



**INTER
GASTRA**

Führende Fachmesse für
innovatives Gastrobusiness

01.02. – 05.02.2014 : Messe Stuttgart

Culinary Competition

Internationale Kochwettbewerbe und
Kochkunst-Ausstellungen

International cooking competitions and
cooking art exhibitions



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

INTERGASTRA Culinary Competition

Wettbewerbe und Ausstellungen – Competitions and shows



INTERGASTRA Culinary Trophy

Kategorie kalte Wettbewerbe (Kochkunstausstellungen):
Culinary Art, Pastry Art, Artistic
Der Wettbewerb für kreative Kochkunst in den Kategorien Teams, Einzelaussteller, Top Pastry Chef und Jugend (Intergastra Junior Trophy)

Category: cold competitions (culinary skills show):
Culinary Art, Pastry Art, Artistic
The competition for creative culinary skills in the categories: Teams, Individual exhibitors, Top Pastry Chef, Young people (Intergastra Junior Trophy)

INTERGASTRA Top Pastry Chef

Kategorie kalte Wettbewerbe
Pâtissier oder Konditor und Helfer im Team

Live Wettbewerb auf dem Showpodium

Category: cold competitions
Pastry chef or confectioner and helper in the team

Live competition on the show podium

INTERGASTRA Top Master Chef

Kategorie warme Wettbewerbe (Showküche):
Küchenmeister und Auszubildende kochen im Team

Category: warm competitions (show cooking):
Master chefs and apprentices cook together in a team

INTERGASTRA Top Young Chef

Kategorie warme Wettbewerbe (Showküche):

Kreativ-Wettbewerb für junge Köchinnen und Köche

Category: warm competitions (show cooking):
Creative competition for young chefs

Kreative Küche auf höchstem Niveau – dafür stehen die Kochwettbewerbe und Kochkunstausstellungen auf der INTERGASTRA 2014 in Stuttgart. Der DEHOGA Baden-Württemberg und die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg laden ambitionierte Köchinnen und Köche zu international besetzten Wettbewerben ein.

The cooking competitions and culinary skills shows at INTERGASTRA 2014 in Stuttgart will demonstrate creative cuisine at the highest possible level. The Baden-Württemberg branch of the German Hotel and Restaurant Association (DEHOGA) and the Baden-Württemberg Master Federation of Restaurateurs cordially invite ambitious chefs to take part in competitions with international participants.



Kategorien der Kochkunstausstellung

Die Ausschreibung entspricht den Richtlinien des WACS (World Association of Chefs Societies).

Culinary Art

- a) Fingerfood sollte 10-20g, mit einem Biss, auf Porzellan, Glas, Tassen oder Löffel oder entsprechendem Geschirr angerichtet werden. Es ist kein weiteres Besteck erlaubt.
- Kann mit Dip-Saucen serviert werden
 - 2x verschiedene Sorten kalt gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen.
 - 2x verschiedene Sorten warm gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen.
 - 1 Teller mit je einem Teil von allen Exponaten
- b) Eine kalte festliche Schauplatte für 8 Personen. Es muss zusätzlich zu der Schauplatte ein Teller für 1 Person angerichtet werden. Durch diese Demonstration – von der Schauplatte zum Teller – soll die Portion optisch wirksam dargestellt werden. Das Größe -bzw. Mengenverhältnis wird sichtbar
- Die Schauplatte sollte aus drei Hauptteilen bestehen mit einer Garnitur für jedes Hauptteil.
 - Die Endstücke sollten auf der Platte bei den zugehörigen Tranchen platziert werden.
 - Die Schauplatte sollte mit eine Salat und mindestens zwei Saucen oder Chutneys nebenbei angerichtet werden.
 - Brot und Butter wird nicht bewertet.
 - Garnituren dürfen für Fingerfood gehalten werden.
 - Es sind keine Schalen, Spieße oder kleine Teller auf der Schauplatte erlaubt.
- c) Drei verschiedene warme Vorspeisen, kalt präsentiert
- d) Ein Ovo-lacto-vegetarisches Menü in drei Gängen
- Vorspeise
 - Hauptgang (warm vorbereitet und kalt angerichtet)
 - Dessert
- e) Ein festliches fünf Gänge Menü für eine Person, das ein Dessert beinhaltet

Pastry Art

- a) ein Schaustück von mind. 60 cm und max. 100 cm Höhe bei freier Themen-Produktwahl
- b) 4 verschiedene, einzeln angerichtete Desserts für 1 Person warm oder kalt gedacht, kalt präsentiert. Ein Stück sollte glutenfrei sein, eines sollte Schokoladen als Hauptbestandteil enthalten, eines sollte Frucht als Hauptbestandteil enthalten und ein Stück ist zur freien Wahl des Teams.
- c) 1 Platte mit Teegebäck, Pralinen, Petits Fours oder Frisandese für 6 Personen x 4 verschiedene Sorten = 24 Stück, Gewicht zwischen 6-14g/Stck.

Alle ausgestellten Objekte müssen aus essbarem Material sein.

Artistic

Bei Culinary Art und Pastry Art stehen ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Faktoren im Vordergrund, Im Gegensatz hierzu wird bei der Artistic der Fokus auf Schau und Artistik gelegt.

