

Regionaler Kochwettbewerb um die Trophäe Die Goldene Kartoffel

Anmeldeschluss: 31.03.2010

1. Ausrichter

Der Werbekreis der Stadt Heiden hat in Zusammenarbeit mit den Beruflichen Schulen des Kreises Borken, dem Berufskolleg Lise Meitner in Ahaus, Abteilung Gastronomie; dem Förderkreis der Berufskolleg Lise Meitner und dem Köcheclub Münsterland e.V. den Regionalwettbewerb für das Münsterland initiiert.

2. Teilnahmebedingungen

An diesem Wettbewerb können 8 Einzelteilnehmer oder Zweierteams aus der Gastronomie des Kreises Borken und des Münsterlandes teilnehmen.

Ein **Wettkampfteam** darf aus:

1. **Jungkoch/-köchin und einem Auszubildendem/einer Auszubildenden**
oder
2. **Auszubildenden (2. oder 3. Ausbildungsjahr)** im Berufsfeld „Koch/Köchin“
bestehen

Als **Einzelteam** können sich **Auszubildende** aus dem 2. und 3. Ausbildungsjahr und Jungköche/-köchin anmelden.

Der Pokalsieger des Vorjahres ist automatisch Teilnehmer und Verteidiger des Pokals im nächsten Jahr (**2009: das Team vom Romantik-Hotel Haus Elmer, Marienthal**)).

3. Wettbewerbsbedingungen

3.1 Jedes **Zweierteam** bereitet am **Sonntag, den 18.04.2010**, vor Ort (zwischen 9:30 und 16:00 Uhr) **eine Vorspeise und ein Hauptgericht** jeweils für **20 Personen** servierfertig, auf Tellern zu.

- 1 x für die Jury
- 1 x für die Ausstellung
- 18 x für das Publikum (Verkauf).

Alle Speisen müssen frisch erstellt werden (außer Fond/Jus). Für den Materialeinkauf werden max. 100 € vergütet.

3.2 Jedes **Einzelteam** bereitet am **Sonntag, den 18.04.2010**, vor Ort (zwischen 10:00 und 16:00 Uhr) eine **Vorspeise oder ein Hauptgericht** jeweils für **20 Personen** servierfertig, auf Tellern zu.

- 1 x für die Jury
- 1 x für die Ausstellung
- 18 x für das Publikum (Verkauf).

Alle Speisen müssen frisch erstellt werden (außer Fond/Jus). Für den Materialeinkauf werden max. 50 € vergütet.

3.3 Thema der Vorspeise und des Hauptgerichtes ist die **ursächliche, möglichst originelle Verwendung der Kartoffel**.

3.4 Der Wettbewerb findet in einem Kochzelt mit zwei Kochkojen mit Standardausrüstung (2 x 6 Flammen; 2 x 1 Bratplatte; 4/1 GN-Bain marie, Kombidämpfer, Kühlschränke, Kühlwagen, usw.) und einem angrenzenden Gourmetzelt in der **Gemeinde Heiden, Alter Kirchplatz**, statt.

3.4 Tafelgeschirr (Tellergröße 26er) ist in ausreichenden Menge pro Mannschaft vorhanden.

3.5 Für die gestellten Aufgaben stehen insgesamt für das:

- Zweierteam 120 Minuten (inkl. Aufräumen)
- Einzelteam 70 Minuten (inkl. Aufräumen)

zur Verfügung.

3.6 In der von der Orga-Leitung bestimmten Reihenfolge (Ergebnis wird mitgeteilt) treten die Teams im Kochstudio gegeneinander an.

3.7 Zur Verfügung gestellt werden festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffeln der Sorten in benötigter Menge (Sorten bitte in der Rezeptur **genau** benennen). **Alle weiteren Materialien sind für die Herstellung mitzubringen.**

3.8 Der **Materialwert** soll pro Portion nicht höher als 2,50 € liegen.

3.9 Es werden **kein Startgebühren** erhoben.

3.10 Vorspeisen und/oder Hauptgerichte müssen hinsichtlich Rezeptur und Kalkulation ausgearbeitet (als Datei auf CD oder als Anhang einer Mail) werden und sind bis zum **31.03.2010** an folgende Adresse zu schicken:

Studiendirektor

Helmut Osterholt

privat:

Goesenweg 17

48161 Münster

Tel.: 02533-4473

Fax: 02533-4483

bzw. **Küchenmeister und Fachlehrer**

H.-J. Döink

privat:

Hohes Land 45

46414 Rhede

Tel.: 02872-981102

mail: osterholt@bklm-ahaus.de

mail: h-j.doeink@t-online.de

oder dienstlich: Berufskolleg Lise Meitner
Lönsweg 24
48683 Ahaus
Tel.: 02561-955700
Fax: 02561-955701

Die Rezepte werden Eigentum des Wettbewerbsausrichters.

4. Bewertungskriterien

Die Bewertung erfolgt durch eine unabhängige regionale Jury (Küchenmeister, Mitglieder im VKD, Berufsschullehrer) nach folgender Punktverteilung:

1.	Ordnung und Sauberkeit	10 Punkte
	Arbeitstechnik	20 Punkte
	Präsentation	20 Punkte
	Geschmack	20 Punkte
	Originalität, Effekt	<u>10 Punkte</u>
		80 Punkte

2. durch Publikumsvertreter per Votum:

Präsentation max.	10 Punkte
Geschmack max.	<u>10 Punkte</u>

Gesamt **100 Punkte**

5. Auszeichnungen

- 4. – 8 Platz Beteiligungsurkunden
- 3. Platz** Beteiligungsurkunden, Pokal, Medaillen
- 2. Platz** Beteiligungsurkunde, Pokal, Medaillen
- 1. Platz** Beteiligungsurkunde, Medaillen, Pokal und die
Wander-Trophäe „Die Goldene Kartoffel“

Sonderpreis des Fördervereins der Berufskolleg Lise Meitner für das „originellste Gericht“

Anmeldung

Bitte mit Schreibmaschine/EDV oder in Blockschrift vollständig ausfüllen

zum REGIONALEN KOCHWETTBEWERB „Die Goldene Kartoffel“
am Sonntag, den 18.04.2010, dem „Maibökendag“ in Heiden

Einzelteilnehmer: **Zweierteam:**

1. Name und Anschrift des / der Teilnehmer (Berufsbezeichnung) und Inhaber des Betriebes:

1.1 Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Tel./Fax./Mail: _____

Name des Betriebes: _____

Telefonnummer: _____

1.2 Name: _____

Straße: _____

Wohnort: _____

Tel./Fax./Mail: _____

Name des Betriebes: _____

Telefonnummer: _____

Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen an.

Datum: _____ Ort: _____

Unterschrift:

Unterschrift:
