

Kochwettbewerb 2025



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 Hauptgericht und Amuse-Bouche zum Thema «Schwein» begeistert. Der Kochwettbewerb findet am Montag, 5. Mai 2025, statt. Anmeldeschluss ist der 21. Februar 2025, 24.00 Uhr.

Zulassung

Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2019 und 2024 erfolgreich bestanden haben.

Aufgabe

Gesucht ist das schmackhafteste und originellste Hauptgericht mit passendem Amuse-Bouche, beides mit bestem Schweizer Schweinefleisch. Der Kreativität kann freien Lauf gelassen werden, unter folgenden Bedingungen:

- Beide Kreationen dürfen maximal das zur Verfügung gestellte Fleisch: 1 Schweinsfilet und 6 Schweinskopfbäckli enthalten. Eigenes dazugekauftes Fleisch darf nicht verwendet werden.
- Es werden 5 Teller (Hauptgericht) und 5 Schalen (Amuse-Bouche) serviert.
- Das Amuse-Bouche darf kalt oder warm serviert werden.
- Der Hauptgangteller muss zwei Garnituren und eine Sauce enthalten.

Zeit: 2,5 Stunden

Alle fünf Hauptgangteller mit Amuse-Bouche müssen innerhalb von 2,5 Stunden fertig angerichtet sein. Bei Zeitüberschreitungen werden Abzugspunkte angerechnet.

Kochwettbewerb 2025



Unterstützung

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

Warenkorb und -einkauf

Das Schweinefleisch wird zur Verfügung gestellt, die restlichen Zutaten sind Sache der Teilnehmenden. Alle Produkte ausser dem Fleisch für die Zubereitung der Beilagen und des Amuse-Bouche werden von den Teilnehmenden selbst in ausreichender Menge für fünf 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 10. März 2025 beim Kandidatentreffen erhalten alle Finalteilnehmenden einen Musterteller.

Zutaten

- Alles wird selbst hergestellt
- Hochwertige Produkte: möglichst frisch, saisonal und regional
- Amuse-Bouche muss Schweizer Schweinefleisch enthalten
- Für beide Gänge dürfen nur die vorgegebenen Fleischstücke verwendet werden: insgesamt 1 Schweinsfilet und 6 Schweinskopfbäckli
- Hauptgericht muss 1 Sauce sowie 2 Beilagen/Garnituren enthalten: 1 Gemüse- und 1 Stärkebeilage

Fleisch

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

Beilagen und Vorbereitung

Zwei separate Beilagen zum Schweinefleisch 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. Die Zutaten dürfen abgewogen mitgebracht werden.

Kochwettbewerb 2025



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
- Martin Thommen, Restaurant Bären, Utzenstorf
- Fernando Michlig, Hotel Restaurant Tenne, Gluringen
- Philippe Deslarzes, Njörden, Aubonne VD
- Laura Loosli, Restaurant Panorama, Hartlisberg

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 fünf besten Dossiers ausgewählt. Alle Bewerberinnen und Bewerber werden in der Kalenderwoche 9/2025 telefonisch benachrichtigt. Über das finale Resultat gilt es, striktes Stillschweigen zu bewahren.

Beurteilungskriterien

Vorbereitung:

Strafe bei Nichteinhaltung der Termine: -5 Punkte

Strafe bei Nichteinhaltung der Rezepteingabe: -5 Punkte

Am Wettbewerbstag:

Mis-en-Place-Kontrolle vor Beginn: 5 Punkte

Hygiene:

Arbeitshygiene/Arbeitssicherheit: 10 Punkte

Lebensmittelhygiene: 5 Punkte

Kochwettbewerb 2025



Amuse-bouche:

Vorbereitung/Zubereitung/Anrichten: 5 Punkte

Degustation/Geschmack: 15 Punkte

Hauptgang:

Vorbereitung/Zubereitung/Anrichten: 10 Punkte

Degustation Hauptstück: 15 Punkte

Degustation Sauce: 10 Punkte

Degustation Garnitur Stärkebeilage: 10 Punkte

Degustation Garnitur Gemüse: 10 Punkte

Harmonie/Präsentation: 10 Punkte

Schwierigkeitsgrad/Skills: 5 Punkte

Nach dem Wettbewerb:

Posten Hygiene nach dem Kochen: 5 Punkte

Strafe bei Zeitüberschreitung: -10 Punkte

Gründe für eine 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 2025



Preise Sieger:in

- CHF 3000.– Preisgeld
- Vier- bis fünftägiges Praktikum im Hotel Chedi in Andermatt bei Fabio Toffolon und Dominik Sato im Restaurant Chedi by the Japanese inklusive Verpflegung und Übernachtungen
- Präsenz in Branchenmedien
- System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
- Persönliche Präsentation der Siegerkreation vor einem exklusiven Kreis von Gästen
- Ein Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse
- Gutschein für ein Abendessen zu zweit bei einem JRE-Jurymitglied im Wert von CHF 500.–

Preise 2. – 5. Platz

- CHF 1500.– Preisgeld
- Präsenz in Branchenmedien
- Ein Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse
- Gutschein für ein Abendessen zu zweit bei 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:

- Einzel-Porträtaufnahmen im Betrieb (Video/Fotos): ca. 4 Stunden im Zeitraum vom 3. bis 8. März 2025
- «Meet the finalists» mit Fragerunde (Video/Fotos) im Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen am 10. März 2025 mit Lunch von 11.30 Uhr bis ca. 16.00 Uhr
- Wettbewerbstag: Montag, 5. Mai 2025

Kochwettbewerb 2025



Ablauf Wettbewerbstag: 5. Mai 2025 in der Welle7 in Bern

09.00 Uhr	Eintreffen und einräumen der Küche
10.00–11.50 Uhr	Erklärung der Küche und Geräte, Portraitaufnahmen
11.50 Uhr	Mise-en-Place-Kontrolle durch die Jury
12.00 Uhr	Begrüssung und Vorstellung der Teilnehmenden
12.15–13.15 Uhr	Start Kochwettbewerb Kandidat/-in 1: 12.15 Uhr Kandidat/-in 2: 12.30 Uhr Kandidat/-in 3: 12.45 Uhr Kandidat/-in 4: 13.00 Uhr Kandidat/-in 5: 13.15 Uhr
14.45–15.45 Uhr	Gerichte-Präsentation, Anrichten Kandidat/-in 1: 14.45 Uhr Kandidat/-in 2: 15.00 Uhr Kandidat/-in 3: 15.15 Uhr Kandidat/-in 4: 15.30 Uhr Kandidat/-in 5: 15.45 Uhr
15.00–16.00 Uhr	Grundreinigung der Küche
16.15–18.00 Uhr	Siegerehrung inklusive Apéro
18.00 Uhr	Abendessen im Restaurant «the flow» in der Welle7

Kochwettbewerb 2025



Präsentation der Gerichte, Anrichteteller und -geschirr

Unser Partner Villeroy & Boch stellt den Teilnehmenden für die Präsentation ihres Gerichts das Geschirr aus der Line «New Moon» zur Verfügung. Ein Set wird den Teilnehmenden zum Probekochen am gemeinsamen Finalistentreffen am 10. März 2025 übergeben. Die Gerichte dürfen ausschliesslich auf dem zur Verfügung gestellten Teller sowie der Schale angerichtet werden. Zusätzliche Deko und Unterteller sind nicht erlaubt.