1. Butterschaustück (Fett)
2. Gemüse
3. Salz
4. Obst
5. Schokolade
6. Teige
7. Kakaomalerei
8. Krokant
9. Marzipan
10. Eis
11. Zucker
12. Gewürze

Die Schaustücke werden nur bewertet, wenn sie überwiegend aus fachbezogenem Material bestehen. Andere Materialien zur Abstützung von Innen sind jedoch erlaubt.



INTERGASTRA Culinary Trophy

Category: Cold food competitions (culinary exhibition)



Categories for the culinary skills show

The competition rules comply with the guidelines of WACS (World Association of Chefs Societies).

Culinary Art

- a) Finger food; weight should be 10-20 g each, to be eaten in one bite, should be served on porcelain, glass, cups, spoons or any other appropriate service ware. No extra cutlery allowed.
 - Can be served with dipping sauce
 - Two (2) x different kinds prepared cold, served cold for six (6) persons
 - Two (2) x different kinds prepared hot, served cold for six (6) persons
 - One (1) plate with one (1) piece of each for presentation
- b) One festive/buffet platter for eight (8) persons and one (1) plated to give the jury the optical effect of portion size.
 - Buffet platter should consist of three main items with one garnish for each main item
 - The end pieces to be placed on the platter close to the representing slices
 - The buffet platter has to be served with a salad and at least two (2) sauces or chutney on the side
 - Bread and butter will not be judged
 - Garnishes should not be mistaken for finger food
 - No bowls, spears or small plates are allowed on the buffet platter
- c) Three (3) different hot appetizers (starters) presented cold
- d) One (1) lacto-ovo vegetarian three course menu
 - Starter
 - Main-course (prepared hot, served cold)
 - Dessert
- e) One (1) five course festive/gastronomy menu for one (1) person including a dessert

Pastry Art

- a) One showpiece, height minimum 60 cm and maximum of 100 cm, free themes product choice
- b) Four (4) different individual plated desserts for one (1) person, prepared hot or cold, served cold
 - One (1) to be gluten free
 - One (1) with chocolate as the main ingredient
 - One (1) with fruit as the main ingredient
 - One (1) is the team's own choice
- c) Display of sweet biscuits, chocolates, petits-fours or friandises
 - for six (6) persons x four (4) sorts = 24 pieces
 - weighing 6g -14g each
 - one (1) plated with one (1) of each for examination

All objects exhibited must be made of edible material.

Artistic

The focal points at Culinary Art and Pastry Art are nutritional physiological and economic factors. In contrast to this, Artistic focuses on show and artistry.

1. Butter show piece (fat)
2. Vegetables
3. Salt
4. Fruit
5. Chocolate
6. Pastry
7. Cocoa painting
8. Cracknel
9. Marzipan
10. Ice cream
11. Sugar
12. Spices

The show pieces will only be judged if they are made primarily of specialised material. However, other materials providing internal support will be permitted.



INTERGASTRA Culinary Trophy

Kategorie: Kalte Wettbewerbe (Kochkunstausstellung)



Teilnehmer

Teilnahmeberechtigt sind Nationalmannschaften, Regionalmannschaften, in- und ausländische Hotel- und Gaststättenbetriebe, deren Küchenmeister, Küchenchefs, Köche, Köchinnen, Pâtissiers und Auszubildende.

Für Einzel-Aussteller

Es müssen zwei Aufgaben aus einer oder zwei beliebigen Kategorien präsentiert werden.

Für Teams

Teamchef, zwei Köche und ein Pâtissier.
Aus drei verschiedenen Kategorien muss jeweils eine Aufgabe präsentiert werden.

Für Auszubildende (INTERGASTRA Junior Trophy)

Es muss eine Aufgabe aus den vorgeschlagenen präsentiert werden.

Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbe wird durch eine erfahrene und international besetzte Jury durchgeführt. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar. Bewertet wird nach den Richtlinien des WACS (World Association of Chefs Societies).

Kriterien für die Bewertung der Kochkunstschau

(Kalte Küche)

Präsentation/ Innovation

Beinhaltet appetitliche, geschmackvolle und elegante Darbietung, moderner Stil.

0 – 25 Punkte

Zusammenstellung

Eine ausgewogene Ernährung im richtigen Verhältnis von Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen zueinander, in Farbe und Geschmack harmonisierend, zweckmäßig und bekömmlich.

0 – 25 Punkte

Korrekte fachliche Zubereitung

Richtige Grundzubereitung, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.

0 – 25 Punkte

Anrichteart/ Servieren

Sauberes Anrichten, keine gekünstelte Garnituren, keine zeitraubende Anrichteweise, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmäßiges Servieren zu ermöglichen.

0 – 25 Punkte

Zahl der möglichen Punkte für die Wertung:

100 Punkte

Preisverleihung

Täglich Tagessieger (der jeweiligen Wettbewerbe):

- Einzelteilnehmer:
Für den Teilnehmer mit der höchsten Punktzahl
- Mannschaften:
Für die Mannschaft mit der höchsten Punktzahl

Verliehen werden:

- Goldmedaillen mit Urkunde
- Silbermedaillen mit Urkunde
- Bronzemedaillen mit Urkunde
- Urkunde

Für die besten Leistungen werden Ehrenpreise vergeben.

