



Meister
Vereinigung
Gastronom e.V.

MVG YOUNG CHEF

INTERGASTRA 2022
5. bis 9. Februar 2022



 **INTERGASTRA**
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
5.-9.2.2022 | Messe Stuttgart


**Meister
Vereinigung**
Gastronom e.V.

 **METRO**

 **MEGA**
Das Fach-Zentrum für die
Metzgerei und Gastronomie

 **DEHOGA**
BADEN-WÜRTTEMBERG

Datum:	5. bis 9. Februar 2022
Wettbewerbsort:	DEHOGA-Stand (Halle 7) – Messe Stuttgart – INTERGASTRA 2022

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmer bewerben sich mit einem Rezept für 2 Personen mit dem jeweiligen Hauptbestandteil moderner Beilage (Stärke und Gemüse), Soße sowie einer ansprechenden Garnitur. Ein Foto des Gerichts muss beigefügt sein. Das am Wettbewerb gekochte Gericht muss dem Foto entsprechen und dieselben Bestandteile haben.

Die Teilnehmer dürfen nicht älter als 30 Jahre alt sein. Das Geburtsdatum wird vor Beginn kontrolliert und der Teilnehmer muss sich vor Beginn ausweisen.

Der Teilnehmer erhält zur Erstattung des Wareneinsatzes pauschal 50 €.

Die Anforderungen und das Thema der einzelnen Wettbewerbe sind dem Veranstalter überlassen.

Equipment/Lebensmittel

Die Teilnehmer dürfen zusätzliche Kleinstgeräte mitbringen. Drei elektrische Geräte können ebenfalls mitgebracht und gleichzeitig eingesteckt werden. Offenes Feuer oder Kohle ist nicht erlaubt.

Kochutensilien und Lebensmittel, Porzellan oder Serviergeschirr muss vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Zur Vorbereitung haben die Teilnehmer die Möglichkeit bei rechtzeitiger Bestellung Flat Iron und Skreifilet bei unseren Partnern in bester Qualität zu beziehen.

Kontaktperson Mega: Herr Rüger; Kontaktperson Metro: Herr Simon.



Für die Teilnehmer, welche vormittags mit Fleisch als Hauptbestandteil kochen, stellt uns die Mega als Sponsor „Flat Iron“-Stück vom Kalb (Schaufelstück) bereit. Dies müssen die Teilnehmer verwenden.

Für die Teilnehmer, welche nachmittags mit Fisch als Hauptbestandteil kochen, stellt uns die Metro Skreifilet bereit. Dies müssen die Teilnehmer hier verwenden.

Die Teilnehmer erhalten spätestens 3 Wochen vor dem Wettbewerb einen Küchenplan.

Ablauf

- Gekocht wird in zwei Küchen
- Jeweils 2 Themen Fleisch /Fisch
- Jeder Teilnehmer darf einen Helfer mitbringen, der ihn vor und nach dem Wettbewerb unterstützt, Teller bereitstellt und mithilft die Küche schnell und hygienisch zu reinigen.
- Outfit: Es muss Kochkleidung sowie Kopfbedeckung getragen werden.
- Tägliche Start- / Küchenzeiten: (täglich vier Teilnehmer Fleisch und Fisch an vier Tagen = 16 x Fisch und 16 x Fleisch)

Die Zeit für das Kochen ist auf maximal 55 Minuten festgelegt (die Köche müssen genügend Zeit haben, um sauber und professionell zu arbeiten). Nicht nur die Art und Weise der Präsentation ist wichtig, sondern auch die Art der Zubereitung wird bewertet. Mindestens 5 Min. bleiben dem Teilnehmer zum Anrichten der Teller.

- Das Gericht muss auf 2 individuellen Tellern mit entsprechendem Hauptbestandteil (Eiweiß), Beilage (Gemüse und Stärkebeilage) und Soße präsentiert werden.
- Der Geschmack muss authentisch sein und das Profil des Gerichts muss klar erkennbar sein.

