

## „Kleine Köstlichkeiten aus der Küche“

### Was kann gewonnen werden?

Neben einem guten Training für die praktische Abschlussprüfung und Wettbewerbserfahrung gibt es:

- Die Wander-Trophäe „Tellertalente“ für den 1. Platz,
- Trophäen „Tellertalente“ für den 1., 2. und 3. Platz,
- Teilnahme-Urkunden für alle,
- Profimesser der Firma Dick,
- Einen Buchpreis vom Förderverein des bklm für das originellste Gericht,
- ... und weitere großartige Preise.

### Wer kann teilnehmen?

Insgesamt ist Platz für sechs Teams, die aus folgenden Konstellationen bestehen dürfen:

- Zweierteam aus zwei Auszubildenden (zur\*m Köchin/Koch, Fachkraft oder Fachpraktiker\*in Küche, Lehrjahr egal)
- Zweierteam aus einem Auszubildenden (zur\*m Köchin/Koch, Fachkraft oder Fachpraktiker\*in Küche, Lehrjahr egal) und einer Jungköchin/einem Jungkoch

### Was muss vor Ort hergestellt werden?

Zwei kleine kulinarische Köstlichkeiten, je 15 Portionen.

#### Pflichtkomponenten:

- Je Köstlichkeit sind folgende **Pflichtkomponenten** wählbar:  
**Weißer Spargel, Kartoffel, Kohlrabi, Rhabarber**  
*(Mindestens eine dieser Komponenten sollte je Köstlichkeit im Vordergrund stehen!  
Keine Wiederholung der Hauptkomponenten im zweiten Gericht!)*

#### Wahlkomponenten:

- Siehe Seite 4
- Es dürfen von Ihnen zusätzlich zu den Wahlkomponenten insgesamt sechs Gewürze, Kräuter oder Spirituosen in den benötigten Mengen mitgebracht werden! Alle anderen Lebensmittel werden gestellt!

### Was wird erwartet?

- Je Köstlichkeit werden 15 Portionen hergestellt und angerichtet (für Jury, Gäste und für Fotos/zur Präsentation).
- Serviert wird ausschließlich auf kleinen Tellern (Größe: ca. 20 cm Außendurchmesser, Geschirr wird gestellt!). Anderes Geschirr und Besteck wird nicht zugelassen (auch keine Gläschen etc.).
- Gemeinsames Zeltaufräumen im Anschluss an die Veranstaltung und fröhlicher Ausklang.

### Wie ist der Tagesablauf?

<u>Erster Durchgang mit max. drei Teams:</u> Zubereitungszeit ab 10:00 Uhr Anrichten bis 13:00 Uhr Aufräumzeit bis 13:30 Uhr	<u>Zweiter Durchgang mit max. drei Teams:</u> Zubereitungszeit ab 13:30 Uhr Anrichten bis 16:30 Uhr Aufräumzeit bis 17:00 Uhr
---	--

- Ca. 17.30 Uhr Siegerehrung, anschließend feiern!

## Wie wird bewertet?

Eine unabhängige Fach-Jury bewertet nach folgenden Kriterien: Ordnung und Sauberkeit (15%), Wareneinsatz (10%), Angewandte Arbeitstechnik (20%), Präsentation (20%), Geschmack (25%), Originalität (10%). Grundlage ist das Punktesystem der IHK. (0 - 100 P.)

## Wie ist die provisorische Küche aufgebaut?

Eine Möglichkeit zum Umziehen ist vorhanden. Der Wettbewerbsstand befindet sich direkt neben der Bühne des Stadtfestes, auf dem Rathausplatz zwischen Kaufhaus Berken und dem Rathaus.

Strom, fließendes heißes und kaltes Wasser sind vorhanden.

Der Stand besteht aus zwei Zelten, in denen eine Spülstation und drei Kochkojen eingerichtet sind.