Preise

Beim Wettbewerb sind attraktive Geldpreise zu gewinnen:

	Team:	Einzelaussteller:
1. Platz:	1200,-- €	600,-- €
2. Platz:	800,-- €	400,-- €
3. Platz:	400,-- €	200,-- €

Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung

Küchenmeister Herr Frank Widmann
Widmann's Löwen
Struthstraße 17
89551 Königsbrunn-Zang

Telefon: 07328 96270, Telefax: 07328 962710

E-Mail: loewen-zang@t-online.de

INTERGAstra Culinary Trophy

Category: Cold food competitions (culinary exhibition)



Participants

The competition is open to national teams, regional teams, German and foreign hotels and restaurants, their master chefs, kitchen chefs, male and female chefs, pastry chefs and apprentices.

For individual exhibitors

Two tasks from one or two freely selected categories must be presented.

For teams

Team chef, two chefs and one pastry chef.
One task each from three different categories must be presented.

For apprentices (INTERGAstra Junior Trophy)

One task from those suggested must be presented.

Judging

The competitions will be judged by an experienced international jury. The jury's decision will be final and absolute. Judging will take place in accordance with the guidelines of WACS (World Association of Chefs Societies).

Criteria for judging the culinary skills show

(cold food)

Presentation/ innovation

Contains an appetising, tasty and elegant presentation, modern style.

0 – 25 points

Composition

Balanced nutrition in the right ratio between vitamins, carbohydrates, protein, fat and roughage, harmonious colour and taste, functional and wholesome.

0 – 25 points

Correct professional preparation

Correct basic preparation in accordance with the latest culinary skills.

0 – 25 points

Arrangement style/serving

Neat arrangement, no contrived trimmings, no time-consuming arrangement method, exemplary layout in order to facilitate convenient serving.

0 – 25 points

Number of possible points for assessment:

100 points

Prize presentation

Daily winners every day (in the individual competitions):

- Individual competitors:
The competitor with the highest number of points
- Teams:
The team with the highest number of points

will receive the following:

- Gold medals with a certificate
- Silver medals with a certificate
- Bronze medals with a certificate
- Certificate

Consolation prizes will be presented for the best performances.

Prizes

Attractive cash prizes can be won in the competition:

	team:	individual exhibitor:
1st prize:	1200,-- €	600,-- €
2nd prize:	800,-- €	400,-- €
3rd prize:	400,-- €	200,-- €

Contact and competition management

Mr. Frank Widmann, Master Chef
Widmann's Löwen
Struthstrasse 17
89551 Königsbrunn-Zang

Tel.: +49 (0)7328 96270, Fax: +49 (0)7328 962710
e-mail: loewen-zang@t-online.de

INTERGASTRA Top Pastry Chef

Kategorie: Kalte Wettbewerbe



Teilnahmevoraussetzungen

Am Wettbewerb können sich alle ausgebildeten Patissiers, Köche und Konditoren beteiligen.

Der Wettbewerb wird international ausgeschrieben.

Wettbewerbsablauf

Auf dem Podium innerhalb des Wettbewerbs der Culinary Trophy.

Täglich produzieren zwei Teams mit je einem Pastry Chef und einem Helfer in je drei Stunden jeweils ein Schaustück aus Schokolade oder Zucker.

Täglich findet auf der Showbühne eine Preisverleihung statt. Der Tagessieger qualifiziert sich dann automatisch fürs Grand Final am letzten Tag und verpflichtet sich auch, daran teil zu nehmen.

Richtlinien

Wettbewerbsdauer: 3 Stunden

Die vor Ort gefertigten Schaustücke sollten eine Sockelgröße von 40 cm haben. Die Höhe sollte 100 cm nicht über- und 60 cm nicht unterschreiten. In der Breite sollte das Schaustück maximal 60 cm haben.

Maximal 80% der Einzelteile dürfen mitgebracht werden. 20% müssen zur Demonstration vor Ort hergestellt werden. Das Objekt muss aus Einzelteilen während des Wettbewerbs komplett zusammengesetzt werden.

Die gefertigten Schaustücke müssen aus essbarem Material sein, und aus mindestens drei verschiedenen Techniken bestehen.

Der Helfer sollte wirklich nur helfende Tätigkeiten ausführen.

Das Zeitlimit muss eingehalten werden, da Zeitüberschreitungen zu Punktabzug führen.

Die Exponate müssen innerhalb der Kochkunstschau bis zum letzten Tag präsentiert werden.

Ausstattung

siehe Homepage www.intergastra.de

- Tischgröße: siehe Homepage
- 2 Kühlschränke/Tiefkühler
- Strom ist vorhanden
- 1 Stuhl

Werkzeuge und Hilfsmittel sind von den Teilnehmern mitzubringen.

Bewertung

Die internationale Top Jury bewertet:

Mise en place, korrekte und saubere Arbeitsweise, Kreativität und Werbeeffekte der Schaustücke.

Der Wettbewerb endet mit dem Verlassen einer sauberen Wettbewerbsbühne.

Eine Vorauswahl findet nicht statt. Die Teilnehmerzahl ist auf je zwei Teams mit zwei Personen pro Tag begrenzt.

Im Grand Final am letzten Tag nehmen die vier Tagesbesten der Vortage teil.

