

12. Wettbewerb für Köche, Restaurant- und Hotelfachleute um den „Großen Ehrenteller“ der IKS

1. Preis Je ein Meisterlehrgang

Veranstalter: Internationale Küchen- und Serviermeistervereinigung
und aller Meister des Gastgewerbes e.V., **IKSV**,
Hans Berger, Serviermeister, Präsident der **IKSV**.

Veranstaltungsort: D A A – Trainotel, 57078 S i e g e n .

Teilnehmer: Köchinnen und Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte,
die eine Gehilfenprüfung abgelegt haben und danach mindestens
1 Jahr Berufserfahrung nachweisen können. Ohne Gehilfenprüfung
ist eine mindestens 4-jährige Berufserfahrung notwendig.
Eine Meisterprüfung darf noch nicht abgelegt sein.

Motto: „Karneval in Venedig“

Aufgabenstellung für Köchinnen und Köche

Es ist ein 4 - gängiges Menü für 8 Personen (ohne Nachtisch) herzustellen. Als Hauptgericht muß
„**Kalbsrücken ohne Knochen**“ in irgendeiner Zubereitungsart und für das Zwischengericht „**Loup de mer**“ verarbeitet
werden. Vorspeise und Suppe sind frei wählbar, sollten aber zum Menü passen.
Die Grundsätze der Menüzusammenstellung sind zu berücksichtigen und die gesamten Materialkosten für eine Person,
ohne Nachtisch, sollten **9,00 Euro** nicht übersteigen.
Die Endrundenteilnehmer bringen das benötigte Rohmaterial für ihr Menü mit, außer Kalbsrücken und Loup de mer.
Vorgefertigte Produkte und Fertigprodukte sollten nicht verwendet werden (Punkteabzug)!!
Am Wettbewerbstag wird diese Ware durch die Jury abgenommen. Hilfsmittel stehen in der Wettbewerbsküche kostenlos
zur Verfügung. Die Materialkosten werden mit **45,00 Euro** erstattet.

Für die Zubereitung ist ein Zeitraum von **5 Stunden** festgelegt.

Aufgabenstellung für Restaurant- und Hotelfachleute

Es ist ein 5 - gängiges Menü als Bewertungsgrundlage zusammenzustellen. Als Hauptgericht muß „**Kalbsrücken ohne
Knochen**“ in irgendeiner Zubereitungsart und für den Zwischengang „**Loup de mer**“ berücksichtigt werden, wobei
keinerlei Vorschriften über Beilagen und Garnitur gemacht werden. Vorspeise, Suppe und Nachspeise sind frei wählbar,
sollten aber zum Menü passen.
Die Grundsätze der Menüzusammenstellung sind zu berücksichtigen. Dazu sind die jeweils korrespondierenden
Getränke mit anzugeben. Außerdem ist ein Cocktail herzustellen, der dem Motto angepasst ist und sich für das Menü als
Aperitif eignet. Beim Nachtisch ist zu berücksichtigen, dass dieser am Tisch des Gastes hergestellt oder vollendet
werden soll. Die Materialkosten für den Aperitif und den Nachtisch sollten zusammen **4,00 Euro pro Person** nicht
übersteigen.
Die Endrundenteilnehmer bringen das benötigte Material für ihren Aperitif und den Nachtisch für 8 Personen selbst
mit. Am Wettbewerbstag wird diese Ware durch die Jury abgenommen. Die Materialkosten werden mit **32,00 Euro**
erstattet. Benötigte Arbeitsgeräte zur Herstellung des Aperitifs und der Nachspeise sowie Tischwäsche und
Dekorationen müssen vom Teilnehmer mitgebracht werden. Geschirr, Gläser, Bestecke zum Eindecken einer Festtafel
können ebenfalls mitgebracht werden. Geschirr in neutralem „**Weiß**“ kann den Teilnehmern zur Verfügung gestellt
werden, ebenso übliche Besteckteile.

