

Ausschreibung Schülerkochpokal – 17. Bundeswettbewerb 2013/2014

1. Aufgabenstellung

Gestaltet ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen im Wareneinsatzwert von 20,00 €.

Das Wettbewerbsmotto lautet: „**Alles aus Teig – Herzhaft und Süß**“.

Den Namen für Euer Menü könnt Ihr selbst wählen. Dabei müsst Ihr folgende Vorgaben einhalten:

- 1. Gang – Vorspeise: **Warme Vorspeise**
- 2. Gang – Hauptspeise: **Gemüse, Fleisch oder Fisch und Beilage (eins davon mit Teig)**
- 3. Gang – Dessert: **Mit Teig Eurer Wahl**

-  **WICHTIG: Beachtet hierzu zwingend Punkt 6. „Rund um das Menü!“**
-  **TIPP: Eigenherstellung von Produkten wird besonders honoriert.**

2. Teilnehmer

Alle kochinteressierten Schüler der Sekundarstufe I können mitmachen. Ausgeschlossen sind Grundschüler, Auszubildende und Langzeitpraktikanten.

-  **TIPP: Das Vorhandensein einer Schulküche ist dabei keine Voraussetzung für eine Teilnahme.**
-  **TIPP: Euer Teamname ist mit Euerm Schulnamen identisch, Nehmen mind. zwei Schülerkochteams teil, so vergebt bitte eigenständig Teamnamen für Eure Teams.**
-  **TIPP: Jedem Team steht es frei, sich professionelle Hilfe zu holen.**

Teilnahmeberechtigt seid Ihr

- als Team mit 4 Schülern = drei Köche und eine Servicekraft für die Gestaltung des Präsentationstisches (gleichzeitig Ersatzkoch)
- in Ausnahmefällen werden auch drei Schüler für ein Kochteam zugelassen, dieses ist jedoch **UNBEDINGT** mit den Organisatoren abzustimmen
- einem Betreuer

-  **TIPP: Eure Betreuer können Lehrer, Eltern, Großeltern, Köche vor Ort und andere Erwachsene Eurer Wahl sein.**
-  **TIPP: Es sind auch Anmeldungen mehrerer Teams pro Einrichtung/Schule möglich.**
-  **WICHTIG: Nimmt Eure Schule mit mehreren Kochteams teil, dann gebt den Teams unterschiedliche Namen.**



WICHTIG: Benennt für Euer Team den Teamkapitän, der neben Euren Betreuern für das Organisationsteam Ansprechpartner wird.

3. Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über das Internet, www.schuelerkochpokal.org. Ihr gebt bitte die Kontaktdaten Eurer Einrichtung und den Namen und die Kontaktdaten Eures Teambetreuers ein. Eure Anmeldung wird auf Vollständigkeit geprüft und ihr erhaltet am Schuljahresbeginn eine E-Mail mit den Zugangsdaten für Euer Login.



WICHTIG: Solltet Ihr bis drei Tage nach Eurer Teilnahmebestätigung (per E-Mail) noch keine Rückmeldung bzgl. Eurer Zugangsdaten erhalten haben, meldet Euch bitte dringend beim Organisationsteam unter 0800/562476525 bzw. 0800/KOCHEPOKAL!

4. Allgemeines zu Euren Angaben auf der Website

Vor- und Zunamen:

- Über Euer Login tragt Ihr bitte zu Eurem Kochteam Eure Vor- und Zunamen mit Geburtsdatum ein.

Rezeptur und Warenkalkulation:

- Diese tragt Ihr über Euer Login auf www.schuelerkochpokal.org in die vorgesehenen Formulare bzw. Felder ein.



TIPP: Bitte immer speichern bevor Ihr Euch abmeldet, sonst gehen Eure Daten verloren.



WICHTIG: Bitte stellt nur solche Rezepturen zusammen, bei denen Ihr haushaltsübliche Technik nutzt; das gilt vor allem für die Teilnahme am Bundesfinale! Nähere Angaben dazu findet Ihr dann auf www.schuelerkochpokal.org.



WICHTIG: Bitte achtet unbedingt auf die fristgerechte Eintragung Eurer Daten bis 4 Wochen nach dem Schuljahresbeginn! Die genauen Termine findet Ihr unter www.schuelerkochpokal.org. Fehlende Angaben führen zu Punktabzug in der Bewertung!

5. Allgemeines zum Kochen

Kochort:

- Wir arbeiten mit Berufsschulen zusammen. Natürlich sind auch andere Kochorte mit entsprechender, haushaltsüblicher Küchenausstattung möglich. In Vorwettbewerbssituationen kann das auch Eure Schule sein.



Kochtermin:

- Wir informieren Euch unter www.schuelerkochpokal.org über die Organisation und Festlegung der Kochtermine.

Kochzeit:

- Das Menü müsst Ihr innerhalb von 120 Minuten kochen und anrichten.

Bekleidung:

- Zum Kochen müsst Ihr hygiene- und arbeitsschutzgerechte Kleidung tragen (festes, geschlossenes und flaches Schuhwerk!).
- Schmuck (Ringe, Ketten, Armband Uhren usw.) legt Ihr bitte vor dem Kochen ab.
- Wird die Kochbekleidung (Schürze, Kopfbedeckung, T-Shirt, Halstuch) durch Partner oder die KOCHEN macht Schule gGmbH gestellt, ist ausschliesslich diese zu tragen.



TIPP: Wascht Euch vor Beginn des Wettbewerbs ordentlich die Hände!

WICHTIG: Nicht korrekte Bekleidung führt zu Punktabzug in der Bewertung.

Das Teammitglied = Servicekraft ...

- ... ist ausschließlich für das Eindecken und Gestalten des Tisches verantwortlich,
- ... verlässt mit Beginn des Wettbewerbes die Küchenräume,
- ... darf nach 60 Minuten bzw. nach Aufforderung der Jury beim Aufräumen in der Küche mithelfen und
- ... kommt als Ersatzkoch in der Küche zum Einsatz (z. B. bei Verletzung eines Teammitglieds).

Teambetreuer:

- Der oder die Teambetreuer verlassen mit Beginn des Wettbewerbes die Küchenräume.
- Die Kommunikation zwischen Team und Teambetreuer ist während der Kochzeit einzustellen.



WICHTIG: Kommunikation zwischen Kochteam und Teambetreuer innerhalb der Kochzeit führt zu Punktabzug in der Bewertung.

Geschirr:

- Zum Anrichten des Menüs wird das Geschirr der Berufsschule oder das eigene Geschirr verwendet.

- Wird Geschirr durch die KOCHEN macht Schule gGmbH gestellt, ist ausschliesslich dieses zu verwenden.

 **TIPP: Erwärmt die Teller für die warmen Speisen vor dem Anrichten.**

Menüverteilung:

- Ein Menü erhält die Jury zur Verkostung und Bewertung,
- ein Menü wird am gedeckten Tisch präsentiert und
- zwei Menüs stehen für alle Anwesenden zum Verkosten zur Verfügung

 **TIPP: Gebt der Jury immer den jeweils schönsten angerichteten Teller, denn das Auge isst mit.**

Mündliche Präsentation:

- Die mündliche Team- und Menüvorstellung zur Präsentation darf nicht mehr als 3 Minuten betragen.
- Die Präsentation findet nur mit dem gedeckten Tisch statt, Leinwand, Beamer und PC sind nicht gestattet. Eine musikalische Untermalung ist möglich.
- Ab Landesfinale ist ausschliesslich die Wettbewerbsbekleidung zu tragen.

 **WICHTIG: Nicht korrekte Bekleidung führt zu Punktabzug in der Bewertung, d.h., eine komplette Verkleidung des gesamten Schülerkochteams ist nicht zulässig.**

Jury:

- In den Vorrunden bewertet mindestens ein Juror vom Verband der Köche Deutschlands e. V. und/oder ein Koch mit abgeschlossener Berufsausbildung Eure Menüs.
- Im Landesfinale bewertet eine Jury (bestehend aus mind. zwei Köchen) vom Verband der Köche Deutschlands e. V. Eure Menüs.
- Im Bundesfinale bewertet eine siebenköpfige Jury vom Verband der Köche Deutschlands e. V. mit einem Juryvorsitzenden Eure Menüs.

6. Rund um das Menü

Eure eingesandte Rezeptur und Warenkalkulation gilt für alle Wettbewerbsstufen. Rezeptverbesserungen sind zulässig, solange das Rezept in seinen Hauptbestandteilen erhalten bleibt.

 **WICHTIG: Rezeptverbesserungen müssen eine Woche vor dem Wettbewerb unter Euerm Login eingegeben werden.**

 **TIPP:** Bei Fragen könnt Ihr Euch an die Arbeitsgruppe Schülerkochpokal wenden. Sendet dazu eine Mail an: verwaltung@schuelerkochpokal.org

Warenkorb:

- Es ist kein Warenkorb vorgegeben, Achtet bitte auf die Verwendung von frischen, vitaminreichen Zutaten.