Masse Teller: 29 x 29 x 2,5cm



Masse Schale: 13 x 13 x 3, 5cm

Ansprechperson: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG

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

Website:

<https://www.villeroy-boch.ch/de/p/newmoon-speiseteller-1042642620/>

<https://www.villeroy-boch.ch/de/p/newmoon-dessertschale-1042643900/>

Ausstattung Küche Welle7

Die Kochstationen in der Welle7 gehören zur Migros Klubschule und sind nicht wie eine Gastronomieküche ausgestattet. Die Küche verfügt über Haushalt-Kühlschränke, Haushalt-Induktionskochfelder, Pfannen, Haushalt-Backofen, Kleinmaterial wie Kellen und Schwingbesen, Wärmelampen zum Anrichten, eine professionelle Aufschnitt- und Vakuumaschine sowie einen Schnellkühler/Schockfroster, welcher fix auf -40°C eingestellt ist, zur gemeinsamen Nutzung. Zusätzlich stellen wir pro Kandidatin und Kandidat 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

Kochwettbewerb 2025



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. Die definitive Liste mit den Geräten wird von den Finalistinnen und Finalisten am 10.03.2025 bei «Meets the finalists» im Schüpberg-Beizli verlangt.

Kleidung, Messer, Torchons

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

Welle7 Küche www.welle7.ch/de/workspace/kueche

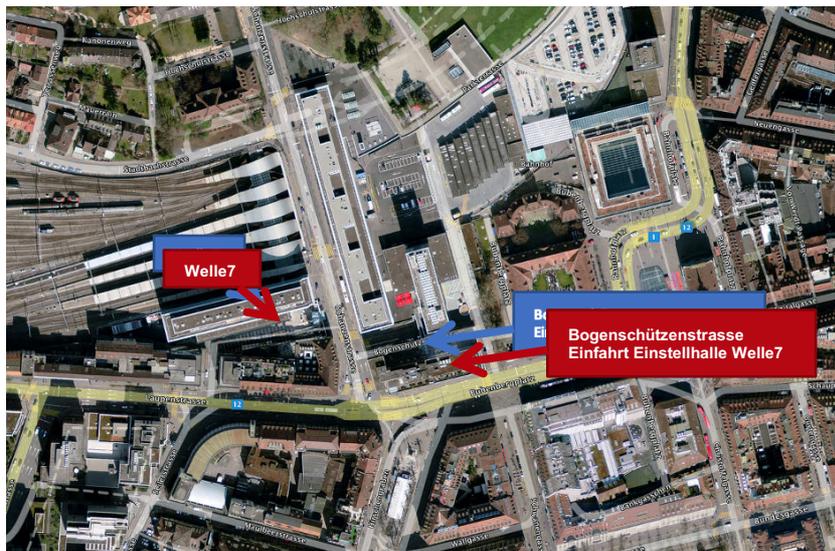


Kochwettbewerb 2025



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

Anfahrt



Kommunikation, Bild-, Ton- und Filmmaterial sowie Rezepturen

Die Teilnehmenden dürfen ihre Teilnahme und ihre Gerichte **nicht** im Vorfeld des Kochwettbewerbs kommunizieren. Bild-, Ton- und Filmmaterial, das im Zusammenhang mit dem Kochwettbewerb entsteht, wird zuerst auf den offiziellen Kanälen von «La Cuisine des Jeunes» veröffentlicht. Die Teilnehmenden werden privat in soziale Netzwerke eingebunden (z.B. Instagram, Facebook, TikTok 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 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.

Kochwettbewerb 2025



Vergütungen

Mit den Preisgeldern sind den Teilnehmenden alle Reisespesen inklusive allfällige 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

Ansprechpartnerin: Patrizia von Gunten, Projektleitung

Telefon: 031 309 41 38 // +41 79 278 57 24

E-Mail info@lcdj.ch

Bewerbungsdossier

Einsendeschluss:

Freitag, 21. Februar 2025, 24.00 Uhr

Folgende Teilnahmeunterlagen sind zwingend einzureichen:

- Anmeldeformular
- Formular «Vorstellung des Gerichts» inklusive Farbfoto des Gerichts

Bitte die vollständigen Unterlagen online unter www.lcdj.ch einsenden.