FLEISCH:

Küche I	Küche II	Küche I	Küche II
10.30 - 11.30 Uhr	10.45 - 11.45 Uhr	12.00 - 13.00 Uhr	12.15 - 13.15 Uhr

FISCH:

Küche I	Küche II	Küche I	Küche II
13.30 - 14.30 Uhr	13.45 - 14.45 Uhr	15.00 - 16.00 Uhr	15.15 - 16.15 Uhr

- Jeden Abend ab 16 Uhr werden die jeweils erreichten Punkte an der Wettbewerbsküche mit Foto ausgehängt und sind im Internet einsehbar.
- Die Jury gibt direkt nach der Bewertung den Teilnehmern ein qualifiziertes Feedback.

Outfit

Die Teilnehmer können nur in hygienischer Kochkleidung mit Kopfbedeckung und evtl. Mund-Nasenschutz am Wettbewerb teilnehmen. Die Helfer in Arbeitskleidung aber nicht Kochkleidung.

Mittwoch Finaltag

Die 4 punktbesten Teilnehmer kommen ins Finale und bekommen eine Black Box (vegan), diese wird vom Veranstalter gestellt. (Sollte ein Teilnehmer nicht teilnehmen können, folgt der Teilnehmer mit der nächsthöchsten Punktzahl.)



Mittwoch Finaltag**FINALZEITEN:****Küche I**

10.00 - 11.00 Uhr

Küche II

10.15 - 11.15 Uhr

Küche I

11.30 - 12.30 Uhr

Küche II

11.45 - 12.45 Uhr

Jury/Degustation**Die Jury besteht aus**

- 1 Ehrenjuror
- 1 Jury Chairman
- 1 erfahrener Wettbewerbsjuror

Die Degustation findet vor oder neben den Küchen öffentlich statt und alle Gerichte werden fotografiert.

Ein Marshall übergibt die Küchen, kontrolliert die Reinigung der Küchen und kontrolliert die zeitgenaue Feststellung der Kochzeiten. Die Einhaltung der Zeit fließt in die Wertung ein.

Bewertung

Die Bewertung richtet sich nach den vom CCC erarbeiteten neuen Richtlinien für Hot Kitchen Individual.

Preise/Preisgeld

Die Finalisten erhalten die Preise an der Preisverleihung auf der Aktionsbühne. Der Rahmen ist der Topleistung entsprechend und wertig. Eine hohe Medienaufmerksamkeit sollte gewährleistet sein. Die MVG setzt folgende Preisgelder:

- 1. Platz: 1.500 €**
- 2. Platz: 500 €**
- 3. Platz: 300 €**
- 4. Platz Sachpreis**

Zudem erhält der Punktbeste in jeder Kategorie noch den Sonderpreis als bester Teilnehmer in der jeweiligen Kategorie. Die Sonderpreise werden von den Sponsoren der MVG gestellt.

Anmeldung**Die Anmeldung mit Rezeptur und Foto bitte an:**

E-Mail: frank.widmann@widmanns-albleben.de

oder postalisch an: Frank Widmann, Struthstrasse 17, 89551 Königsbronn-Zang

Einsendeschluss ist der 15.01.2022

Die Jury entscheidet anhand der Rezepte und Fotos über die Teilnahme. Die Teilnehmer werden bis zum **19.01.2022** benachrichtigt.

Presse/Medien

Die Teilnehmer sind berechtigt bei der Teilnahme am Wettbewerb für Ihre Betriebe zu werben. Die Teilnehmer erklären sich einverstanden, dass alle Urheberrechte auf Bild und Text unentgeltlich vom Veranstalter verwendet und auch zu Presse Zwecken weiter gereicht werden können.

1. Wer ist zur Teilnahme zugelassen?

- Offen für Köche und Studenten der Kulinarik aus Hotels, Restaurants, kulinarischen Einrichtungen, Fluggesellschaften und Catering-Organisationen.
- Jungköche – 30 Jahre alt und jünger (ab dem 1. Januar des Wettbewerbsjahres).

2. Der Wettbewerb

Die Teilnehmer müssen sich 30 Minuten vor Beginn des Wettbewerbs einfinden.

