

Creative-Cup 2017
FUTUREFORUS
Berlin-Brandenburg

Ausschreibung zur Jugendmeisterschaft
der Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte

Ausrichter:



Partner:



IHK Berlin



**RHEINSBERGER
PREUSSENQUELLE**



Mit freundlicher Unterstützung von:



Der Wettbewerb

Der Wettbewerb wird jährlich vom Verein der Köche der Hauptstadt Berlin e.V. und dem Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e.V., Sektion Berlin ausgerichtet. Angesprochen sind Auszubildende aus Küche und Restaurant der Bundesländer Berlin und Brandenburg im 2. und 3. Lehrjahr. Eine Altersbegrenzung ist nicht vorgeschrieben. Wünschenswert ist die Mitgliedschaft in den Vereinen, sie ist für die Teilnahme am Contest jedoch nicht zwingend. Mit ihrem Einsatz sollen die Auszubildenden beweisen, dass sie unter professionellen Bedingungen und unter Verwendung von Convenience Produkten die klassischen Zubereitungen sowohl in der Küche als auch im Service realisieren können.

Die Aufgabenstellung

2017 steht der Creative-Cup FUTURE FOR US Berlin-Brandenburg unter dem Motto: „Regional, saisonal, nachhaltig“.

Die Köche werden unter Verwendung von Convenience-Produkten, also vorgefertigten Produkten, sowie nicht vorbehandelten Lebensmitteln ein Menü kreieren, das sowohl durch seine Kreativität als auch die Kochkunst die anspruchsvolle Jury überzeugt.

Die Restaurant- und Hotelfachkräfte werden die erarbeitete Speisenfolge an festlich gedeckten Tischen servieren. Durch spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes, wird außerdem ein hoher Erlebniswert geschaffen. Der Creative Cup stellt mit seinem festlichen Rahmen eine große Herausforderung an Konzentration, Können und Souveränität dar.

Die Qualifikation

Der Creative-Cup FUTURE FOR US Berlin-Brandenburg bietet den Teilnehmern durch den Austragungsort und die geladenen Gäste einen hochkarätigen Rahmen, um die erlernten Kenntnisse in die Praxis umzusetzen. Für sie sind es ideale Bedingungen, um sich auf die Abschlussprüfungen der Ausbildungen vorzubereiten.

Darüber hinaus gilt er als Vorbereitung auf den „Achenbachpreis“, für den sich Jungköche zum Regionalausscheid Berlin-Brandenburg qualifizieren können.

Im Service ist die Austragung des Pokals ein exzellentes Training für die jährlich wiederkehrende anstehende regionale Jugendmeisterschaft, deren Erstplatzierte sich für die Teilnahme an der Deutschen Jugendmeisterschaft qualifizieren sowie für die Teilnahme am Bitburger-Pokal.

Um möglichst zeitnah an diesen Veranstaltungen zu sein, wird der Wettbewerb am Samstag, den 21. Januar 2017, in der IHK Berlin, Fasanenstraße 85, 10623 Berlin durchgeführt.

