

Kochwettbewerb 2024



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 suchen wir das junge Kochtalent, welches die Jury mit seinem Poulet-Hauptgericht und seinem Amuse-Bouche begeistert. Der Kochwettbewerb findet am Montag, 6. Mai 2024, statt. Anmeldeschluss ist der 11. Februar, 24.00 Uhr. Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2018 und 2023 erfolgreich bestanden haben.

Hall of Fame

(Auflistung der Siegerinnen und Sieger mit damaligem Arbeitsbetrieb)

2023

Jana Burren
Arbeitsbetrieb: roh & nobel, Rüfenacht

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 2024



Zulassung

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2018 und 2023 erfolgreich bestanden haben.

Aufgabe

Gesucht ist das schmackhafteste und originellste Poulet-Hauptgericht und ein passendes Amuse-Bouche mit bestem Schweizer Pouletfleisch. Der Kreativität kann freien Lauf gelassen werden, unter folgenden Bedingungen:

- Das Amuse-Bouche darf kalt oder warm serviert werden.
- Der Hauptgangteller muss zwei Garnituren und mindestens eine Sauce enthalten.
- Beide Kreationen müssen zusammen aus einem ganzen Schweizer Poulet bestehen (1 kg pfannenfertig ohne Innereien, das Amuse-Bouche muss Poulet enthalten, beim Hauptgang muss der Hauptbestandteil Poulet sein).

Zeit: 2,5 Stunden

Alle vier Hauptgangteller und das Amuse-Bouche 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

Der vollständige Einkauf inklusive Schweizer Poulet ist Sache der Teilnehmenden. Alle Produkte für die Zubereitung der Beilage und des Amuse-Bouche werden von den Teilnehmenden selbst in genügender Menge für vier Personen mitgebracht. Die Ausgaben werden nicht vergütet, sie gelten mit dem Preisgeld als entschädigt.

Die Teller werden vor Ort abgegeben. Es darf nur auf den offiziellen Tellern serviert werden.

Am 4. März 2024 beim Kandidatentreffen bekommt jede Finalteilnehmerin und jeder Finalteilnehmer einen Musterteller.

Zutaten

- Alles selbst herstellen
- Hochwertige Produkte: möglichst frisch, saisonal und regional
- Amuse-Bouche: Lass deinen Ideen freien Lauf!
- Ganzes Schweizer Poulet verwenden (ohne Innereien)
- Es darf kein anderes Fleisch für beide Gänge verwendet werden.
- 2 Beilagen-Garnituren zum Poulet (1 Gemüse- und 1 Stärkebeilage)
- Mind. 1 Sauce

Fleisch

Beim Fleisch legen wir grossen Wert auf den Umgang und das Handwerk.

Kochwettbewerb 2024



Beilagen

Zwei separate Beilagen zum Poulet werden verlangt mit keinerlei Einschränkungen in Bezug auf die Kreativität. Alle Beilagen sind vor Ort herzustellen. Das Gemüse darf gerüstet mitgebracht werden, ansonsten sind keine Vorbereitungsarbeiten erlaubt. Jedoch darf alles abgewogen mitgebracht werden (z.B. Mehl, Zucker).

Jury

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

- Christoph Hunziker (Jurypräsident), Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Alexandra Müller (Vorstand JRE)
- Pascal Melliger, Restaurant Wein & Sein, Bern
- Christian Aeby, Restaurant du bourg, Biel

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 vier besten Dossiers ausgewählt. Darüber hinaus nominiert die Jury zwei Ersatzteilnehmende.

Alle Bewerberinnen und Bewerber werden in KW 7/2024 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, respektvoller Umgang mit den Produkten: 20 Punkte
- Zeit, sauberes Anrichten, Präsentation: 20 Punkte
- Geschmack, 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 2024



Preise

1. Preis

- CHF 3000.– Preisgeld
- Eine vier- bis fünftägige Stage im Park Hotel Vitznau bei Christian Nickel und Patrick Mahler (Restaurant focus ATELIER) inkl. Kost und Logis
- Kulinarischer Abend inkl. Begleitung im Restaurant focus ATELIER mit Übernachtung im Parkhotel Vitznau (Wert ca. 2'000 CHF)
- Präsenz in Branchenmedien der Gastrozene, darunter zwei Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel»
- System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
- Im kommenden Jahr präsentierst du dein Siegergericht einem exklusiven Kreis von Gästen.

- Ein Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse
- Gutschein von einem JRE-Jurymitglied im Wert von CHF 500.–

2. – 4. Preis

- Ein Diplom und je CHF 1500.– in bar als Preisgeld
- Ein Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse
- Gutschein von einem JRE-Jurymitglied im Wert von CHF 500.–

Termine

Die Organisation ist darauf angewiesen, dass sich die Kandidatinnen und Kandidaten und auch ihre Betriebe die benötigte Zeit für Presse, Video- und Fotoaufnahmen nehmen. Der zeitliche Aufwand wird auf ein Minimum beschränkt.

