
Anmeldung und Termine	3
Wettbewerbsablauf	3
Jury und Bewertung	4
Preise	4
Unterkunft	4
Bekleidung	5
Öffentlichkeitsarbeit	5
Rechtsmittel.....	5
Patronat und Organisation.....	5

ZUSAMMENSETZUNG DER TEAMS

Am Wettbewerb «Gastro-Elite 2023» 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 Messetagen an der OFFA Frühlings- und Trendmesse vom 19. – 23. April 2023 durchgeführt.

Ein Team besteht aus fünf Kochlernenden.

Jedem Team wird durch die Organisation optional ein Coach für die Vorbereitungen (maximal 3 Arbeitstage) und die beiden Wettbewerbstage zur Verfügung gestellt.

WETTBEWERBSAUFGABE

Die teilnehmenden Teams müssen 70 Portionen des vorgegebenen 3-Gänge-Menüs zubereiten.

Die Menüs (serviert auf einzelnen Tellern) inklusive Getränke werden im "Restaurant ELITE" den Messebesuchern als Lunch serviert.

Die Besucher der OFFA Messe können die Zubereitungs- und Kochprozesse bei der Showküche mitverfolgen.

Vorspeise

Lachstatar
Kartoffelcremesuppe
Gemüsesalat
Kräuter und Microleaves

Hauptgericht

Sanft gegartes Kalbsschulterfilet
Bratensauce mit Champignons
Risotto
Ofengemüse

Süssspeise

Rhabarber Jalousie
Vanillesauce
Erdbeersorbet
Kombination von Erdbeeren und Rhabarber
Nuss Krokant

Die Rezepte mit Praxishinweisen stehen unter www.gastro-elite.ch zur Verfügung und sind verbindlich. Die Komponenten aus dem Warenkorb sollen durch die Teams kreiert werden.

Die Produktion und Fertigung erfolgt nach dem Zeitplan gemäss Kapitel «Wettbewerbsablauf».

LEBENSMITTEL

Sämtliche Lebensmittel werden den Teams zur Verfügung gestellt. Es dürfen keine zusätzlichen Lebensmittel mitgebracht und verwendet werden.

Der Warenkorb und die Economat-Produkte sind online unter www.gastro-elite.ch zum Download bereit.

Die gewünschten Gemüse/ Zutaten aus dem Warenkorb müssen durch die Teams bis zum 1. April 2023 beim Organisator mit der bereitgestellten Warenbezugsliste in g/kg/ an info@ogfs.ch bestellt werden.

MATERIAL UND GERÄTE

Die Küche ist mit allen elektrischen Geräten ausgestattet, die für beide Teams identisch sind. Es ist verboten, andere elektrische oder drahtlose Geräte mitzubringen.

Das Anrichtegeschirr für die 3 Gänge wird den Teams zur Verfügung gestellt und muss verwendet werden. Eigenes Geschirr ist nicht erlaubt.

Eine Liste der Geräte, des Materials, des Anrichtegeschirrs, sowie der Küchenplan können online unter www.gastro-elite.ch heruntergeladen werden.

Messer und persönliche Kleinwerkzeuge müssen mitgebracht werden.

ANMELDUNG UND TERMINE

Die Teams bewerben sich bis zum 16. Dezember 2022 mit einem Motivationsschreiben und einem Motivationsvideo (Teamvideo) bei info@gastro-elite.ch.

Jedes Team ernennt einen Teamchef, der als Ansprechperson für die Organisatoren und den zugewiesenen Coach zur Verfügung steht.

Die Selektion zur Teilnahme am Wettbewerb sowie die Bekanntgabe der Wettbewerbstage erfolgen durch die Organisatoren bis zum 20. Januar 2023.

WETTBEWERBSABLAUF

Das Wettbewerbskochen umfasst rund 10 Stunden auf 2 Tage verteilt.

Tag 1

14.30 Uhr Begrüssung, Einführung

14.45 Uhr Einweisung in die Küchengeräte, Küchenübernahme

15.00 Uhr Produktion **Teil 1**

18.00 Uhr Verlassen der gereinigten Küche

Tag 2

08.00 Uhr Begrüssung der Teams, Kaffee und Gipfeli

08.15 Uhr Produktion **Teil 2**

12.15 Uhr Start Service

ca. 13.45 Uhr Ende Service und Reinigung

ca. 14.15 Uhr Abnahme der Küche

Die Bekanntgabe des Tagessieger-Teams findet an jedem Wettbewerbstag nach dem Service statt.

Die Preisverleihung und die Bekanntgabe der Gewinner der Gastro Elite 2023 finden am Sonntag, 23. April 2023 um 14.00 Uhr im Restaurant ELITE statt.

JURY UND BEWERTUNG

Die zwei Jurorenteams setzen sich aus ausgewiesenen Berufsleuten zusammen.

Jury I Küche (für beide Tage)

Organisation und Planung	5 Punkte
Hygiene, Arbeitssicherheit, Ökologie, Ökonomie	10 Punkte
Mise-en-Place	10 Punkte
Zubereitung	20 Punkte
Fertigung und Service	5 Punkte
Interventionen vom Coach (0 bis minus 5)	

Total Küche **50 Punkte**

Jury II Degustation

Pro Gang:	
Präsentation	15 Punkte
Geschmack	35 Punkte

Total Degustation **150/ 3 = 50 Punkte**

Gesamttotal maximal **100 Punkte**

PREISE

Es werden attraktive Geld und Events- Tagespreise und Hauptpreise vergeben.

UNTERKUNFT

Für die An- und Abreise sowie die Unterkunft sind die Teams verantwortlich. Es erfolgt keine Vergütung seitens der Organisation. (Es kann frühzeitig in der Jugendherberge St. Gallen reserviert werden diese Kosten würden für eine Übernachtung von der Organisation übernommen)

BEKLEIDUNG

Die Teammitglieder tragen eine komplette Kochuniform inklusive Schürze, Torchon, Kopfbedeckung und Foulard. 1 Kochbluse mit Logo wird allen Teilnehmenden gratis als Geschenk abgegeben. Ebenso werden pro Team einheitliche Foulards zur Verfügung gestellt.

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.

Mit der Anmeldung geben die Teammitglieder ihre Einwilligung, dass Video- und Fotomaterial, welches während des Wettbewerbes aufgenommen wurden, durch die Organisation veröffentlicht werden darf.

RECHTSMITTEL

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

PATRONAT UND ORGANISATION

Gastro St. Gallen
Ostschweizer Gastronomiefachschule
Gastro-Elite 2023
Fürstenlandstrasse 53
9000 St. Gallen
Tel. 071 274 95 15
info@ogfs.ch
www.gastro-elite.ch

und

Schweizerischer Kochverband
Hotel Gastro Union Luzern