- Die Teilnehmer müssen ihre eigenen Zutaten in Übereinstimmung mit den Mise en Place Regeln mitbringen. Die Teilnehmer übergeben vor Arbeitsbeginn 3 Rezeptmappen mit Fotos des Gerichtes der Jury.
- Die mitgebrachten Zutaten müssen nach den internationalen HACCP-Regeln verpackt und transportiert werden.
- Alle Teilnehmer müssen ihre Gerichte innerhalb der vorgegebenen Zeit fertigstellen.

3. Ausrüstung

- Die Standard-Küchenausrüstung wird vom Veranstalter gemäß der einen Monat im Voraus veröffentlichten Liste zur Verfügung gestellt.
- Die Kucheneinrichtung darf nicht verändert werden.
- Die Teilnehmer müssen ihre eigenen kleinen Küchengeräte und Teller mitbringen. Das Geschirr muss für den Service geeignet sein.
- Die mitgebrachten Geräte/Maschinen müssen aus technischen Gründen von der Jury genehmigt werden.

4. Zeitmessung

- Ihr Beitrag darf nicht mehr als 10 Minuten vor der vorgeschriebenen Fertigstellungszeit beendet sein.
- Teilnehmer, die gegen diese Regel verstoßen, werden mit einem Punktabzug von bis zu 10 % ihrer Endnote bestraft.
- Für jede Minute Verspätung wird ein Punkt abgezogen, und Sie werden disqualifiziert, wenn Sie 10 Minuten zu spät zum Wettbewerb kommen.



5. Richtlinien für Wettbewerbszutaten (für Mise en Place)

- Grundfonds und Basis-Saucen sind erlaubt, müssen aber weiterverarbeitet werden.
- Salat, geputzt und gewaschen.
- Gemüse und Früchte, geputzt, können geschnitten/geschnitten werden (jede Form), müssen aber roh sein.
- Obst- und Gemüsepürees sind erlaubt, dürfen aber nicht gewürzt oder fertiggestellt sein
 - › Keine Glasur oder konzentrierte Säfte
 - › Getrocknete Früchte oder Gemüsepulver sind erlaubt
 - › Dehydrierte Früchte oder Blätter sind erlaubt
- Gemüseasche und hausgemachte Gewürzmischungen sind erlaubt.
- Fisch – ausgenommen, geschuppt, kann bei Bedarf filetiert / portioniert werden, muss aber roh sein.
- Muscheln/Krebstiere – können sauber und roh aus ihrer Schale entfernt, mitgebracht werden.
- Fleisch/Geflügel/Wild, entbeint kann portioniert, zurechtgeschnitten werden, muss aber roh sein.
- Proteine können nicht gehackt eingebracht werden. Das Zerkleinern muss in der Küche vorgenommen werden (Hackfleisch, Farce).
- Leber und Bries können in Milch eingeweicht, aber nicht gewürzt oder aromatisiert eingebracht werden.
- Geräucherter Fisch, Prosciutto, Chorizo, Speck sind erlaubt, sofern sie in der Küche weiterverarbeitet werden.
- Nudeln und andere Teige dürfen aromatisiert und zu Blättern gerollt werden, aber nicht portioniert und nicht gekocht.
- Biskuit darf fertig mitgebracht werden, aber nicht geschnitten oder schabloniert.
- Makronen oder Macarons müssen vor Ort hergestellt werden.
- Dekorelemente müssen zu 100 % vor Ort hergestellt werden. Kein Titandioxid – kein Metallpulver – keine künstlichen Lebensmittelfarben sind erlaubt.
- Eier können getrennt und pasteurisiert mitgebracht werden.
- Trockene Zutaten können abgemessen mitgebracht werden.
- Aromatisierte Öle und Butter sind erlaubt.
- Teilnehmer, die gegen die oben genannten Regeln verstoßen, werden mit einem Abzug von bis zu 10 %-Punkten bestraft von ihrer Endpunktzahl abgezogen.

6. Ausstattung der Küche

5 Arbeitstische 120 x 70 aus Edelstahl

1 Kombidämpfer 2/3 Gastronorm

2-Platten-Induktionskochfeld

1 Ausguß-Handwaschkombination

2 Steckdosen

1 Regal 140 x 60

Wartebereich, in dem sich die Teilnehmer vor ihrem Lauf versammeln können.