Folgende Zeitfenster gilt es, von den Teilnehmenden zwingend freizuhalten:

- Einzelporträtaufnahmen im Arbeitsbetrieb (Video/Foto):
ca. 4 Stunden im Zeitraum vom 19. bis 23. Februar 2024
- Gemeinsames Finalistentreffen und Fragerunde (Video/Fotos) im Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen, am **4. März 2024, Lunch 11.30 Uhr bis ca. 16.00 Uhr**
- Wettbewerbstag: **Montag, 6. Mai 2024**

Ablauf Wettbewerbstag am 6. Mai 2024 in der Welle7 in Bern

09.00 Uhr	Eintreffen und Einräumen der Küche
10.00–12.00 Uhr	Erklärung der Küche und der Geräte, Porträtaufnahmen
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 2024



Präsentation der Gerichte, Anrichteteller und -geschirr

Unser Partner Villeroy & Boch stellt den Teilnehmenden das Geschirr für die Präsentation ihres Gerichts aus der Line «Afina» zur Verfügung. Ein Set wird den Teilnehmenden zum Probekochen am gemeinsamen Finalistentreffen am 4. März 2024 übergeben.



Teller
Masse: 29 x 29 x 2,5cm



Schale
Masse: 13 x 13 x 3,5cm

Ansprechperson: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG
E-Mail: grieder.felix@villeroy-boch.com

Ausstattung Küche Welle7

Die Kochstationen in der Welle7 gehören zur Migros Klubschule und sind nicht wie eine Gastronomieküche ausgestattet. Die Küche verfügt sowohl über Haushalt-Kühlschränke, Haushalt-Induktionskochfelder, Pfannen, Haushalt-Backofen, Kleinmaterial wie Kellen und Schwingbesen, Wärmelampen zum Anrichten als auch über eine professionelle Aufschnitt- und Vakuumaschine sowie einen Schnellkühler/Schockfroster, welcher fix auf minus 40 °C eingestellt ist, zur gemeinsamen Nutzung. Zusätzlich stellen wir pro Kandidatin und Kandidaten je einen Kombi-Steamer GN 5 x 2/3 (ohne Dampf) und einen Hold-o-mat GN 4 x 1/1 von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zur Verfügung. Sous-vide-Becken GN 1/2 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.

Ansprechperson: Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme
E-Mail: daniel.haldimann@hugentobler.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 2024 an Patrizia von Gunten (Patrizia.vonGunten@Proviande.ch) zugesendet werden. Für das zur Verfügung gestellte Equipment haften die Teilnehmenden persönlich gegenüber dem Sponsor.

Kleidung, Messer, Torchons

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

Kochwettbewerb 2024



Welle7 Küche

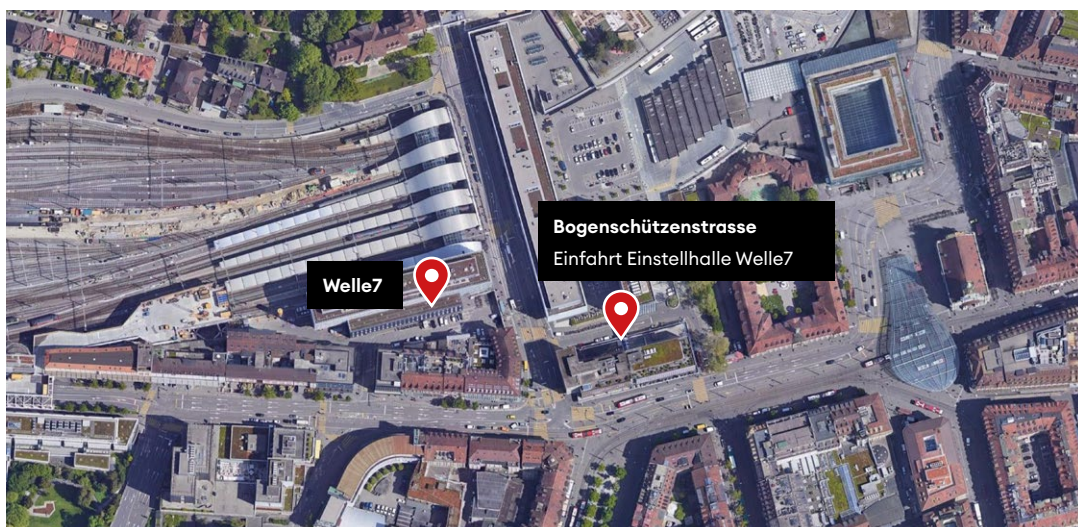
welle7.ch/de/workspace/kueche



Parking

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

Anfahrt



Kochwettbewerb 2024



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 die zur Verfügung gestellte 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: Patrizia von Gunten, Projektleitung
Telefon +41 79 278 57 24 / E-Mail info@lcdj.ch

Bewerbungsdossier

Einsendeschluss und Deadlines

Sonntag, 11. Februar 2024, bis 24.00 Uhr

Folgende Teilnahmeunterlagen sind zwingend einzureichen:

- Anmeldeformular
- Formular Vorstellung des Gerichts
- Farbfoto des Gerichts
- Formular Rezepteingabe bis 11. Februar 2024 und Hardware bis 10. April 2024

Die vollständigen Unterlagen können online auf www.lcdj.ch eingesandt werden.