

Wettbewerbsbedingungen

GASTRO ELITE

17. – 21. APRIL 2024

INHALT

Zusammensetzung der Teams	2
Wettbewerbsaufgabe	2
Lebensmittel	3
Material und Geräte	3
Anmeldung und Termine	3
Wettbewerbsablauf	3
Jury und Bewertung	4
Preise	4
Unterkunft	4
Bekleidung	4
Öffentlichkeitsarbeit	5
Rechtsmittel.....	5
Patronat und Organisation.....	5

ZUSAMMENSETZUNG DER TEAMS

Am Wettbewerb «Gastro-Elite 2024» treten 10 Teams aus der Küche im friedlichen Wettstreit gegeneinander an, welche anhand ihrer Teambewerbung unter allen teilnehmenden Teams ausgewählt werden.

Die Wettbewerbe werden während den Messetagen an der OFFA Frühlings- und Trendmesse vom 17. bis 21. April 2024 durchgeführt.

Ein Team besteht aus fünf Kochlernenden.

Jedes Team organisiert sich einen Coach, welcher der Organisation als Ansprechperson dient. Der Coach darf am Wettbewerbstag von ausserhalb der Küche das Team betreuen jedoch nur im Notfall (Sicherstellen von verkaufbaren Speisen) in der Küche intervenieren.

WETTBEWERBSAUFGABE

Die teilnehmenden Teams müssen je 70 Portionen des vorgegebenen 3-Gänge-Menüs zubereiten.

Die Menüs (serviert auf einzelnen Tellern) inklusive Getränke werden im "Restaurant ELITE" den Messebesuchern als Lunch serviert.

Die Besucher der OFFA Messe können die Zubereitungs- und Kochprozesse bei der Showküche mitverfolgen.

Vorspeise

Onsen-Ei auf Blattpinat
Holländische Sauce
Zweifarbiger Spargelsalat
Spargelcremesuppe
Blätterteiggebäck

Hauptgang

Geschmorte Kalbshaxe
Kartoffelgaletten
Ofengemüse

Süssspeise

Cheesecake mit Erdbeeren
Rhabarberglace
Fruchtgarnitur
Hüppen

Die Rezepte stehen unter www.gastro-elite.ch zur Verfügung und sind verbindlich. Die Komponenten aus dem Warenkorb sollen durch die Teams kreiert werden.

Die Produktion und Fertigung erfolgt nach dem Zeitplan gemäss Kapitel «Wettbewerbsablauf».

LEBENSMITTEL

Sämtliche Lebensmittel werden den Teams zur Verfügung gestellt. Es dürfen keine zusätzlichen Lebensmittel mitgebracht und verwendet werden.

Der Warenkorb und die Economat-Produkte sind online unter www.gastro-elite.ch zum Download bereit. Die gewünschten Gemüse/ Zutaten aus dem Warenkorb müssen durch die Teams bis zum 5. April 2024 beim Organisator unter info@gastro-elite.ch mit dem Formular Warenkorb bestellt werden.

MATERIAL UND GERÄTE

Messer und persönliche Kleinwerkzeuge sowie spezielle Formen müssen mitgebracht werden.

Die Küche ist mit allen elektrischen Geräten ausgestattet, die für beide Teams identisch sind. Es ist verboten, andere elektrische oder drahtlose Geräte mitzubringen. Sämtliches Anrichtegeschirr wird den Teams zur Verfügung gestellt und muss verwendet werden. Eigenes Geschirr ist nicht erlaubt.

Eine Liste der Geräte, des Materials, des Anrichtegeschirrs, sowie der Küchenplan können online unter www.gastro-elite.ch heruntergeladen werden.

ANMELDUNG UND TERMINE

Die Teams bewerben sich bis zum 1. Dezember 2023 mit einem Motivationsschreiben und einem Motivationsvideo (Teamvideo) bei info@gastro-elite.ch.