Auswahl der Teilnehmer

Schritt 1 – Theoretische Prüfung zur Auswahl der Finalisten

Wann?	10. November 2016, um 16.30 Uhr
Wo?	AOK Nordost Raum 502/503 Eingang B Pallasstraße 25 10781 Berlin
Wer?	Köche Restaurant- und Hotelfachkräfte (Auszubildende im 2. und 3. Ausbildungsjahr)
Was?	<u>Köche</u> <ul style="list-style-type: none">- Einreichen eines 4-Gänge-Menüs, bestehend aus Vorspeise, vegetarischem Zwischengang (keine Suppe), Hauptspeise und Dessert aus einem vorgegebenen Warenkorb (s.h. Ausschreibungsunterlagen) Der Menüvorschlag muss zum Vorentscheid bereits in schriftlicher Form mitgebracht werden.- Warenerkennung- Theoretische Prüfung (Beantwortung schriftlicher Fragen) <u>Restaurantfach/Hotelfach</u> <ul style="list-style-type: none">- Warenerkennung- Erkennung von Arbeitsmitteln- Theoretische Prüfung (Beantwortung schriftlicher Fragen aus der Speisen- und Getränkelehre und der Menükunde) <p>Für die Fotodokumentation der Teilnehmer ist Dienstkleidung erforderlich. (Bei Köchen beinhaltet dies: Kochjacke, Mütze, Halstuch)</p>
Voraussetzung:	Die Bewerbung zur Teilnahme muss schriftlich erfolgen. Der Anmeldebogen ist vollständig auszufüllen.
Anmeldeschluss:	04. November 2016
Entscheidung:	Die jeweils (pro Berufsfeld) 13 Teilnehmer der Endrunde werden bis zum 21. November 2016 bekannt gegeben. Von den ausgewählten Finalisten (Koch) einzureichen: <ul style="list-style-type: none">- Rezeptur für 8 Personen, nachvollziehbare Beschreibung zu dem im Theoriekomplex mitgebrachten Menüvorschlag- Aus dem eingereichten Menü ist ein favorisierter Gang auszuwählen, welcher zur Verwendung in einem Kochbuch über den Creative-Cup bebildert aufbereitet wird- Mit der Einreichung erklären sich die Teilnehmer mit einer Veröffentlichung einverstanden Von allen ausgewählten Finalisten einzureichen: <ul style="list-style-type: none">- Kurz-Vita (Vorlage hierfür wird zugesandt)- die Kurz-Vita + Bild des jeweiligen Commis

Bitte ausschließlich das Formblatt verwenden.

Nicht vollständige Wettbewerbsunterlagen führen zu Punktabzug.

Auswahl der Teilnehmer

Schritt 2 – Das Finale

Wann? 21. Januar 2017, um 11.00Uhr

Kochbeginn: 12.00Uhr

Wo? IHK Berlin
Fasanenstraße 85
10623 Berlin

Wer? 13 Köche
13 Restaurant- und Hotelfachkräfte

Was? Köche:

- Die Köche erstellen ein 4-Gang-Menü (Vorspeise, vegetarischer Zwischengang/keine Suppe, Hauptgang, Dessert) aus einem vorgegebenen Warenkorb für 8 Personen: 6 Tischgäste, 1 x Ausstellung, 1 x Verkostung.
- Die im Warenkorb vorgegebenen Convenience-Erzeugnisse sollen variiert und kreativ verändert werden (z. B. Convenience-Sauce Hollandaise entsprechend der fachlichen Grundlagen in Ableitungen veredeln zur Sauce Maltaise). Die von den Teilnehmern einzusetzenden Hauptkomponenten (Frisch- und Convenience-Produkte) werden am 14. Oktober 2016 auf der Homepage des Vereins der Köche der Hauptstadt BERLIN e.V. www.hauptstadtkoeche.de bekannt gegeben. Der Warenkorb kann u.a. auch eingesehen werden auf der Website www.future-for-us.de.
- Traditionelle Berufsbekleidung und Handwerkszeug sind mitzubringen. Kleingeräte wie Tischmixer, Tischkutter, Pürierstab usw. können mitgebracht werden. Töpfe, Schneidebretter, Gitter usw. sind vorhanden. Die Teilnehmer haften für ihre mitgebrachten Kleinmaterialien und das Handwerkszeug selbst.

Restaurant-/Hotelfachleute:

- Zu den Aufgaben für den Bereich Restaurantfach/Hotelfach gehören eine praktische Arbeitsprobe (Herstellen einer Käsespezialität), das Eindecken eines 6-Gang-Menüs an einer festlichen Tafel für 6 Personen inklusive Dekoration, ein fachliches Verkaufsgespräch sowie die Zubereitung eines Apéritifs für 4 Personen nach Vorgabe.
- Des Weiteren der Service eines 6-Gang-Menüs für 6 Personen inklusive: Zubereitung der Suppe am Gästetisch nach Rezepturvorgabe, Dekantieren von Rotwein, Tranchieren des Hauptgangs, Flambieren von Obst zum Käsegang sowie Englischer und Französischer Service.
- Anrichtweise: Teller- und Plattenservice
- Als Anrichtegeschirr steht weißes Porzellan zur Verfügung: Anrichteplatten für den Hauptgang, Französische Teller, Englische Teller, Suppenteller,

Suppentasse, Mittelteller, Brotteller. Es ist aus dem vorhandenen Geschirr auszuwählen. Sollten Gläser zum Anrichten benötigt werden, so sind diese vorhanden.