Jede Kochkoje ist mit zwei Induktionskochfeldern, Festzelttischen für Arbeitsflächen, Reinigungs- und Desinfektionsutensilien ausgestattet.

Teilen müssen sich die Teams:

- Eine Mikrowelle (240 V),
- Einen Kombidämpfer (5 Einschubleisten für 2/3 GN),
- Haushaltsbackofen,
- Kühlmöglichkeiten,
- Ein Spülbecken (mit Heißwasserdurchlauferhitzer),
- Eine Fritteuse (ein Becken, 4 L, 240 Volt),
- Eine Wärmebrücke (ca. 150cm breit, 35cm tief),
- Einen Wärmeschrank (3 x 1/1 GN),
- Küchenutensilien (GN-Bleche, Schneidebretter, Töpfe, Schneebesen, Kellen und Schaumkellen, ...).

Es müssen, auf eigene Verantwortung, Messer und ggf. Hilfsmaterialien und Werkzeuge selbst mitgebracht werden. Diese müssen dann spülsicher markiert werden.

**Für Beschädigungen oder Verlust an Geräten wird nicht gehaftet!**

## Wie können Sie sich anmelden?

Senden Sie...

- *Komplett ausgefüllte Anmeldung (S. 3, aktives PDF!)*
- *Je Köstlichkeit: Rezepturen + Allergenkennzeichnung (selbst zu erstellen, Word oder PDF-Format)*
- *Warenanforderung (S. 4, aktives PDF! oder als Exceldatei)*
- *Ausgefüllte Datenschutzerklärung/ Einverständniserklärung mit Stempel und Unterschriften (S. 5 - 6, aktives PDF!)*

bis zum **07.05.2023** an: [tellertalente@bklm-ahaus.de](mailto:tellertalente@bklm-ahaus.de)

Nach Sichtung aller vollständig eingereichten Unterlagen entscheidet das Organisationsteam über die am Wettbewerb teilnehmenden Gruppen. Es zählt dann für die Teilnahme die Originalität der Köstlichkeiten sowie deren Realisierbarkeit am Wettbewerbstag.

**Wir freuen uns auf Sie und Ihre kulinarischen Highlights!**

**Beste Grüße aus Ahaus**

Philipp Lenzen bklm – Ahaus

Theresia Mönstermann bklm – Ahaus

Verena Sundrum bklm – Ahaus



# Te|ertalente 2023

Kochwettbewerb am 20.05.2023 auf dem Ahauser Stadtfest



## **Anmeldung** Bitte Zutreffendes ausfüllen!

<i>Person A</i>	
Vor- und Familienname:	
Anschrift:	
E-Mailadresse:	
Telefonnummer:	Geburtsdatum:
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb ( <i>Name und Anschrift</i> ):	

<i>Person B</i>	
Vor- und Familienname:	
Anschrift:	
E-Mailadresse:	
Telefonnummer:	Geburtsdatum:
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb ( <i>Name und Anschrift</i> ):	
<b>Oder</b> , falls Jungköchin/-koch, Anzahl Jahre an Arbeitserfahrung nach Ausbildungsabschluss:	
Aktuelle*r Arbeitgeber*in ( <i>Name und Anschrift</i> ):	