Preise

1. Platz:	1000,-- €
2. Platz:	500,-- €
3. Platz:	250,-- €

Schirmherrschaft

Urs Regli

Zusätzlicher Preis fürs Siegerteam:

1 Kurs nach Wahl bei Culinary Food Art

Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung

Küchenmeister Herr Frank Widmann

Widmann's Löwen

Struthstraße 17

89551 Königsbrunn-Zang

Telefon: 07328 96270, Telefax: 07328 962710

E-Mail: loewen-zang@t-online.de

CULINARY FOOD ART

Urs Regli

Am Göhlenbach 17

87439 Kempten

Telefon: 0831 830 56

info@culinary-food-art.de

INTERGAstra Top Pastry Chef

Category: Cold food competitions



Participation conditions

The competition is open to all trained pastry chefs, chefs and confectioners.

The competition will be advertised internationally.

Competition schedule

On the podium during the competition for the Culinary Trophy.

Every day two teams each comprising one pastry chef and one assistant will each produce one show piece made of chocolate or sugar over a period of 3 hours.

A prize presentation ceremony will be held every day on the show stage. The daily winners will then automatically qualify for the Grand Final on the last day and will also be obliged to take part in the event.

Rules

Duration of competition: 3 hours

The show pieces produced on the spot should have a base size of 60 cm. The height should not exceed 100 cm and should not be less than 60 cm. The maximum width of the show piece should be 60 cm.

The competitors may bring a maximum of 80% of the individual parts with them. 20% must be produced for demonstration on the spot. The object must be composed completely of individual parts during the competition.

The finished show pieces must be made of edible ingredients and comprise at least three different techniques.

The assistant should only really provide a helping hand.

The time limit must be observed since points will be deducted if it is exceeded.

The exhibits must be presented during the culinary skills show up to the last day.

Equipment

see website www.intergastra.de

- Table size: see website
- 2 refrigerators/deep freezer
- Electricity is available
- 1 chair

Tools and aids must be brought along by the competitors.

Judging

The first-class international jury will judge the following aspects:

Mise en place, correct and neat working method, creativity and visual effects of the show pieces.

The competition will end by leaving a clean competition stage.

Pre-selection will not take place. The number of competitors will be limited to two teams each containing two persons per day.

The four daily winners from the previous days will take part in the Grand Final on the last day.

Prizes

1st prize:	1000,-- €
2nd prize:	500,-- €
3rd prize:	250,-- €

Sponsorship

Urs Regli

Additional prize for the victorious team:
1 course of your choice at Culinary Food Art

Contact and competition management

Frank Widmann, Master Chef
Widmann's Löwen
Struthstr. 17
89551 Königsbronn-Zang

Tel.: +49 (0)7328 96270, Fax: +49 (0)7328 962710
e-mail: loewen-zang@t-online.de

CULINARY FOOD ART
Urs Regli
Am Göhlenbach 17
87439 Kempten

Tel.: +49 (0)831 83056
e-mail: info@culinary-food-art.de

INTERGASTRA Top Master Chef

Kategorie: warme Wettbewerbe (Showküche)



Teilnahmevoraussetzungen

Am Wettbewerb beteiligen sich Zweierteams bestehend aus einem Küchenmeister/ einer Küchenmeisterin und einem Auszubildenden.

Der Wettbewerb ist für ein internationales Teilnehmerfeld geöffnet. Unabhängig von der Mitgliedschaft in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg können sich alle Küchenmeisterinnen und Küchenmeister um die Teilnahme bewerben. Voraussetzung ist der Küchenmeistertitel oder – bei Teilnehmern aus anderen Ländern- eine vergleichbare Qualifikation.

Wettbewerbsablauf

Auf der Showbühne im Stuttgarter Messezentrum kochen an vier Tagen jeweils zwei Teams.

Die Dauer des Wettbewerbs in der Vorrunde beträgt drei Stunden. 2,5 Stunden sind dabei reine Kochzeit und 0,5 Stunden sind als Anrichtezeit gedacht.

Gefordert wird ein 3-Gänge Menü für jeweils sechs Personen.

- 1 Teller ist für die Jury bereit zu stellen.
- 1 Teller wird zur Präsentation verwendet und
- 4 Teller werden an die Zuschauer verteilt.

Täglich wird aus beiden Teams der Tagessieger ermittelt. Das Tagessiegerteam qualifiziert sich für das Finale am letzten Tag.

Die Teilnahme am Finale ist Voraussetzung zum Wettbewerbssieg als Meisterkoch.

Am Finaltag kochen 2x2 Teams jeweils maximal 1,5 Stunden, inklusive Servicezeiten.

Die Teilnehmer kochen ein modernes Teller-Gericht aus unbekanntem Zutaten.

Es dürfen keinerlei Lebensmittel mitgebracht werden, mit Ausnahme von Gewürzen und Salz.

Zu erstellen ist ein moderner Hauptgang.

Es werden 4 Teller angerichtet, 2 Teller für die Jury und 2 für die Zuschauer.

Auch hier sind die Anrichteteller mitzubringen.

Mitgebracht werden dürfen Geräte, Werkzeuge, Töpfe, Schüsseln, usw. und Anrichtegereschirr.

Thema

Vorrunde: 3-gängiges Menü für 6 Personen.

