### Anmeldeformular

Bitte füll dieses Formular vollständig aus und lege es deiner Einsendung bei. Um eine unvoreingenommene Beurteilung deiner Kreation zu gewährleisten, werden wir der Jury dein Rezept in anonymisierter Form vorlegen.

Anrede:

Name/Vorname:

Privatadresse:

Strasse/Nr.: PLZ/Ort:

Geburtsdatum:

Sprache:

Mobiltelefonnummer (zwingend anzugeben):

Erreichbarkeit (Wochentage und Zeiten):

E-Mail:

Social-Media-Accouts: Instagram

 TikTok

 Facebook

Name und Adresse des Betriebs:

Strasse/Nr.: PLZ/Ort:

Telefonnummer:

Stellung im Betrieb (z. B. Commis de Cuisine):

Datum der Lehrabschlussprüfung als Köchin/Koch:

Meine Motivation:

Die Jury wird die eingereichten Dossiers anonymisiert bewerten, die fünf Finalteilnehmenden bestimmen und alle in der Kalenderwoche 9/2025 informieren.

Von den Teilnehmenden ist der Zeitraum vom 3. bis 8.3.2025 für Interviews, Foto- und Filmaufnahmen (½ Tag) freizuhalten. Zudem finden am 10.3.2025 im Rahmen eines gemeinsamen Lunchs (11.30 Uhr bis ca. 16.30 Uhr) das Finalistentreffen und die Fragerunde (Videos/Fotos) statt.

Mit meiner Einsendung bestätige ich, dass ich meine Lehrabschlussprüfung als Köchin bzw. als Koch zwischen 2019 und 2024 erfolgreich absolviert habe und somit teilnahmeberechtigt bin. Zudem bestätige ich, die Teilnahmebedingungen gelesen und akzeptiert zu haben.

Datum: Unterschrift:

**Wie bist du auf den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» aufmerksam geworden?**

**[ ]**  **Website lcdj.ch**

**[ ]**  **Social Media «La Cuisine des Jeunes»**

**[ ]  Medien (z. B. Inserat)**

**[ ]  Brief**

**[ ]  Andere:**

**Warum kochst du mit Schweizer Fleisch?**

**Vorstellung Hauptgericht und Amuse-Bouche**

Bitte verwende für die Einreichung deiner Bewerbung diese Vorlage.

1. **Titel des Gerichts (max. 60 Zeichen):**

…………………………………………………………………………………………….

1. **Beschreibung Amuse-Bouche:**

……………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………….

1. **Beschreibung Hauptgericht – Fleisch, Sauce(n) und Grundzubereitungsart:**

……………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………….

1. **Beschreibung Hauptgericht – Beilagen:**

Beilage 1:

……………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………….

Beilage 2:

……………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………….

**Bitte füge hier je ein Foto deines Amuse-Bouche und deines Hauptgangs ein:**