Getrennte Abfalleimer für Bio- und Recyclingabfälle.

Da zwei warme Tellergerichte hergestellt und die Kochdauer nur max. 55 Min. beträgt wird keine Kühlung bereit gestellt.

Die Teilnehmer müssen Ihre Produkte gekühlt (evtl. auf Eis) anliefern. Zusätzliche Kühl und Warmhaltewagen (bis Tischhöhe) sind erlaubt.

Alle Zusätzlichen Geräte und Kochutensilien und Anrichtegereschirr müssen die Teilnehmer selbst mitbringen.

Bewertungskriterien**Mise en place, mitgebrachtes Material:****5 Punkte**

- Übersichtliche Anordnung der Materialien
- Korrekte Menge der mitgebrachten Gegenstände
- Richtige Arbeitstechnik
- Korrekte Nutzung der Arbeitszeit

Hygiene und Lebensmittelverschwendung:**10 Punkte**

- Saubere und hygienische Arbeitstechniken
- Arbeitsablauf wurde eingehalten und befolgt
- Saubere, nicht überladene Bänke
- Korrekte Lagerung von Lebensmitteln
- Temperaturkontrolle bei Lebensmitteln – heiß und kalt
- Kontrolle von Überschuss und Lebensmittelabfällen
- Begrenzung von Plastikabfällen

Bewertungskriterien**Korrekte professionelle Zubereitung und Hygiene:****20 Punkte**

- Korrekte Grundzubereitung von Lebensmitteln, die der heutigen modernen Kochkunst entspricht.
- Die Zubereitung sollte nach praktischen, akzeptablen Methoden erfolgen, die unnötige Zutaten ausschließen.
- Geeignete Kochtechniken müssen für alle Zutaten, einschließlich Stärke und Gemüse.
- Korrekte Arbeitstechnik und Beachtung der Hygiene bei der Zubereitung der Speisen.

Service:**5 Punkte**

- Die richtige Anzahl von Tellern muss präsentiert werden.
- Die Mahlzeiten sollten praktisch und transportabel sein.
- Die Mahlzeiten müssen pünktlich präsentiert werden ODER es gibt Punktabzug.

Präsentation / Innovation:**10 Punkte**

- Zutaten und Beilagen müssen harmonisch aufeinander abgestimmt sein.
- Punkte werden vergeben für hervorragende Kombination, Einfachheit und Originalität in der Zusammenstellung.
- Sauberes Arrangement, ohne künstliche Garnierungen und ohne zeitaufwändige Arrangements.
- Beispielhaftes Anrichten, um ein appetitliches Aussehen zu gewährleisten, ist erforderlich.

Geschmack & Textur:**50 Punkte**

- Der typische Geschmack der Speisen sollte erhalten bleiben.
- Es muss angemessen gewürzt und abgeschmeckt sein.
- In Qualität, Geschmack und Farbe sowie Nährwerten, sollte das Gericht den heutigen Standards entsprechen.

Punktetabelle für die Medaillen in dieser Klasse**100 - 90 Punkte Goldmedaille mit Urkunde****89 - 80 Punkte Silbermedaille mit Urkunde****79 - 70 Punkte Bronzemedaille mit Urkunde****69 - 60 Punkte Diplom mit Urkunde**

Medaillen werden nur an die vier Finalisten ausgegeben.

ANMELDUNG INTERGASTRA 2022 MVG YOUNG CHEF

Herr Frank Widmann
Struthstrasse 17
89551 Königsbronn-Zang

E-Mail:
frank.widmann@widmanns-ableben.de

Name Vorname

Betrieb

Straße Ort

Telefon

E-Mail

Der Wettbewerb findet vom 5. bis 9. Februar 2022 am DEHOGA-Stand (Halle 7) statt.

Die Anmeldung ist verbindlich. Die Ausschreibungskriterien werden in vollem Umfang akzeptiert.
Bei Rückfragen wenden sie sich bitte an Herrn Frank Widmann. **Einsendeschluss: 15. Januar 2022**

Datum/Ort Unterschrift



 **INTERGASTRA**
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
5.-9.2.2022 | Messe Stuttgart

www.intergastra.de