Vorspeise: Loup de Mer und Hummer

Hauptgang: ein oder zwei beliebige Teilstücke der Lammkeule

Dessert: Hauptbestandteil: Sorbet und Creme

Frucht: Birne und/ oder Pflaume

Waren

Waren dürfen teilweise vorgefertigt mitgebracht werden (maximal 80%). Jedoch sollte die Herstellung vor Ort gezeigt werden (20%).

Fleisch darf entbeint und pariert mitgebracht werden.

Fisch darf ein Filet sein und Hummer darf gekocht, muss aber noch in der Schale sein.

Gemüse dürfen geputzt und grob zerkleinert sein.

Fonds dürfen mitgebracht werden, aber nicht gewürzt sein.

Dekorationen müssen vor Ort zubereitet werden.

Sorbets, Eis, Cremes und Aufläufe müssen vor Ort zubereitet werden.

Geräte und Geschirr

Eine Grundausstattung an Küchengeräten wird zur Verfügung gestellt.

Kleingeräte und Werkzeuge müssen mitgebracht werden.

Pacojet, Thermomix und Eismaschine sind erlaubt.

Anrichteteller sollten mitgebracht werden, Besteck ist vorhanden.

Werbeunterlagen zum Auslegen dürfen mitgebracht werden.



INTERGASTRA Top Master Chef

Category: Hot food competitors (show cooking)



Participation conditions

2-person teams comprising a master chef and an apprentice will take part in the competition.

The competition will be open to international competitors. Regardless of membership of the Baden-Württemberg Master Federation of Restaurateurs, all master chefs may apply to take part in the competition. The prerequisite is the title of master chef or - in the case of participants from other countries - a comparable qualification.

Competition schedule

Two teams will each cook for a period of four days on the show stage at the Stuttgart Trade Fair Centre.

In the preliminary round the competition will run for 3 hours. 2.5 hours will be devoted to pure cooking time and 30 minutes to arrangement time.

The teams will comprise 1 master chef and 1 apprentice.

Their task will be to produce a 3-course menu for 6 persons.

- 1 plate must be provided for the jury.
- 1 plate will be used for presentation purposes and
- 4 plates will be distributed to the spectators.

The daily winner will be selected every day from both teams.

The daily winning team will qualify through their daily victory for the Final on the last day.

Participation in the Final will be the precondition for winning the competition as the master chef.

On the day of the Final 2 x 2 teams will each cook for a maximum period of 1.5 hours, including service times.

The participants will cook a modern plate dish comprising unknown ingredients.

They will not be allowed to bring any food with them apart from spices and salt.

A modern main course must be prepared.

4 plates will be arranged, 2 for the jury and 2 for the spectators.

The arrangement plates must also be brought along by the competitors. The competitors may bring along equipment, tools, pots, bowls, etc. and arrangement crockery.

Subject

Preliminary round: 3-course menu for 6 persons.

Starter: loup de mer and lobster

Main course: 1 or 2 random pieces of a leg of lamb

Dessert: main components: sorbet and cream

Fruit: pears and/or plums

Goods

Some pre-produced goods may be brought along by the competitors (maximum of 80%)

However, their production must be presented on the spot (20%).

Meat may be brought along having been boned and trimmed.

Fish may take the form of a fillet while the lobster may be cooked, but must still be in its shell.

Vegetables may be washed and chopped up coarsely.

Sauces may be brought along by the competitors, but must not be seasoned.

Decorations must be prepared on the spot.

Sorbets, ice cream, creams and soufflés must be prepared on the spot.

Equipment and crockery

A basic range of kitchen devices will be provided. Small items of equipment and tools must be brought along by the competitors.

A Pacojet, a Thermomix and ice-cream machines are permitted.

Arrangement plates should be brought along by the competitors, cutlery will be available.

The competitors may bring along advertising material for display.



INTERGASTRA Top Master Chef

Kategorie: warme Wettbewerbe (Showküche)



Bewertung

Die internationale Jury bewertet folgendermaßen:

- 10 Punkte Mise en place
- 25 Punkte korrekte und saubere Zubereitung, Küchenorganisation, perfekte Kochtechniken
- 5 Punkte Serviceablauf, inklusive dem sauberen Verlassen der Küche
- 10 Punkte Präsentation
- 50 Punkte Geschmack

Maximale Punktzahl: 100 Punkte

Täglich wird das punktbeste Team als Tagessieger-Team ausgezeichnet und qualifiziert sich damit fürs Finale

Auswahl

Jedes Team muss ein Rezept für alle drei Gänge für sechs Personen mit Materialanforderung bis spätestens 15.01.2014 einreichen.

Adresse:

Frank Widmann • Struthstr. 17 • 89551 Königsbronn-Zang

Finale

Den Teilnehmern wird ihre Platzierung am jeweiligen Wettbewerbstag während der Preisverleihung mitgeteilt. Am Finaltag werden die vier Finalisten mit den entsprechenden Preisen und Pokalen ausgezeichnet.

Zur Siegerehrung erwarten wir die Teilnehmer in angemessener Kochkleidung.

Alle Auszubildenden erhalten zusätzlich ein wertvolles Fachbuch.

Eine Teilnahmegebühr fällt nicht an.