### **Erste kleine Köstlichkeit Bezeichnung:**

--------------

### **Zweite kleine Köstlichkeit Bezeichnung:**

--------------



## Wahlkomponenten/Warenanforderung

Lebensmittel		Menge für alle Gerichte!	Lebensmittel		Menge für alle Gerichte!
<b>Molkereiprodukte:</b>			<b>Fleischwaren:</b>		
Butter	kg		Hähnchenkeule BIO	Stk	
Frischkäse, Doppelrahmstufe	kg		Speck, durchwachsen	kg	
Gouda, mittelalt	kg		<b>Kräuter:</b>		
Joghurt, 3,5%	kg		Blattpetersilie	Bund	
Magerquark	kg		Schnittlauch	Bund	
Parmesan	kg		Rosmarinzweige	Stk	
Sahne	l		Thymianzweige	Stk	
Vollmilch	l		Minze	Bund	
<b>Gemüse (regional):</b>			Basilikum	kg	
Champignons, weiß	kg		Gartenkresse	Schale	
Frühlingszwiebeln	Bund		<b>Gewürze:</b>		
<i>Kartoffeln, festkochend</i>	kg		Lorbeerblätter	Stk	
<i>Kartoffeln, mehlig kochend</i>	kg		Muskatnuss	Stk	
Knoblauchzehen	Stk		Paprika edelsüß	kg	
Lauchstange	Stk		Pfefferkörner, schwarz	kg	
Möhren, normale Größe	Stk		Pfefferkörner, weiß	kg	
Schalotten	Stk		Zimtstangen	Stk	
Staudensellerie	kg		Vanilleschotenpulver	kg	
<i>Spargel, weiß</i>	kg		<b>Öl / Essig:</b>		
Spargel, grün	kg		Olivenöl	l	
Strauchtomaten	Stk		Rapsöl	l	
Zwiebeln, normale Größe	Stk		Aceto Balsamico (dunkel)	l	
Brokkoli	kg		Weißweinessig	l	
Radieschen	Bund		Sojasauce	l	
Mangold	kg		<b>Sonstiges:</b>		
Kohlrabi	kg		Haselnüsse, gehobelt	kg	
Paprika, gelb, rot	Stk		Mandeln, gehobelt	kg	
Rhabarber	kg		Salz	kg	
<b>Obst:</b>			Senf, mittelscharf	kg	
Erdbeeren	Stk		Toastbrotsscheiben	Stk	
Orangen	Stk		Tomatenmark	kg	
Zitronen	Stk		Paniermehl	kg	
Limetten	Stk		Weißwein	l	
Äpfel	Stk		Zucker	kg	
<b>Eier:</b>			Es dürfen zusätzlich insgesamt 6 Gewürze Kräuter oder Spirituosen in den benötigten Mengen mitgebracht werden!		
Hühnereier, L,	Stk				
<b>Getreideprodukte:</b>					
Hartweizengrieß	kg				
Quinoa	kg				
Speisestärke / Mondamin	kg				
Weichweizengrieß	kg				
Weizenmehl, Type 405	kg				

## Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung in die Veröffentlichung von Fotos, Videos, Rezepturen

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte,  
liebe Teilnehmende des Kochwettbewerbs „Tellertalente“,

zu verschiedenen Zwecken sollen personenbezogene Daten verarbeitet werden. Dies geht nur, wenn hierfür eine Einwilligung vorliegt.

Hierzu möchten wir im Folgenden Ihre Einwilligung einholen.

Jenny Dalhaus(Schulleiterin)

---

[Name, Vorname, Geburtsdatum der\*des Auszubildenden]

---

[Name, Vorname, Auszubildende\*r]

## Veröffentlichung von personenbezogenen Daten

Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit am bklm werden Informations- und Dokumentationsmaterialien in Form von Fotografien, Videofilmen und Ähnlichem erstellt. Diese Materialien benutzt das bklm zu Präsentationszwecken, wie z.B. bei Informationsveranstaltungen, bei Ausstellungen, für Newsletter, für Tageszeitungen, Internetpräsentationen auf unserer Homepage, Wettbewerbskochbüchern etc.

Hiermit willige ich / willigen wir in die Veröffentlichung der vorgenannten personenbezogenen Daten einschließlich Fotos der oben bezeichneten Person in folgenden Medien ein:

Bitte ankreuzen:

- Jahresbericht der Schule
- Örtliche Tagespresse
- World Wide Web (Internet) unter der Homepage der Schule [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de) (siehe hierzu den Hinweis unten!)
- Fotos
- Personenbezogene Daten
- Bezeichnungen, Rezepte und Zubereitungsbeschreibungen der Wettbewerbsgerichte

Die Rechteinräumung an den Fotos und Rezepten erfolgt ohne Vergütung und umfasst auch das Recht zur Bearbeitung, soweit die Bearbeitung nicht entstellend ist.