 **WICHTIG:** Mindestens ein Teig muss von Euch vor Ort hergestellt werden.

Obst und Gemüse:

- Bitte bringt diese nur im rohen, unvorbereiteten Zustand mit (nicht geputzt, nicht geschält, nicht zerkleinert, nicht vorgegart).

Konservierte Zutaten:

- Tiefkühlkost, Dosen, gesalzene oder gezuckerte Zutaten sind zulässig.
- Fonds bzw. Brühen sind zulässig.

 **WICHTIG:** Alles was bei Eurer Zubereitung länger als zwei Stunden dauert, ist für Euer Menü nicht zugelassen!

 **TIPP:** Brühen, Fonds oder Teigmassen können mitgebracht und verwendet werden.

Nicht gestattet:

- Alkohol wird weder in der Küche, noch für den gedeckten Tisch bzw. zur Präsentation verwendet

 **TIPP:** Ihr könnt für Euren gedeckten Tisch natürlich Weingläser mit alkoholfreien Getränken verwenden.

 **WICHTIG:** Alkohol am gedeckten Tisch und/oder bei der Zubereitung führt zu Punktabzug in der Bewertung.

Kosten:

- Alle anfallenden Kosten wie Zutaten/ggf. Reisekosten tragen die Teilnehmer, also Ihr, bis auf weiteres selbst.

 **TIPP:** Nutzt einfach Euren Schul-Förderverein, der Euch bei der An- bzw. Abreise zu den Wettbewerben unterstützen kann.

Menükalkulation:

- Der Wareneinsatz darf den Gesamtwert von 20,00 € inkl. Mehrwertsteuer nicht überschreiten.

- Alle mitgebrachten Zutaten werden von der Jury vor dem Kochen anhand Eurer Warenkalkulation überprüft.
- Es gelten die saisonalen Marktpreise zum Zeitpunkt der Erstellung Eurer Rezepturen.

 **TIPP: Bedenkt bei der Zusammenstellung Eures Menüs saisonale Einflüsse. Denn vielleicht kocht Ihr zum Bundesfinale im Frühjahr dasselbe „Herbst-Menü“? Eine jahreszeitliche Zuordnung ist aus unserer Erfahrung wenig sinnvoll.**

Zutaten von zu Hause:

- Eigenes Obst, Kräuter usw. sind gestattet, müssen aber mit marktüblichen Preisen in die Kalkulation eingehen.

Kleinstmengen:

- Gewürze, Zucker, Mehl usw. müsst Ihr nicht in den Gesamtpreis einrechnen, aber in der Warenkalkulation einfach OHNE Preis aufführen.

7. Bewertung

Die Bewertung erfolgt nach einem einheitlichen Punktesystem und wird im Anschluss an dem Wettbewerb für jedes Schülerkochteam von der Jury erläutert. Die Entscheidung der Jury ist verbindlich und unanfechtbar. Den aktuellen Bewertungsbogen findet Ihr auf www.schuelerkochpokal.org.

 **WICHTIG: Es gilt der Bewertungsbogen 2013/2014 – [Download hier](#).**

8. Veröffentlichungen, Nutzungsrechte und Versicherungsschutz

Einverständniserklärung:

- Die Anmeldung zum Schülerkochwettbewerb setzt das Einverständnis Eures gesetzlichen Vertreters (Eltern/Erziehungsberechtigte) voraus.
- Beim Wettbewerb aufgenommene Fotos und Filme von Euch, sowie Rezepte und Namen werden für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen des Schülerkochpokal verwendet.

Öffentliche Auftritte:

- Bitte informiert uns über Eure öffentlichen Auftritte mit dem Schülerkochpokal im Wettbewerbsjahr 2013/2014.

- Gern könnt Ihr auf unseren [facebook-Account](#) Eure Infos für alle Interessierten und Freunde hinterlassen.

Versicherungsschutz:

- An- und Abfahrt zum/vom Wettbewerbsort und Eure Teilnahme selbst ist mit der Schulleitung abzuklären.

9. Anlagen

1. Ablauf für Schülerkochteams
2. Ablauf für Ausrichter (Kochort)
3. Bewertungsbogen 2013/2014
4. Einverständniserklärung
5. Wettbewerbsablauf (folgt mit Beginn der Vorrundenwettbewerbe auf der Website)

Weitere Downloadmöglichkeiten zu Wettbewerbsunterlagen findet Ihr auf www.schuelerkochpokal.org.

10. Kontakt

Telefon: 0800/562476525 (kostenfrei)

verwaltung@schuelerkochpokal.org

www.schuelerkochpokal.org

Anschrift:

KOCHEN macht Schule gGmbH
c/o Verband der Köche Deutschlands e. V.
Steinlestr. 32
60596 Frankfurt am Main