

Reglement und Informationen zum Wettbewerb

Der Wettbewerb

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Seit über 20 Jahren bietet der Wettbewerb echten Kochtalenten die Gelegenheit, sich in der Gastroszene bereits in jungen Jahren einen Namen zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. In diesem Jahr sucht «Schweizer Fleisch» das junge Kochtalent, welches die Jury mit seinem Signature Burger mit Supplements begeistert. Der Kochwettbewerb findet am Montag, 8. Mai 2023, statt. Anmeldeschluss ist der 27. Februar, 12.00 Uhr. Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2017 und 2022 erfolgreich bestanden haben.

Hall of Fame

2022

Anastasia Mischukova
Arbeitsbetrieb: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA,
Interlaken

2021

Ryan Oppliger
Arbeitsbetrieb: Restaurant Magdalena, Rickenbach (SZ)

2020

Simon Grimbichler
Arbeitsbetrieb: Restaurant Aarhof, Olten

2019

Lars Spiess
Arbeitsbetrieb: Bistro Franzos, Zürich

2018

Marco Kölbener
Arbeitsbetrieb: Hotel Hof Weissbad, Weissbad

2017

Alexandra Knutti
Arbeitsbetrieb: Stiftung für Betagte, Münsingen

2016

Michel Bucher
Arbeitsbetrieb: Stiftung Alterszentrum Lindenhof,
Oftringen

2015

Marcel Schori
Arbeitsbetrieb: Swiss Pastry Design, Rüeggisberg

2014

Steven Duss
Arbeitsbetrieb: Mille Sens, Bern

2013

Sandro Dubach
Arbeitsbetrieb: Restaurant Eisblume, Worb

Kochwettbewerb 2023



Zulassung

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2017 und 2022 erfolgreich bestanden haben.

Aufgabe

Gesucht ist das schmackhafteste, innovativste und originellste Burger-Gericht mit Schweizer Fleisch. Atemberaubende Doppeldecker und spektakuläre Türmchen. Der Kreativität kann freier Lauf gelassen werden, unter folgenden Bedingungen:

Zeit: 2.5 Stunden

Alle 4 Teller müssen innerhalb der Zeit von 2.5 Stunden fertig angerichtet sein. Bei Zeitüberschreitungen werden Abzugspunkte angerechnet.

Unterstützung

Betreuende, Commis oder andere helfende Hände sind im Küchenbereich nicht zugelassen, zum Anfeuern natürlich schon.

Warenkorb / Einkauf

Alle Produkte für die Zubereitung des Gerichts müssen von den Teilnehmenden selbst in genügender Menge für 4 Personen bzw. Hauptgang-Teller mitgebracht werden. Keine Begrenzung des Warenkorbs oder Einsatzes.

Zutaten

- Alles selber herstellen
- Hochwertige Produkte: möglichst frisch, saisonal und regional, wenn möglich aus der direkten Nachbarschaft des Arbeitsbetriebes
- Der Burger beinhaltet mindestens 1 Burger-Patty aus 100% Schweizer Fleisch
- Fleisch-Hauptbestandteil: Rindfleisch
- Der Burger muss in Buns oder Bun-Äquivalenten präsentiert werden
- Gewicht des Burgers exklusive separater Beilagen: max. 250–300 g
- Mindestens 2 separate Beilagen zum Burger (zum Beispiel: Salat und Pommes frites)
- Mindestens 1 Sauce

Fleisch

Beim Fleisch legen wir grossen Wert auf den Umgang und das Handwerk. Deshalb ist jegliches Fleisch roh und am Stück mitzubringen, d.h. nicht bearbeitet, gewolft, zugeschnitten, portioniert, pariert, mariniert, vorgekocht oder geräuchert. Die Pattys müssen zu 100% Schweizer Fleisch beinhalten mit Rindfleisch als Hauptbestandteil. Ansonsten sind jegliche Fleischkombinationen bei der Zubereitung der Masse oder bei der Kreation des Burgers möglich.

Buns oder Bun-Äquivalente

Erlaubt sind Hamburger-Brötchen aller Art, auch Toast. Ein Vorteig/Hebel darf vorgängig angesetzt werden. Von einem Vorteig wird immer dann gesprochen, wenn nicht alle Zutaten direkt zu einem Teig verarbeitet werden. Dieser Teig wird am Wettbewerb fertiggestellt und zu Buns gebacken.

Burger-Toppings, Garnituren und Pickles

Alle Burger-Toppings, Garnituren und Pickles müssen vor Ort hergestellt werden. Keine Rüst- oder Vorbereitungsarbeiten erlaubt.

Kochwettbewerb 2023



Beilagen

Mindestens 2 separate Beilagen zum Burger werden verlangt (zum Beispiel Salat und Pommes frites) mit keinerlei Einschränkungen in Bezug auf die Kreativität. Alle Beilagen sind vor Ort herzustellen. Keine Rüst- oder Vorbereitungsarbeiten erlaubt.

Jury

Die unabhängige Fachjury setzt sich ausschliesslich aus Mitgliedern unseres Partners Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) zusammen:

- Björn Inniger (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- Agron Lleshi, Restaurant Jägerhof, St. Gallen
- Cyril Freudiger, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey
- Fernando Michlig, Hotel Restaurant Tenne, Glüringen

Die Bewertung und Entscheidung der Jury ist endgültig und bleibt unter Verschluss bzw. kann nicht eingesehen werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Auswahl der Kandidatinnen und Kandidaten

Die Jury trifft ihre Auswahl aufgrund der eingereichten Bewerbungsdossiers. Die Unterlagen werden der Jury anonymisiert vorgelegt. Unabhängig von Alter, Herkunft, Geschlecht, Werdegang oder Arbeitsbetrieb werden die 4 besten Dossiers ausgewählt. Darüber hinaus nominiert die Jury 2 Ersatzteilnehmende. Sollten die ausgewählten Kandidatinnen oder Kandidaten an den zugeteilten Terminen verhindert sein, rücken die Ersatzteilnehmenden nach.

Alle Bewerberinnen und Bewerber werden in KW 9/10 2023 telefonisch benachrichtigt. Über das finale Resultat gilt es striktes Stillschweigen zu bewahren.

Beurteilungskriterien am Wettbewerbstag

- Rezeptierung: 10 Punkte
- Mise en place: 10 Punkte
- Hygiene, Arbeitsweise: 10 Punkte
- Zubereitung, Kochtechniken, Respekt vor den Produkten: 20 Punkte
- Zeit, Anrichteweise, Präsentation: 20 Punkte
- Geschmack, Originalität/Innovation, Garstufen: 30 Punkte

Gründe für die Disqualifikation

- Nichteinhaltung des Reglements
- Unkollegiales Verhalten gegenüber Mitbewerbenden (Fairnessverletzung)
- Täuschungsversuche jeglicher Art
- Unhygienische Arbeitsweise
- Bekanntgabe des Gerichts an Drittpersonen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören

Kochwettbewerb 2023



Preise

- CHF 3000.– Preisgeld
- 1 Woche Praktikum im «Radius by Stefan Beer»
- Wertvoller Karrierekick und Medienpräsenz in der Gastroszene durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Branchenmedien
- System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
- Im nächsten Jahr präsentierst du dein Siegergericht am kommenden Wettbewerb einem exklusiven Kreis von Gästen
- Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten ein Diplom und je CHF 1500.– Preisgeld
- Alle vier Nachwuchskochtalente erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie einen Gutschein für ein Abendessen für zwei bei einem JRE-Jurymitglied

Termine

Die Organisation ist darauf angewiesen, dass sich die Kandidatinnen und Kandidaten und auch ihre Betriebe die benötigte Zeit für Interviews, Video- und Fotoaufnahmen nehmen. Der zeitliche Aufwand wird auf ein Minimum beschränkt. Die Terminierung erfolgt in KW 9 2023.

Folgende Zeitfenster gilt es von den Teilnehmenden zwingend freizuhalten:

- Einzelportraitaufnahmen im Arbeitsbetrieb (Video/Foto):
½ Tag im Zeitraum vom 6.3. bis 10.3.2023
- Gemeinsamer Videodreh: Locations und genaue Daten werden noch mitgeteilt.
1–2 Tage im Zeitraum vom 13.3. bis 20.3.2023 oder am 13.3. und 20.3.2023
- Wettbewerbstag am Montag, 8.5.2023

Ablauf Wettbewerb am 8. Mai 2023 in der Welle7 in Bern

8.30 Uhr	Eintreffen und Mise en Place
10.00–12.00 Uhr	Erklärung der Küche und der Geräte, Portraitaufnahmen
12.00 Uhr	Mise-en-Place-Kontrolle durch die Jury
12.15 Uhr	Begrüssung und Vorstellung der Teilnehmenden
12.30–13.15 Uhr	Beginn Wettkochen Kandidat/-in 1: 12.30 Uhr / Kandidat/-in 2: 12.45 Uhr Kandidat/-in 3: 13.00 Uhr / Kandidat/-in 4: 13.15 Uhr
15.00–15.45 Uhr	Anrichten Kandidat/-in 1: 15.00 Uhr / Kandidat/-in 2: 15.15 Uhr Kandidat/-in 3: 15.30 Uhr / Kandidat/-in 4: 15.45 Uhr
15.00–16.00 Uhr	Grundreinigung der Küche
16.00–18.00 Uhr	Siegerehrung inklusive Apéro
18.00 Uhr	Abendessen im Restaurant the flow in der Welle7

Kochwettbewerb 2023



Präsentation der Gerichte, Anrichteteller und -geschirr

Über unseren Partner Villeroy & Boch können die Teilnehmenden individuell das Geschirr für die Präsentation ihres Gerichts aus der **Manufacture Rock Blanc** auswählen. Ein Set wird den Teilnehmenden zum Probekochen vorab zugesendet. Folgendes Premium-Porzellan steht zur Auswahl:



Platte quadratisch
32,5 × 32,5 cm

Teller rechteckig
28 × 17 cm

Suppenbol (300 ml)
12,5 × 12,5 × 6,5 cm

Reisbol (200 ml)
13 × 13 × 6,6 cm

Schälchen
0,10 l

Ansprechperson: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG

E-Mail: grieder.felix@villeroy-boch.com

Website: villeroy-boch.ch/shop/de/alle-kollektionen/manufacture-rock.html

Ausstattung Küche Welle7

Die Kochstationen in der Welle7 gehören zur Migros Klubschule und sind nicht wie eine Gastronomieküche ausgestattet. Die Küche verfügt sowohl über Kühlschränke, Induktionsplatten, Pfannen, Ofen, Kleinmaterial wie Kellen und Schwingbesen, Wärmelampen zum Anrichten als auch eine professionelle Aufschnitt- und Vakuummaschine sowie einen einstellbaren Shock Freezer zur gemeinsamen Nutzung. Zusätzlich stellen wir pro Kandidatin und Kandidat je einen professionellen Big Green Egg Mini, einen Steamer (ohne Dampf) und einen Hold-o-mat von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zur Verfügung. Sous-vide-Geräte nach Verfügbarkeit und auf Anfrage. Diese Geräte werden am Wettbewerbstag vor Ort von einer Fachperson erklärt. Wer möchte, kann sich die Geräte aber auch bereits im Vorfeld am Firmensitz von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Schönbühl (BE) individuell erklären lassen.

Ansprechpersonen

Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme

E-Mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

John Daly, Big Green Egg

E-Mail: john@greenegg.ch

Zusatzgeräte

Weitere Geräte wie zum Beispiel Fritteuse, Wolf oder Pacojet sind nicht vorhanden und müssen selbst mitgebracht werden. Wir empfehlen allgemein, persönliche Arbeitsgeräte und Utensilien mitzubringen, damit mit den gewohnten Mitteln gearbeitet werden kann. Eine Liste der mitgebrachten Hardware mit Angaben zum Stromanschluss muss im Voraus bis **spätestens 10. April 2023** zugesendet werden. Für das zur Verfügung gestellte Equipment haften die Teilnehmenden persönlich gegenüber dem Sponsor.

Kleidung, Messer, Torchons

Je eine personalisierte Kochjacke und -schürze werden für den Wettbewerbstag bereitgestellt. Messer sowie Torchons müssen von den Teilnehmenden selbst mitgebracht werden.

Kochwettbewerb 2023



Welle7 Küche

welle7.ch/de/workspace/kueche



Parking

Pro Teilnehmerin und Teilnehmer steht am Wettbewerbstag ein kostenloser Parkplatz in der Einstellhalle der Welle7 zur Verfügung.

Anfahrt



Kochwettbewerb 2023



Kommunikation, Bild-, Ton- und Filmmaterial sowie Rezepturen

Die Teilnehmenden dürfen ihre Teilnahme und ihre Gerichte **nicht** im Vorfeld des Kochwettbewerbs kommunizieren. Bild- und Filmmaterial, das im Zusammenhang mit dem Kochwettbewerb entsteht, wird zuerst auf den offiziellen Kanälen von LCDJ veröffentlicht. Die Teilnehmenden werden privat in soziale Netzwerke eingebunden (z.B. Instagram, Facebook o.ä.). Auf Anfrage kann Bildmaterial als Erinnerung und für den persönlichen Gebrauch zur Verfügung gestellt werden. Eine Verwendung zu Werbezwecken ist untersagt. Die Organisation behält sowohl die Rechte an sämtlichem Bild-, Ton- und Fotomaterial sowie an den Rezepturen aller Teilnehmenden als auch das Recht auf die weitere Verwendung und die Veränderung dieser Materialien.

Vergütungen

Mit den Preisgeldern sind den Teilnehmenden alle Reisespesen inkl. allfälliger Übernachtungen, Warenaufwände und der zur Verfügung gestellten Zeit für Interviews und Aufnahmen pauschal abgegolten. Es besteht kein Anspruch auf weitere Vergütungen.

Versicherungsschutz

Die Organisation übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder für den Verlust von persönlichen Gegenständen. Jede Kandidatin und jeder Kandidat verfügt über einen Versicherungsnachweis.

Organisation

Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern
Ansprechpartner: Michel Mabillard, Projektleitung
Telefon +41 31 309 41 38 / E-Mail info@lcdj.ch

Bewerbungsdossier

Einsendeschluss und Deadlines

Montag, 27. Februar 2023, bis 12.00 Uhr

Folgende Teilnahmeunterlagen sind zwingend einzureichen:

- Anmeldeformular
- Formular Vorstellung des Gerichts
- Farbfoto des Gerichts
- Formular Rezepteingabe und Hardware bis 10. April 2023

Die vollständigen Unterlagen können auf drei Wegen eingesandt werden:

1. online auf lcdj.ch
2. per E-Mail an info@lcdj.ch
3. per Post an **Proviande, Michel Mabillard, Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern**

Dabei das Anmeldeformular bitte auch in elektronischer Form beilegen, z. B. auf einem USB-Stick.