Es ist ein Zeitraum von **5 Stunden** festgelegt.

INTERNATIONALE KÜCHEN - UND SERVIERMEISTERVEREINIGUNG UND ALLER MEISTER DES GASTGEWERBES E.V.

IKSV

Austragungsmodus:

Eine neutrale Jury bewertet die eingereichten Menüvorschläge nach folgenden Kriterien:
Menüaufbau unter Berücksichtigung der Regeln des klassischen Menüaufbaus, Schwierigkeitsgrad, Neuartigkeit und Arbeitsgangbeschreibung. Bei den Restaurant- bzw. Hotelfachleuten zusätzlich die Wahl der korrespondierenden Getränke. Die in jeder Fachrichtung 8 Punktbesten werden zur Endausscheidung eingeladen, die am

Freitag, den 10.02.2006 – Sonntag, den 12.02.2006

im **DAA - Trainotel**, in Siegen, stattfindet.

Dabei haben die Köche/innen jeweils das von ihnen eingereichte Menü für 8 Personen herzustellen.
Die Restaurant- bzw. Hotelfachkräfte decken die Festtafel, einschließlich einer Tischdekoration entsprechend dem Motto. Die Tische haben einen Durchmesser von 1,70 m. Sie servieren dann das Menü in **Absprache mit dem zugelosten Koch**. Außerdem stellen sie den von ihnen vorgeschlagenen Aperitif her und bereiten die Nachspeise am Tisch bzw. vollenden diese.

Übernachtung und Verpflegung sind für die Teilnehmer der Endausscheidung kostenlos.

Vor Beginn des praktischen Teils der Endrunde findet für alle Teilnehmer ein **schriftlicher Test** statt.

Dauer: ca. 90 Minuten
Themenbereich: Fachkunde, Fachrechnen

Jury:

Die Jury setzt sich zusammen aus Mitgliedern des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (**VKD**), des Verbandes der Serviermeister und Restaurantfachkräfte e.V. (**VSR**) sowie der Internationalen Küchen- und Serviermeistervereinigung e.V. (**IKSV**).

Siegerehrung, Auszeichnung und Preise:

Von den 8 Teilnehmern in der Endrunde erhält der Sieger bei den Köchen/innen bzw. Restaurant- /Hotelfachkräften je einen kostenlosen Lehrgang zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung.
Außerdem erhalten die 3 besten Köche und die 3 besten Restaurant - bzw. Hotelfachleute je einen **IKSV-Ehrenteller** und eine Urkunde. Alle übrigen Teilnehmer erhalten eine Urkunde und wertvolle Sachpreise.

Anerkennung der Teilnehmerbedingungen:

Durch die unterzeichnete Anmeldung erkennt jeder Teilnehmer die Wettbewerbsbedingungen an. Die Entscheidung der Jury ist verbindlich. **Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.**

Anmeldeschluss:

Die Anmeldung und Einsendung der Ausarbeitung sollte bis zum **15.01.2006** erfolgen.
Der Poststempel ist maßgebend. Es wird jedoch um möglichst frühe Einsendung gebeten.
Unterlagen sind zu schicken an:

Georg R. Remané
Lerchenweg 32
57250 Netphen

Tel (02 71) 7 55 51
Fax (02 71) 2 50 37 67
Mobil (01 60) 97 36 04 14
E-Mail georg.remane@iksv.de

Bitte verwenden Sie nur die der Anlage beigelegten Vordrucke !

Schreiben Sie bitte nur mit Schreibmaschine, PC oder in Blockschrift.

Schon heute wünschen wir Ihnen viel Erfolg beim Wettbewerb und verbleiben,
mit freundlichen Grüßen

IKSV

Internationale Küchen -und
Serviermeistervereinigung
und aller Meister des Gastgewerbes e.V.

Hans Berger
Präsident

Georg R. Remané
Organsiator