Preise

1. Platz:	1000,-- €
2. Platz:	500,-- €
3. Platz:	250,-- €

Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung

Küchenmeister Herr Frank Widmann
Widmann's Löwen
Struthstraße 17
89551 Königsbronn-Zang

Telefon: 07328 96270, Telefax: 07328 962710
E-Mail: loewen-zang@t-online.de



INTERGASTRA Top Master Chef

Category: Hot food competitions (show cooking)



Judging

The international jury will judge the competition as follows:

- 10 points for Mise en place
- 25 points for correct and neat preparation, kitchen organisation, perfect cooking techniques
- 5 points Service procedure, including leaving the kitchen in a clean condition
- 10 points Presentation
- 50 points Taste

Maximum number of points: 100

The team scoring the highest number of points each day will be crowned the day's winning team and will therefore qualify for the Final

Selection

Each team must submit a recipe for all 3 courses for 6 persons with the material requirements by 15.01.2014 at the latest.

Address:

Frank Widmann • Struthstr. 17 • 89551 Königsbronn-Zang
Plans and lists of the available kitchen devices can be requested from the organiser.

Final

The competitors will be informed about their position on the particular competition day during the prize presentation ceremony.

On the day of the Final the four finalists will be presented with the corresponding prizes and trophies.

We expect the competitors to attend the prize presentation ceremony in appropriate chef's clothing.

Every apprentice will also receive a valuable specialist book.

No participation fee will be levied.

Prizes

1st prize:	1 000,-- €
2nd prize:	500,-- €
3rd prize:	250,-- €

Contact and competition management

Mr. Frank Widmann, Master Chef
Widmann's Löwen
Struthstrasse 17
89551 Königsbronn-Zang

Tel.: +49 (0)7328 96270, Fax: +49 (0)7328 962710
e-mail: loewen-zang@t-online.de



INTERGASTRA Top Young Chef

Kategorie: warme Wettbewerbe (Showküche)



Teilnahmevoraussetzungen

Teilnahmeberechtigt sind alle ausgebildeten Köchinnen und Köche bis 35 Jahre ohne Küchenmeisterprüfung. Eine weitere Person darf als Helfer (Auszubildender oder Commis de Cuisine, max. 23 Jahre alt) eingesetzt werden. Dieser darf nicht aktiv mitkochen, sondern nur vorbereiten und sauber machen.

Aufgabe

Jeder Teilnehmer stellt eine Vorspeise (warm, kalt oder warm/kalt) und einen Hauptgang her.

Das Thema ist frei wählbar.

Der Hauptgang kann entweder Fleisch oder Fisch als Hauptkomponente enthalten und soll eine moderne Stärkebeilage sowie mindestens eine saisonale Gemüsevariante enthalten.

Menge

Es werden 6 Teller in normaler Portionsgröße hergestellt. Es werden je 2 Teller für die Jury, und zudem 4 Teller für die Zuschauer angerichtet.

Wettbewerbsdauer

Die Zeit bis zum Servicebeginn beträgt 1,5 Stunden. Für den Service dann 0,5 Stunden.

Material

Grundfonds dürfen ungewürzt mitgebracht werden.

Fische dürfen vorbereitet und filetiert sein

Fleisch darf grob zerlegt sein.

Krustentiere dürfen gekocht, aber nicht ausgebrochen mitgebracht werden.

Garnituren dürfen bis zu 80% vorbereitet sein. Die Herstellung muss aber demonstriert werden.

Geschirr

Die 6 Anrichteteller müssen mitgebracht werden.

Sonstiges

An den Wettbewerbstagen treten maximal 2 Teams an. Jeden Tag wird der Punktbeste ermittelt, dieser qualifiziert sich dann fürs Grand Final am letzten Tag und verpflichtet sich zur Teilnahme.

Genaue Uhrzeiten werden noch bekanntgegeben.

Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbe wird durch eine erfahrene und international besetzte Jury durchgeführt. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar. Bewertet wird nach den Richtlinien des WACS (World Association of Chefs Societies).

Bewertet werden

- die fachlich richtige Vor- und Zubereitung der Lebensmittel unter Berücksichtigung der modernen Küche
- die Einhaltung der Vor- und Zubereitungszeit, Wirtschaftlichkeit und Kreativität

Finale

Die besten Teams bestreiten am letzten Tag das Finale. Gekocht wird in zwei Durchgängen mit je einer Stunde Kochzeit und 15 Minuten Anrichtezeit.

Die Teilnehmer erhalten am Finaltag einen unbekanntem Warenkorb, der für alle Teilnehmer gleich ist.

Es dürfen keinerlei Lebensmittel mitgebracht werden, mit Ausnahme von Gewürzen und Salz.

Zu erstellen ist ein moderner Hauptgang.

Es werden 4 Teller angerichtet, 2 Teller für die Jury und zwei für die Zuschauer.

Auch hier sind die Anrichteteller mitzubringen.

Mitgebracht werden dürfen Geräte, Werkzeuge, Töpfe, Schüsseln, usw. und Anrichtegeschirr.

Preise:

1. Platz: Ein Vorbereitungskurs auf die Küchenmeisterprüfung an der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen

2. Platz: Wertgutschein DEHOGA Akademie 400,-- €

3. Platz: Wertgutschein DEHOGA Akademie 200,-- €

**Erkoch Dir Deinen
Küchenmeister-Kurs!**
Hauptgewinn beim „Top Young
Chef“ auf der INTERGASTRA

Geräte und Geschirr

Eine Grundausstattung an Küchengeräten wird zur Verfügung gestellt. Kleingeräte und Werkzeuge müssen mitgebracht werden. Pacojet, Thermomix und Eismaschine sind erlaubt.

