

Creative-Cup 2018
FUTUREFORUS
Berlin-Brandenburg

Ausschreibung zur Jugendmeisterschaft
der Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte

Ausrichter:



Partner:



RHEINSBERGER
PREUSSENQUELLE



Mit freundlicher Unterstützung von:



BERLINFACES®

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

2018 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 3. Februar 2018**, in der IHK Berlin, Fasanenstraße 85, 10623 Berlin durchgeführt.

Auswahl der Teilnehmer

Schritt 1 – Theoretische Prüfung zur Auswahl der Finalisten

Wann? **30.11.2017, um 16.30 Uhr**

Wo? AOK Nordost, Scharounsaal
Wilhelmstraße 1
10963 Berlin

Wer? Köche
Restaurant- und Hotelfachkräfte
(Auszubildende im 2. und 3. Ausbildungsjahr)

Was? Köche
- Einreichen eines 4-Gänge-Menüs, bestehend aus Vorspeise, ovo-lacto-vegetarischem Zwischengang, 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)

Restaurantfach/Hotelfach

- Warenerkennung
- Erkennung von Arbeitsmitteln
- Theoretische Prüfung (Beantwortung schriftlicher Fragen aus der Speisen- und Getränkelehre und der Menükunde)

Für die Fotodokumentation der Teilnehmer ist Dienstkleidung erforderlich.
(Bei Köchen beinhaltet dies: Kochjacke, Mütze, Halstuch)

Voraussetzung: Die Bewerbung zur Teilnahme muss schriftlich erfolgen.
Der Anmeldebogen ist vollständig auszufüllen.

Anmeldeschluss: 24.11.2017

Entscheidung: Die jeweils (pro Berufsfeld) 13 Teilnehmer der Endrunde werden bis zum bekannt gegeben.

Von den ausgewählten Finalisten (Koch) einzureichen:

- 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:

- Kurz-Vita (Vorlage hierfür wird zugesandt)

Bitte ausschließlich das Formblatt verwenden.

Nicht vollständige Wettbewerbsunterlagen führen zu Punktabzug.

Auswahl der Teilnehmer

Schritt 2 – Das Finale

Wann?	Eintreffen der Finalisten: 3. Februar 2018, um 10.30 Uhr Wettbewerbsbeginn: 11 Uhr
Kochbeginn:	12.00 Uhr
Wo?	IHK Berlin Fasanenstraße 85 10623 Berlin
Wer?	13 Köche 13 Restaurant- und Hotelfachkräfte
Was?	<p><u>Köche:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Die Köche erstellen ein 4-Gang-Menü (Vorspeise, vegetarischer Zwischengang, 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 Maitaise). Die von den Teilnehmern einzusetzenden Hauptkomponenten (Frisch- und Convenience-Produkte) werden Ende Oktober 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.creativecup.berlinfaces.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. <p><u>Restaurant-/Hotelfachleute:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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 Anrichtegereschirr 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 Anrichtegereschirr 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

<u>Theorie</u>	
Prüfungsfragen	45 Minuten
Warenerkennung	15 Minuten
 <u>Praxis</u>	
<i>Köche</i>	
Vorbereitung Menü	5,0 Stunden
Ausgabezeit	2,0 Stunden
Pause	0,5 Stunden
 <i>Restaurant- und Hotelfachkräfte</i>	
Arbeitsprobe Käsespezialität	30 Minuten
Eindecken	60 Minuten
Verkaufsgespräch	15 Minuten
Service	120 Minuten

Die Jury

Zusätzliche Unterstützung der fachkundigen Jury durch:
„Patissier des Jahres“: Marcus Hannig