Jedes Team ernennt einen Teamchef, der nebst dem Coach als Ansprechperson für die Organisatoren zur Verfügung steht.

Die Selektion zur Teilnahme am Wettbewerb sowie die Bekanntgabe der Wettbewerbstage erfolgen durch die Organisatoren bis zum 5. Januar 2024.

WETTBEWERBSABLAUF

Das Wettbewerbskochen umfasst rund 10 Stunden auf 2 Tage verteilt.

Tag 1

14.30 Uhr Begrüssung, Einführung
14.45 Uhr Einweisung in die Küchengeräte, Küchenübernahme
15.00 Uhr Produktion Teil 1
18.00 Uhr Verlassen der gereinigten Küche

Tag 2

07.00 Uhr Begrüssung der Teams, Kaffee und Gipfeli
07.15 Uhr Produktion Teil 2
12.00 Uhr Start Service
13.30 Uhr Ende Service und Reinigung
14.00 Uhr Abnahme der Küche

JURY UND BEWERTUNG

Die beiden Jurorenteams setzen sich aus ausgewiesenen Berufsleuten zusammen.

Jury I Küche

Organisation und Planung	5 Punkte
Hygiene, Arbeitssicherheit, Ökologie, Ökonomie	10 Punkte
Mise-en-Place	10 Punkte
Zubereitung	20 Punkte
Fertigung und Service	5 Punkte

Total Küche **50 Punkte**

Jury II Degustation

Pro Gang:	
Präsentation	15 Punkte
Geschmack	35 Punkte

Total Degustation **150/ 3 = 50 Punkte**

Gesamttotal maximal **100 Punkte**

PREISVERLEIHUNG

Die Bekanntgabe des Tagessieger-Teams findet an jedem Wettbewerbstag um 14.15 Uhr statt.

Aus den Tagessiegern wird nach erreichten Punkten die Schlussrangliste erstellt.

Die Hauptpreisverleihung und die Bekanntgabe des Gewinnerteams des Gastro Elite 2024 finden am Sonntag, 21. April 2024 um 14.00 Uhr im Restaurant ELITE statt.

Es werden attraktive Geld- und Event- Tagespreise und Hauptpreise vergeben.

UNTERKUNFT

Für die An- und Abreise sowie die Unterkunft sind die Teams verantwortlich. Die Kosten für eine Übernachtung in der Jugendherberge St. Gallen werden durch die Organisation übernommen. Die Reservation erfolgt direkt durch die Teams. Übrige Auslagen werden nicht vergütet.

BEKLEIDUNG

Die Teammitglieder tragen eine komplette Kochuniform inklusive Schürze, Torchon, Kopfbedeckung und Foulard. 1 Kochbluse mit Logo wird allen Teilnehmenden gratis als Geschenk abgegeben. Ebenso werden pro Team einheitliche Foulards zur Verfügung gestellt.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Während der Dauer des Wettbewerbs haben sich alle Teams an die Weisungen des Organisationskomitees zu halten. Wir legen besonderen Wert auf ein gepflegtes Auftreten mit sauberer und kompletter Berufsbekleidung. Kopfbedeckung und Kochhosen sollten pro Team identisch sein. Die abgegebene Kochbluse mit Logo muss am 2. Wettkampftag getragen werden.

Mit der Anmeldung geben die Teammitglieder ihre Einwilligung, dass Video- und Fotomaterial, welches während des Wettbewerbes aufgenommen wurden, durch die Organisation veröffentlicht werden darf.

RECHTSMITTEL

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement geregelt sind, wird das Organisationskomitee über den definitiven Entscheid informieren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

PATRONAT UND ORGANISATION

Gastro St. Gallen
Ostschweizer Gastronomiefachschule
Gastro-Elite 2023
Fürstenlandstrasse 53
9000 St. Gallen
Tel. 071 274 95 15
info@gastro-elite.ch
www.gastro-elite.ch