Anrichteteller sollten mitgebracht werden, Besteck ist vorhanden.

Werbeunterlagen zum Auslegen dürfen mitgebracht werden.

Ansprechpartner und Wettbewerbsleitung

Küchenmeister Herr Frank Widmann
Widmann's Löwen
Struthstraße 17
89551 Königsbrunn-Zang

Telefon: 07328 96270, Telefax: 07328 962710
E-Mail: loewen-zang@t-online.de

INTERGAstra Top Young Chef

Category: Hot food competitions (show cooking)



Participation conditions

This competition is open to all trained chefs up to the age of 35 who have not passed the master chef's examination. Another person may be used as an assistant (apprentice or commis de cuisine, maximum age: 23 years). This person may not actively help the chef to cook, he/she may only carry out preparatory work and clean the kitchen.

Task

Every competitor must produce a starter (hot, cold or hot/cold) and a main course.

The topic can be freely selected.

The main course may contain either fish or meat as a main component. It should also contain a modern carbohydrate side dish and at least one seasonal vegetable variant.

Quantity

6 plates with the normal portion size will be produced. 2 plates each will be arranged for the jury, plus 4 plates for the spectators.

Duration of competition

The period up to the start of service will be 1.5 hours. 30 minutes will then be allotted for service.

Material

Basic sauces without seasoning may be brought along by the competitors.

Fish may be prepared and filleted.

Meat may be roughly carved.

Cooked seafood may be brought along, but it must not be broken out.

Dressings may be prepared up to a level of 80%. However, their production must be demonstrated.

Crockery

The 6 arrangement plates must be brought along by the competitors.

Miscellaneous

A maximum of 2 teams at the competition days will compete.

The team with the highest number of points will be determined every day. This team will then qualify for the Grand Final on the last day and will be obliged to take part in this event.

Precise times will be announced at a later date.

Judging

The competitions will be judged by an experienced international jury. The jury's decision will be final and absolute. Judging will take place in accordance with the guidelines of WACS (World Association of Chefs Societies).

Judging criteria

- Professionally correct preparation and cooking of the food in accordance with modern cuisine
- Observation of the preparation and cooking time, cost-effectiveness and creativity

Final

The best teams will compete in the Final on the last day. They will cook in two rounds each consisting of 1 hour cooking time and 15 minutes arrangement time.

On the day of the Final the competitors will be given a basket of unknown products which are the same for everyone.

They will not be allowed to bring any food with them apart from spices and salt.

A modern main course must be prepared.

4 plates will be arranged, 2 for the jury and 2 for the spectators.

The arrangement plates must also be brought along by the competitors.

The competitors may bring along equipment, tools, pots, bowls, etc. and arrangement crockery.

Prizes

1st prize: Initiation course for master chef qualification at DEHOGA Academy in Bad Überkingen

2nd prize: Voucher DEHOGA Akademie 400,-- €

3rd prize: Voucher DEHOGA Akademie 200,-- €

Cook your way to a master chef's course!

Main prize for the "Top Young Chef" at INTERGAstra

Equipment and crockery

A basic range of kitchen devices will be provided. Small items of equipment and tools must be brought along by the competitors. A Pacojet, a Thermomix and ice-cream machines are permitted.

Arrangement plates should be brought along by the competitors, cutlery will be available.

The competitors may bring along advertising material for display.

Contact and competition management

Mr. Frank Widmann, Master Chef
Widmann's Löwen
Struthstrasse 17
89551 Königsbronn-Zang

Tel.: +49 (0)7328 96270, Fax: +49 (0)7328 962710
e-mail: loewen-zang@t-online.de

Allgemeine Informationen



Durchführung

Eintrittskarten, eine genaue Zufahrtsbeschreibung und Angaben zu den Parkmöglichkeiten werden Ihnen kurz vor Messebeginn zugeschickt.

Die Anlieferung der Exponate zur Culinary Trophy erfolgt ab 6:30 Uhr und sollte bis 8:00 Uhr beendet sein.

Die Ausstellung findet in Halle 5 statt.

Die Exponate dürfen nur an einem Tag ausgestellt werden. Während der Ausstellungszeit haben die Aussteller für die Aufrechterhaltung eines einwandfreien Zustandes der Ausstellungsstücke zu sorgen.

Die Beschriftung der einzelnen Exponate erfolgt einheitlich und kostenlos durch das Büro der Kochkunstschau nach Ihren eingereichten Angaben.

Hauseigene Werbung des Ausstellungsbetriebes ist ab 10 Uhr zugelassen.

Das Abräumen der Ausstellungsplatten erfolgt täglich nach der Preisverleihung ab 18 Uhr. Der Aussteller trägt selbst Sorge dafür.

Ausnahme: Am Dienstag 4.2.2014 erfolgt das Abräumen von 15:30 - 16:00 Uhr.

Öffnungszeiten Intergastra

Für Besucher 10:00 – 18:00 Uhr

Versicherung

Für die gesamte Kochkunstausstellung ist während der Öffnungszeiten eine Versicherung abgeschlossen. Geben Sie bei der Anmeldung bitte den Wert Ihrer Anrichteplatten und des Anrichteschirrs an.