## Anfertigung von Videoaufzeichnungen

Hiermit willige ich / willigen wir in die Anfertigung von Videoaufzeichnungen im Rahmen des Kochwettbewerbs ein:

- Ja
- Nein

Videoaufzeichnung während des Wettbewerbs für folgenden Zweck: *informative Einblicke in den Wettbewerb und Beruf*. Die Aufnahmen werden nur im Zusammenhang mit dem Wettbewerb verwendet und nicht an Dritte übermittelt.

Diese Einwilligung kann für die Zukunft jederzeit widerrufen werden. Dabei kann der Widerruf auch nur auf einen Teil der Medien oder der Datenarten oder Fotos bezogen sein. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit, der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Bei Druckwerken ist die Einwilligung nicht mehr widerruflich, sobald der Druckauftrag erteilt ist. Im Falle des Widerrufs werden entsprechende Daten zukünftig nicht mehr für die oben genannten Zwecke verwendet und unverzüglich aus den entsprechenden Internet-Angeboten gelöscht.

Die Einwilligung ist freiwillig. Aus der Nichterteilung oder dem Widerruf der Einwilligung entstehen keine Nachteile.

Gegenüber der Schule besteht ein Recht auf Auskunft über Ihre personenbezogenen Daten, ferner haben Sie ein Recht auf Berichtigung, Löschung oder Einschränkung, ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung und ein Recht auf Datenübertragbarkeit. Zudem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Datenschutzaufsichtsbehörde, der Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Nordrhein-Westfalen zu.

## Nutzung eines Messenger-Dienstes

Ich nehme zur Kenntnis, dass alle Absprachen bzgl. des Wettbewerbs im Vorfeld über „WhatsApp“ erfolgen.

## Veröffentlichungen im Internet / Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Bei einer Veröffentlichung im Internet können die personenbezogenen Daten (einschließlich Fotos) jederzeit und zeitlich unbegrenzt weltweit abgerufen und gespeichert werden. Die Daten können damit etwa auch über so genannte „Suchmaschinen“ aufgefunden werden. Dabei kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Personen oder Unternehmen die Daten mit weiteren im Internet verfügbaren personenbezogenen Daten verknüpfen und damit ein Persönlichkeitsprofil erstellen, die Daten verändern oder zu anderen Zwecken verwenden.

\_\_\_\_\_  
[Ort, Datum]

\_\_\_\_\_ **und** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
[Unterschrift Auszubildende/r]

\_\_\_\_\_  
[ggf. Unterschrift des /der Erziehungsberechtigten]

\_\_\_\_\_  
[Ausbildungsbetrieb]

\_\_\_\_\_  
[Unterschrift Ausbilder / Stempel Betrieb]

## Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung in die Veröffentlichung von Fotos, Videos, Rezepturen

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte,  
liebe Teilnehmende des Kochwettbewerbs „Tellertalente“,

zu verschiedenen Zwecken sollen personenbezogene Daten verarbeitet werden. Dies geht nur, wenn hierfür eine Einwilligung vorliegt.

Hierzu möchten wir im Folgenden Ihre Einwilligung einholen.

Jenny Dalhaus (Schulleiterin)

---

[Name, Vorname, Geburtsdatum der\*des Auszubildenden/Jungkoch/Jungköchin]

---

[Name, Vorname, Auszubildende\*r/Arbeitgeber\*in]

## Veröffentlichung von personenbezogenen Daten

Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit am bklm werden Informations- und Dokumentationsmaterialien in Form von Fotografien, Videofilmen und Ähnlichem erstellt. Diese Materialien benutzt das bklm zu Präsentationszwecken, wie z.B. bei Informationsveranstaltungen, bei Ausstellungen, für Newsletter, für Tageszeitungen, Internetpräsentationen auf unserer Homepage, Wettbewerbskochbüchern etc.

