



REGLEMENT

DES

INTERNATIONALEN WETTBEWERBS DER JUNGEN KÖCHE

"POLNISCHE KÜCHE FRÜHER UND HEUTE"

I. Allgemeine Informationen.

- 1.1. Der Veranstalter des Wettbewerbs ist Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich (Abk. ZSGH) in Bytom / Beuthen.
- 1.2. Der Wettbewerb findet in ZSGH in Bytom / Beuthen am 13 März 2015 statt.

II. Wettbewerbsbedingungen

- 2.1. An dem Wettbewerb können sowohl ausländische Schüler, als auch Schüler von ZSGH teilnehmen.
- 2.2. An dem Wettbewerb nehmen Teams teil, die lediglich aus zwei Personen bestehen können.
- 2.3. Die Grundbedingung ist das Zusenden des ausgefüllten Teilnahmeformulars bis zum 29 Januar 2015.

Die Formulare soll man an die angegebene E-Mail-Adresse von dem Stellvertreter des Direktors Frau Beata Ochmańczyk zusenden: beta@zsgh.bytom.pl

- 2.4. Das Formular darf lediglich in Maschinenschrift ausgefüllt werden, damit alle Angaben, vor allem die Namen der Teilnehmer, leserlich sind.
- 2.5. Das Ausfüllen und Zusenden des Teilnahmeformulars ist zugleich das Einverständnis zu der Teilnahme an dem Wettbewerb, sowie die Annahme des Reglements.

III. Organisationsplan

- 3.1. Der Veranstalter des Wettbewerbs bietet den jeweiligen Teams die gleiche Menge und Art der Lebensmittelartikeln in der Form einer „BLACK BOX“, die dann für die Vorbereitung der Speisen und Gerichte unentbehrlich sind.
- 3.2. Die spezifischen Geräte, die bei der Vorbereitung der Speise eine wichtige Rolle spielen, sind mit eigenen Mitteln aufzubringen.
- 3.3. Die von den Teilnehmer vorbereiteten Speisen werden auf gleichem Geschirr serviert, welches von dem Veranstalter zur Verfügung gestellt wird.
- 3.4. Im Falle einer Anmeldung von mehr als neun Teams behält sich der Veranstalter das Recht vor, eine Selektionsjury zu berufen, die nur das von sich ausgewählte Team an den Wettbewerb zulässt (entscheidend dabei ist die Reihenfolge der Anmeldung).

3.5. Die Informationen bezüglich der Zulassung der Teams werden auf der Internetseite www.zsgh.bytom.pl spätestens bis zum 30 Januar 2015 bekannt gegeben.

3.6. Während des Wettbewerbs ist es verboten, ein Handy zu benutzen. Wird die Tatsache des Handybenutzens festgestellt, droht dem jeweiligen Team die Disqualifikation.

IV. Regeln zur Durchführung des Wettbewerbs

4.1. Die servierten Speisen sind als einmalige und speziell für den Wettbewerb zubereitete Erzeugnisse zu betrachten, die in keiner Form den in anderen Wettbewerben präsentierten Speisen ähnlich sind.

4.2. Jedes Team hat die Aufgabe eine Vorspeise (4 Portionen) und eine Hauptspeise (4 Portionen) aus den in der „BLACK BOX“ vorhandenen Produkten, sowie eine Rezeptur der Speise vorzubereiten.

4.3. Die Zeitspanne für die Vorbereitung bzw. das Aufschreiben des Kochrezepts und die Vorbereitung der Speise darf nicht die Grenze von 150 Minuten überschreiten. Die Uhr startet mit dem Auspacken der „BLACK BOX“ von den Wettbewerbsteilnehmern. Jede 5 Minuten der Verspätung bedeuten 15 Strafpunkte, die dann von der Summe der Technik-Jury-Punkte abgezogen werden. Das Überschreiten von 60 Strafpunkten hat die entgeltliche Disqualifikation des Teams zur Folge.

4.4. Allen Teams stehen 10 Minuten zur Verfügung, die der Vorbereitung der Geräte und dem Anvertrauen mit dem jeweiligen Arbeitsplatz (Küchentisch, Gasherd und Küchengeräte) dienen sollen.

4.5. Alle Teams werden von zwei von sich unabhängigen Jurys in Sachen Technik und Professionalität beurteilt.

Die Technik-Jury beurteilt:

- die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und die Sauberkeit der Arbeit
- die Nutzung der Produkte
- die Vorbereitungstechnik der Speisen

Die Professionalität-Jury beurteilt:

- das Aussehen und das Arrangement
- die Wahl der Produkte
- den Geschmack der Speisen
- die Originalität des Kochrezeptes

Punktevergabe:

- | | |
|--|-----------|
| • Mise en Place | 15 Punkte |
| • die Wahl der Speise und die Rezeptur | 20 Punkte |
| • die Ausführungstechnik | 20 Punkte |
| • das Speisenarrangement | 20 Punkte |
| • der Geschmack der Speise | 40 Punkte |

4.6. Vor dem Wettbewerb findet ein Treffen mit dem Vorsitzenden der Jury und eine Teamabfertigung statt (die Auslosung der Arbeitsplätze, die Reihenfolge des Auftretens der jeweiligen Teams, die Besprechung des Reglements).

4.7. Die vorbereiteten Speisen werden dem Publikum zur Schau gestellt.

4.8. Alle Speisen sollen ausschließlich aus essbaren Produkten bestehen; betrifft auch die Garnierung.

4.9. Alle Teams melden sich bei der offiziellen Eröffnung bzw. Präsentation um 9 Uhr im Saal 113 (Multimediaraum). Der Wettbewerb beginnt am 13 März 2015 um 11 Uhr.

V. Zusätzliche Voraussetzungen

5.1. Der Veranstalter behält sich das Recht zur Publikation der Kochrezepte und den Abbildungen der Speisen abgesehen von den im Wettbewerb belegten Plätzen.

5.2. Alle Speisen sollen ideenreich, reich an Form, Inhalt und Kreativität sein, sowie sauber und elegant serviert werden.