Das Mitbringen von Anrichtegeschirr ist nicht gestattet!

- Jeder Teilnehmer im Bereich Restaurantfach/Hotelfach wird während des Wettbewerbs durch einen Commis aus dem 2. oder 3. Lehrjahr unterstützt. Diesen Commis sucht der Teilnehmer selbstständig aus und informiert ihn über Ablauf und Inhalt der Veranstaltung.
- Teilnehmer und Commis tragen ordentliche und saubere Berufskleidung. Handwerkszeug, Tranchierbesteck, Tranchierbrett und ein Officemesser sind mitzubringen. Die Teilnehmer haften für ihr Handwerkszeug selbst.

Das Timing

Theorie

Prüfungsfragen	45 Minuten
Warenerkennung	15 Minuten

Praxis

Köche

Vorbereitung Menü	5,0 Stunden
Ausgabezeit	2,0 Stunden
Pause	0,5 Stunden

Restaurant- und Hotelfachkräfte

Arbeitsprobe Käsespezialität	30 Minuten
Eindecken	60 Minuten
Verkaufsgespräch	15 Minuten
Service	120 Minuten

Die Jury

Zusätzliche Unterstützung der fachkundigen Jury durch:
Stefanie Stoff-Ahnis
Mitglied der Geschäftsleitung der AOK
Nordost

Marcus Hannig
Langnese Deutschland, Hamburg

Die Preise

Im Anschluss an den Wettbewerb wird die Jury die Preise an die Teilnehmer überreichen.

Das Urteil der Jury ist unanfechtbar.

Bewertungskriterien

Restaurant-/Hotelfachkräfte

Eindecken	10 Punkte
Mise en place und Bereitstellung für die Köche	5 Punkte
Tischabnahme	5 Punkte
Handwerkszeug/Erscheinungsbild	5 Punkte
Menükunde	5 Punkte
Begrüßung der Gäste / Vorstellung	2 Punkte
Französischer Service	10 Punkte
Englischer Service	10 Punkte
Weißweinservice/Wasserservice	5 Punkte
Rotweinservice (Dekantieren)	8 Punkte
Tranchieren	10 Punkte
Zubereitung Käsespezialität	5 Punkte
Dessertservice (Flambieren)	5 Punkte
Herstellung Begrüßungsdrink	5 Punkte
Kochen am Tisch	5 Punkte
Anleitung des Commis	5 Punkte
	100 Punkte

Warenkorb Jugend-Creativ-Cup in der IHK Berlin 2016/2017

Die mit Knorr gekennzeichneten Materialien sollen weitestgehend im Menü verwendet und veredelt werden.

Alle anderen Materialien aus der Ergänzungsliste **können** Verwendung finden
Die mit einem „x“ gekennzeichneten Artikel müssen im Menü Verwendung finden.