Weitere Juroren werden noch
bekanntgegeben

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 2017/2018

Die mit Knorr gekennzeichneten Materialien sollen weitestgehend im Menü 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	Riesengarnelen	8 Stück
x	Bachsaibling ca. 400g	2 Stück
x	Zanderfilet mit Haut	0,3 kg
	Fleisch/ Wild/ Geflügel	
x	Spanferkelrücken	ca. 2,5 KG
	Sonstiges	
x	Tempeh natur frisch	0,6 kg
x	Wachteleier	16 Stück
	Gemüse	
	Rosenkohl	1 kg
x	Kräutersaitlinge	0,5 kg
	Wirsing	1 Stück
	Paprika rot/gelb	je 1 Stück
	Blattspinat	0,4 kg
	Lollo Rosso / Lollo Bionda	je ½ Kopf
	Friséesalat	½ Kopf
	Cocktailtomaten	1 Schale
x	Süßkartoffeln	1 kg
	Obst	
x	Apfel (Boskop oder Jonaglod)	4 Stück
x	Blutorange	3 Stück
	Knorr Produkte	UFS Artikel Nummer
x	Knorr Professional Demi Glace	77942
X	Knorr Coconut Milk Powder	33374
X	Knorr Thai Sweet Chilli Jam	44764
	Knorr Lime Powder	33491
X	Pfanni Semmelknödel	2357
	Phase Butter Flavour	2088
X	Carte D´or Bayrische Creme	848
	Carte D´or Dessert Topping Mango-Aprikose/Marille	18141
	Rama Cremefine laktosefreie Schlagcreme	77234
	Rama Cremefine Verfeinerungscreme	7486

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
Butter	Rotwein		Kokosmilch
Joghurt	Sherry	Fruchtsaft	Hefe, frisch
Quark	Portwein	Apfelsaft	Gelatine
Butter	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	Puderzucker
	Grundnahrungsmittel	Rosmarin	Pistazienkerne
	Weizenmehl, Typ 405	Thymian	Toastbrot
	Weizenvollkornmehl		Parmesan
Essig, Senf etc.	Paniermehl		
Weißweinessig	Zucker		Salz
Rotweinessig	Weizengrieß	Allgemeines	
Senf	Risottoreis (Vialone)	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 2018 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

Die Agentur elsweyer+hoffmann fertigt während des Wettbewerbs Bilder und Videos von allen Beteiligten an. Mit meiner Anmeldung erkläre ich mich einverstanden, dass das Bild- und Videomaterial im Rahmen des Creative Cups 2018 öffentlich genutzt werden darf.

Bitte bis zum **24.11.2017** senden an:

Agentur elsweyer+hoffmann

Bamberger Straße 18

10779 Berlin

Fax: 030/214584-79

futureforus@elsweyer-hoffmann.de

Alternativ kann auch das Anmeldeformular online unter creativecup.berlinfaces.de verwendet werden.

.....
Stempel / Unterschrift Betrieb

(hiermit erklären wir uns bereit, den Auszubildenden am Tag des Wettbewerbes freizustellen)

Den FUTURE FOR US Creative-Cup Berlin-Brandenburg 2018 aktiv mitverfolgen

Der gesamte Wettbewerb wird auf der Online-Plattform **BERLINFACES** präsentiert. Für sämtliche Teilnehmerinnen, deren Ausbildungsbetriebe sowie alle Partner und Unterstützer wird ein Profilseite und somit ein Zugang zum Forum angelegt. Auf der Online-Plattform wird den Kandidaten sowie auch deren Ausbildungsbetrieben eine Bühne geboten. Sämtliche Updates und Informationen werden während des Wettbewerbes auf BERLINFACES im Forum präsentiert. Alle Nutzer haben zudem auch Zugang zu den Bildergalerien der letzten Jahre und können sich einen Eindruck vom glanzvollen Wettbewerbsfinale in der IHK Berlin verschaffen.

Damit erhalten Betriebe die Möglichkeit, ihr Unternehmen kostenfrei zu präsentieren und werden bei der Akquise von Auszubildenden aktiv unterstützt.

Die Ausbildungsbetriebe der Finalisten werden durch die Agentur elsweyer+hoffmann im Vorfeld besucht und durch kurze Videoclips auf der Plattform sowie auch auf Social Media promotet. Die Datensicherheit wird gewährleistet.

Mehr dazu auf:

www.creativecup.berlinfaces.de

BERLINFACES®