Betreuung der Teilnehmer

Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und der Kochverein Stuttgart betreuen die Aussteller in Halle 5.

Kosten

Die Teilnahme an der Kochkunstausstellung ist kostenlos. Sonstige Kosten gehen zu Lasten der Aussteller.

Hausrecht

Auf dem gesamten Messeareal ist den Anweisungen der Hallenaufsicht zu folgen.

Anmeldung

Anmeldeschluss für alle Wettbewerbe ist der 10. Januar 2014. Nur in Ausnahmefällen können auch kurzfristige Anmeldungen akzeptiert werden.



General Information



Implementation

Admission tickets, precise directions on how to find the Stuttgart Trade Fair Centre and parking information will be sent to you shortly before the start of the event.

The exhibits for the Culinary Trophy will be delivered from 06.30 onwards and should be completed by 08.00.

The event will be held in Hall 5.

The exhibits may only be presented on one day. During the presentation period the exhibitors must ensure that the exhibits are kept in a perfect condition.

The individual exhibits will be uniformly labelled free of charge by the office responsible for the culinary skills show according to the information which you submit.

In-house advertising of the exhibition will be permitted after 10.00.

The display plates must be cleared away every day following the prize presentation ceremony from 18.00 onwards. The exhibitor will be personally responsible for performing this task.

Exception: on Tuesday, 4 April 2014 clearing away will take place between 15.30 and 16.00.

Opening hours for Intergastra

For visitors 10:00 – 18:00

Insurance

Insurance cover will be available throughout the entire culinary skills show during opening hours. Please stipulate the value of your arrangement plates and crockery when you register.

Looking after the competitors

The Baden-Württemberg Master Federation of Restaurateurs and the Stuttgart Chefs' Federation will look after the exhibitors in Hall 5.

Costs

Participation in the culinary skills show is free. Other costs must be paid by the exhibitors.

House Rules

The instructions of the hall supervisors must be observed all over the trade fairgrounds.

Registration

The closing date for registration for all competitions is 10 January 2014. Registrations at short notice may also only be accepted in exceptional cases



Anmeldung Culinary Trophy

Internationale Kochkunstausstellung auf der INTERGASTRA 2014
International cooking art exhibitions at INTERGASTRA 2014

Herrn Küchenmeister Frank Widmann
Widmann's Löwen
Struthstraße 17
89551 Königsbronn-Zang
Deutschland

Bitte faxen an/please fax to 07328 - 9627-10
oder per Post/or by post

Tel.: 07328 - 96270
E-Mail: loewen-zang@t-online.de

<input type="checkbox"/> Team	Name: _____	Teamchef/ Head of team	_____
<input type="checkbox"/> Einzel-Aussteller/ Individual exhibitor	Name: _____		
Betrieb/Company	_____	Land/Country	_____
Adresse/Adress	_____	E-Mail	_____
	_____	Tel.	_____
		Tel. Betrieb/ Tel. Company	_____
		Fax	_____

Gewünschter Ausstellungstag/ Preferred exhibition day	Sa. (sat.) 1.2.2014	So. (sun.) 2.2.2014	Mo. (mon.) 3.2.2014	Di. (tue.) 4.2.2014	Mi. (wed.) 5.2.2014
alternativ/alternative					

Kategorie/Category	Culinary Art	Pastry Art	Artistic
	Gewünschte Aufgabe(n) angeben Please indicate the desired task(s)	Gewünschte Aufgabe(n) angeben Please indicate the desired task(s)	Gewünschte Aufgabe(n) angeben Please indicate the desired task(s)
Culinary Trophy			
Junior Trophy			

Besondere Bemerkungen/
Special remarks

Bezeichnung der Ausstellungsarbeiten (Genau Bezeichnung bitte auf der Rückseite) Designation of exhibits (please specify overleaf)	Vorname, Name, Dienstbezeichnung des Verfertigers (Chef, Chef de partie, Commis, Azubi) First name, last name, rank of maker (chef, chef de partie, commis, trainee)

Bitte beachten: Genaue und vollständige Angaben werden dringend erbeten. Sie dienen dem Preisgericht und sind Grundlage für die Erstellung der Urkunden.
Bitte unbedingt je Teilnehmer ein Anmeldeformular ausfüllen.
Please note: It is essential that you provide precise and complete information. The jury relies on this information and it also serves as a basis for the certificates.
A separate application form is required for each participant!

Datum/Ort
Date/place

Unterschrift/
Signature



Anmeldung Culinary Trophy

Internationale Kochkunstausstellung auf der INTERGASTRA 2014
International cooking art exhibitions at INTERGASTRA 2014

Bitte mit Schreibmaschine/ Druckschrift vollständig ausfüllen. Zutreffendes ankreuzen (x) und bis **13.01.2014** zurücksenden
Please use typewriter / capital letters to complete the form, tick as applicable (x) and return by 13 January 2014 at the latest.

<input type="checkbox"/> Team	Name: _____	Teamchef/ Head of team _____
<input type="checkbox"/> Einzel-Aussteller/ Individual exhibitor	Name: _____	

Bezeichnung der Ausstellungsarbeiten Designation of exhibits	Vorname, Name First name, last name	Dienstbezeichnung des Verfertigers (Chef, Chef de partie, Commis, Azubi) rank of maker (chef, chef de partie, commis, trainee)