	Fisch, Schalen und Krustentiere	Menge
x	Flusskrebsschwänze	ca. 0,15 Kg
x	Räucherlachs	0,4 kg
x	Forelle ganz	1 Stück
	Fleisch/ Wild/ Geflügel	
x	Lammrücken	ca. 2,5 KG
	Gemüse	
x	Keniabohnen	0,8 kg
x	Kräutersaitlinge	0,5 kg
x	Rote Bete frisch	0,4 kg
	Paprika rot/gelb	je 1 Stück
	Rucola	2 Bund
	Lollo Rosso / Lollo Bionda	je ½ Kopf
x	Löwenzahn	1 Stück
	Cocktailtomaten	1 Schale
	Obst	
x	Birnen Abate	4 Stück
	Blutorange	2 Stück
x	Granatapfel	2 Stück
	sonstiges	
x	Graupen (sind im Zwischengang zu verwenden/keine Suppe)	0,25 kg
	Knorr Produkte	UFS Artikel Nummer
x	Knorr Lamm Jus pastös	603
x	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch	7934
	Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse	11878
	Rama Cremefine laktosefreie Schlagcreme	77234
	Rama Cremefine Kochcreme	7485
x	Knorr Professional Vinaigrette Himbeer	75480
x	Carte D'or Crème Brûlée / Flan Caramel	4559
x	Pfanni Krokette	2109
x	KNORR Professional Knoblauch Paste	66761
x	KNORR Professional mediterrane Kräuter Paste	66753
	Phase Professional with natural Butter Flavor	17371
	Phase Professional wie Butter	95358

Ergänzungsliste

**Die in dieser Liste enthaltenen Zutaten stehen
zusätzlich zu den Zutaten des Warenkorbes zur
Verfügung**

Molkereiprodukte	Wein / Südwein	Eier	Sonstiges
Milch	Weißwein	Hühnereier	Tomatenmark
Joghurt	Rotwein		Kokosmilch
Quark	Sherry	Fruchtsaft	Hefe, frisch
	Portwein	Apfelsaft	Gelatine
	Madeira	Orangensaft	Rosinen
	Noilly Prat		Mandeln
			Pinienkerne
			Walnusskerne
			Honig
	Spirituosen	Kräuter	Backpulver
Gemüse	Weinbrand	Petersilie	Aprikosenmarmelade
Gemüse für Mire Poix	Rum	Dill	Preiselbeeren
Boquet Garni	Cointreau	Schnittlauch	Zitronen
Kartoffeln fest- u. mehlig kochend	Kirschwasser	Minze	Limetten
	Amaretto	Ingwer, frisch	Kuvertüre schwarz und weiß
		Zitronengras	Puderrucker
	Grundnahrungsmittel	Rosmarin	Pistazienkerne
	Weizenmehl, Typ 405	Thymian	Toastbrot
	Weizenvollkornmehl		Parmesan
Essig, Senf etc.	Paniermehl		
Weißweinessig	Zucker		Salz
Rotweinessig	Weizengrieß	Allgemeines	
Senf		Küchengarn	Speck, mager
Meerrettich			Schalotten

küchenübliche Trockengewürze		
Pfeffer schwarz, ganz	Paprika edelsüß	Sternanis
Pfeffer schwarz gemahlen	Paprika scharf	Bohnenkraut
Pfeffer weiß ganz	Cayennepfeffer	Estragon
Pfeffer weiß gemahlen	Curry	Oregano
Piment	Curcuma	Kerbel
Lorbeerblätter	Safran	Majoran
Wacholderbeeren	Senfkörner	Kümmel
Nelken		Vanilleschoten
Muskatnuss ganz		Zimtstangen
		Zimt gemahlen

Anmeldung für die Teilnahme

am Creative-Cup 2017 FUTURE FOR US Berlin-Brandenburg in der IHK Berlin für
Auszubildende im 2. und 3. Lehrjahr

Name:

Vorname:

Teilnahme als: Koch Restaurantfach Hotelfach

Postleitzahl, Ort:

Straße, Hausnummer:

Telefon/Fax:

E-Mail:

Verein (falls vorhanden):

Ausbildungsbetrieb:

Anschrift Betrieb:

Kontaktperson/Ausbilder:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Teilnehmer

.....
Unterschrift Ausbilder

Bitte bis zum 04. November 2016 senden an:
Agentur elsweyer+hoffmann
Bamberger Straße 18
10779 Berlin
Fax: 030/214584-79
futureforus@elsweyer-hoffmann.de

.....
Stempel / Unterschrift Betrieb
hiermit erklären wir uns bereit, den
Auszubildenden am Tag des Wettbewerbes
freizustellen)