Hiermit willige ich / willigen wir in die Veröffentlichung der vorgenannten personenbezogenen Daten einschließlich Fotos der oben bezeichneten Person in folgenden Medien ein:

Bitte ankreuzen:

- Jahresbericht der Schule
- Örtliche Tagespresse
- World Wide Web (Internet) unter der Homepage der Schule [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de) (siehe hierzu den Hinweis unten!)
- Fotos
- Personenbezogene Daten
- Bezeichnungen, Rezepte und Zubereitungsbeschreibungen der Wettbewerbsgerichte

Die Rechteinräumung an den Fotos und Rezepten erfolgt ohne Vergütung und umfasst auch das Recht zur Bearbeitung, soweit die Bearbeitung nicht entstellend ist.

## Anfertigung von Videoaufzeichnungen

Hiermit willige ich / willigen wir in die Anfertigung von Videoaufzeichnungen im Rahmen des Kochwettbewerbs ein:

- Ja
- Nein

Videoaufzeichnung während des Wettbewerbs für folgenden Zweck: *informative Einblicke in den Wettbewerb und Beruf*. Die Aufnahmen werden nur im Zusammenhang mit dem Wettbewerb verwendet und nicht an Dritte übermittelt.

Diese Einwilligung kann für die Zukunft jederzeit widerrufen werden. Dabei kann der Widerruf auch nur auf einen Teil der Medien oder der Datenarten oder Fotos bezogen sein. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit, der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Bei Druckwerken ist die Einwilligung nicht mehr widerruflich, sobald der Druckauftrag erteilt ist. Im Falle des Widerrufs werden entsprechende Daten zukünftig nicht mehr für die oben genannten Zwecke verwendet und unverzüglich aus den entsprechenden Internet-Angeboten gelöscht.

# Te | ertalente 2023

Kochwettbewerb am 20.05.2023 auf dem Ahauser Stadtfest



Die Einwilligung ist freiwillig. Aus der Nichterteilung oder dem Widerruf der Einwilligung entstehen keine Nachteile.

Gegenüber der Schule besteht ein Recht auf Auskunft über Ihre personenbezogenen Daten, ferner haben Sie ein Recht auf Berichtigung, Löschung oder Einschränkung, ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung und ein Recht auf Datenübertragbarkeit. Zudem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Datenschutzaufsichtsbehörde, der Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Nordrhein-Westfalen zu.

## Nutzung eines Messenger-Dienstes

Ich nehme zur Kenntnis, dass alle Absprachen bzgl. des Wettbewerbs im Vorfeld über „WhatsApp“ erfolgen.

## Veröffentlichungen im Internet / Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Bei einer Veröffentlichung im Internet können die personenbezogenen Daten (einschließlich Fotos) jederzeit und zeitlich unbegrenzt weltweit abgerufen und gespeichert werden. Die Daten können damit etwa auch über so genannte „Suchmaschinen“ aufgefunden werden. Dabei kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Personen oder Unternehmen die Daten mit weiteren im Internet verfügbaren personenbezogenen Daten verknüpfen und damit ein Persönlichkeitsprofil erstellen, die Daten verändern oder zu anderen Zwecken verwenden.

\_\_\_\_\_  
[Ort, Datum]

\_\_\_\_\_ **und** \_\_\_\_\_

[Unterschrift Auszubildende/r/Jungkoch/Jungköchin]

[ggf. Unterschrift des /der Erziehungsberechtigten]

\_\_\_\_\_  
[Ausbildungsbetrieb/Arbeitgeber\*in]

\_\_\_\_\_  
[Unterschrift Ausbilder\*in/Arbeitgeber\*in / Stempel Betrieb]

