



Ausschreibung für die Stadtmeisterschaft 2015

Schirmherrschaft

**Oberbürgermeisterin von Ludwigshafen Dr. Eva Lohse
und Oberbürgermeister von Mannheim Dr. Peter Kurz**

Zugelassen sind alle **Köchinnen** und **Köche** im **3. Ausbildungsjahr**.

Alle gemeldeten Wettbewerbsteilnehmer/innen werden in ihrem theoretischen Fachwissen geprüft und erstellen ein Viergang-Menü in zweifacher schriftlicher Form für 10 Personen. Dieses Menü wird nach den fachlichen Menüregeln, Verkaufsfähigkeit, Schwierigkeitsgrad und Kreativität bewertet. Der Warenkorb besteht aus **Pflichtkomponenten (A)** und **Wahlkomponenten (B)**. Aus Warenkorb (A) **müssen alle Komponenten** im Menü verarbeitet werden. Aus Warenkorb (B), **können Komponententeile** oder **alles** verwendet werden. Es dürfen **ausschließlich** Materialien verwendet werden, die in den Warenkörben gelistet sind. Ein Arbeitsablaufplan für den praktischen Teil ist in zweifacher Ausfertigung zu schreiben. Die besten 6 Auszubildenden qualifizieren sich für die praktische Endrunde. Alle Wettbewerbsteilnehmer/innen werden innerhalb einer Woche nach der schriftlichen Prüfung über das Ergebnis informiert. Die Wertung der Theorie wird in die Praxiswertung mit übernommen.

**Die theoretische Kenntnisprüfung findet statt am:
Dienstag, 20. Januar 2015, von 15.00 bis ca. 17.00 Uhr**

**Ort: Luzenbergschule, Gerwigstraße 2, 68305 Mannheim, Tel. 0621/2937631
(Hinweisschild am Schuleingang beachten)**

**Die praktische Endrunde findet statt am:
Montag, 09. Februar 2015, von 12.00 bis ca. 21.30 Uhr**

**Ort: Badischer Hof, Seckenheimer Hauptstraße 114, 68239 Mannheim-Seckenheim,
Tel. 0621 / 97861430**

Neben zahlreichen Ehrengästen werden auch die Eltern der 6 Endrundenteilnehmer/innen eingeladen. Daher bitten wir die Teilnehmer/innen uns die Adressen Ihrer Eltern mitzuteilen, damit die Einladungen per Post verschickt werden können.

Ablauf des praktischen Wettbewerbes:

12.00 Uhr	Begrüßung / Vorstellung der Jury und des Ausrichters, Club der Berufsköche Mannheim-Ludwigshafen e.V. (Einweisung) Umkleiden, (korrekte Berufskleidung wird vorausgesetzt, Ersatzkleidung für die Siegerehrung erwünscht, Pressefoto)
12.30 Uhr	Praktischer Wettbewerb
18.00 Uhr	Eintreffen der Gäste, Aperitif, anschließend Abruf 1. Gang, etc.
21.00 Uhr	Siegerehrung, alle Endrundenteilnehmer/innen erhalten zwei Urkunden (eine persönliche und eine für den Ausbildungsbetrieb) Die drei Erstplatzierten erhalten je eine Medaille. Der/die Sieger/in erhält den MA-LU Städtetokal für ein Jahr Weitere wertvolle Sachpreise gehen an alle Teilnehmer. Der / die Sieger/in ist für die regionale Ausscheidung auf Landesebene qualifiziert, die zur Teilnahme an der Deutschen Jugendmeisterschaft führt.

**Alle Endrundenteilnehmer/innen müssen Mitglied im Verband der Köche Deutschlands
und im Club der Berufsköche MA/LU sein.
(Beitrittsformulare liegen an beiden Wettbewerbstagen aus)**

Erlaubt sind:

elektr. Kleingeräte, Passiersiebe/-tücher, Kleingeschirr, Der Junge Koch, eigene Rezepte.

Nicht erlaubt sind:

eigene Grundsoßen/ Fonds (Grundsoßen/Fonds sind vorhanden), eigene Gewürze, vorgefertigte Garnituren.

Es stehen Kochstellen mit Induktionsplatten zur Verfügung, sowie die heute üblichen technischen Geräte

Bewertungskriterien:

Es wird nach Richtlinien der IHK Abschlussprüfung durch eine neutrale, unabhängige Jury geprüft und bewertet. Das Urteil der Jury ist nicht anfechtbar.

Auf die Sauberkeit der einzelnen Posten während der Prüfung und nach Ende des Wettbewerbes ist zu achten.

Zwei Sonderpokale mit Ehrenpreisen kommen zusätzlich zur Auslobung:

- Pokal für das kreativste Menü
- Hygiene Pokal für sauberes/hygienisches Arbeiten nach HACCP (Uwe Schuler Pokal)

Anmeldeschluss: Freitag; der 09. Januar 2015

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Sascha Wagner, Kirchenstr. 5, 67105 Schifferstadt

oder per E-mail an:

berufskoeche-vorstand@t-online.de

Mit der Anmeldung erkennt der/die Wettbewerbsteilnehmer/in die Wettbewerbsbedingungen an.