



Bocuse d'Or 2016

Wettbewerbsregeln und Bestimmungen

Diese Wettbewerbsbestimmungen stellen ein offizielles Dokument dar, welches alle erforderlichen Informationen enthält, die Sie für Ihre Bewerbung und die Vorbereitung auf die nationale Bocuse d'Or Auswahl in Deutschland benötigen.

Die Teilnahme beinhaltet die vollständige Akzeptanz dieser Regeln und Bestimmungen!

Artikel 1 - Vertragsgegenstand

Der Bocuse d'Or Germany 2016 wird organisiert von Patrik Jaros als alleinvertretungsberechtigtem Geschäftsführer der FOODLOOK Studio GmbH. Die Veranstaltung wird am 22. Februar 2016 im Rahmen der Messe INTERGASTRA in Stuttgart ausgetragen.

Der Wettbewerb steht im Zeichen der gezielten Auswahl des deutschen Bocuse d'Or Europe Kandidaten.

Dieser hat auf europäischer Ebene die Möglichkeit, sich weiterhin für den Bocuse d'Or in Lyon zu qualifizieren. Nur der erfolgreichste Kandidat qualifiziert sich für Europa.

Bocuse d'Or Germany in Stuttgart: 22. Februar 2016

Bocuse d'Or Europe in Budapest/Ungarn: 10 / 11. Mai 2016

Bocuse d'Or Lyon in Lyon/Frankreich: 24 / 25. Januar 2017

Artikel 2 – Bewerbung

Jeder ausgebildete Koch mit deutscher Staatsbürgerschaft, der älter als 23 Jahre ist, kann am Bocuse d'Or Germany 2016 teilnehmen.

Unterstützt wird er von einem Commis seiner Wahl.

Der Commis muss zum Zeitpunkt des Bocuse d'Or Europe 2016 und Lyon 2016 jünger als 22 Jahre alt sein.

Der gewinnende Koch und sein Commis werden am Bocuse d'Or Europe 2016 in Budapest teilnehmen.

Artikel 3 – Coach

Der spätere Kandidat kann für den Bocuse d'Or Europe 2016 einen offiziellen Coach bestimmen. Dieser hat Zugang zum Backstage Bereich, um sein Team während des Wettbewerbes zu betreuen.

Die Trainer haben keinen Zugang zum Kochbereich und müssen ein Hemd oder Armband tragen als Zeichen ihrer Teamzugehörigkeit. Dieses wird vom Bocuse d'Or Germany 2016 Veranstalter gestellt.

Alle Trainer müssen das entsprechende Formular zur Bewerbung ausfüllen und damit die Wettbewerbsbestimmungen akzeptieren. Außerdem wird per Los entschieden, welcher Trainer an dem Tag, an dem ihr Team nicht am Wettbewerb teilnimmt, der Küchenaufsicht zur Verfügung stehen muss.



Artikel 4 – Küchenkontrollkomitee

Das Kontrollkomitee besteht aus zwei Küchenkontrolleuren, die für die Kontrolle der Produkte und des Equipments der Kandidaten im Backstage Bereich zuständig sind. Sie gewährleisten einen reibungslosen Ablauf des Wettbewerbs.

Artikel 5 – Thema für 2016

Für jeweils 14 Portionen Fischgericht:

- 1 Stück Zuchtstör – ca. 3-5 kg
- 1 Glas AKI Caviar – ca. 30 g
- inkl. zwei Garnituren und einer Sauce

Für jeweils 14 Portionen Fleischgericht:

- 1 Stück deutscher Lammrücken im Ganzen ca. 3,5-3 kg
- inkl. zwei Garnituren und einer Sauce

Als Garnitur versteht sich eine eigenständige Beilage, die wiederum aus verschiedenen Zutaten bestehen kann.

Präsentation Fisch:

14 Portionen werden auf vorgegebenen Tellern angerichtet.

Präsentation Fleisch:

12 Portionen müssen auf einer selbst mitgebrachten Platte präsentiert werden, welche nicht größer als 110 cm x 70 cm sein darf.

Die 13. und 14. Portion wird von den Kandidaten jeweils auf einem Teller angerichtet. Eine Portion wird zu Dokumentationszwecken dem Fotografen zur Verfügung gestellt, die andere Portion wird vom Ehrenpräsidenten und dem Jurypräsidenten verkostet. Die Produkte für das Fischgericht (Zuchtstör) und das Fleischgericht (Lammrücken) werden von den Organisatoren zur Verfügung gestellt.

Die Liste der offiziell vom Organisator zur Verfügung gestellten Produkte ist im „technical file“ enthalten. Gemäß der verschiedenen Sponsorenverträge hat der Organisator das Recht, nur die Verwendung bestimmter Produkte und Geräte vorzuschreiben.

Alle weiteren Produkte müssen vom Kandidaten selbst mitgebracht werden.

Vorbereitete Produkte sind nicht erlaubt, ausgenommen sind nicht geschnittene, rohe, aber gesäuberte und gepellte Gemüse, sowie Grundsaucen.

Die Kandidaten müssen ihre Produkte den Küchenkontrolleuren präsentieren, die diese überprüfen. Alle falsch vorbereiteten Produkte werden konfisziert. Das Organisationskomitee wird bei Missachtung der Regeln alle notwendigen Maßnahmen ergreifen.



Artikel 6 – Benotung / Punktevergabe

Ziel des Bocuse d'Or ist es, die neuesten Trends der internationalen Küche zu repräsentieren:

Der Schwerpunkt liegt dabei auf Geschmack und Geschmackskombination.

Die Kandidaten sollten davon Abstand nehmen, unwesentliche Dekorationselemente zu verwenden, wenn sie ihre Speisen präsentieren.

Es sind nur natürliche Dekorationen (wie z.B. Muschelschalen, gesäuberte Knochen, Moos etc.) erlaubt.

Alle Gerichte müssen vollständig vor Ort zubereitet werden, dies wird vom Küchenkontrollkomitee überwacht.

Es werden insgesamt 60 Punkte vergeben, die wie folgt aufgeteilt sind:

40 Punkte für den Geschmack und 20 Punkte für die Präsentation.

Das Küchenkontrollkomitee wird zusätzlich 20 Punkte für Sauberkeit und fachgerechte Verwendung der Produkte vergeben. Diese Punkte würden bei einem evtl. Gleichstand von zwei Kandidaten über den Sieg entscheiden.

Die niedrigste und die höchste Bewertung werden von der Jury bei der Gesamtermittlung der Punkte gestrichen. Die endgültige Note wird durch Addition der bei den einzelnen Themen erzielten Punkte bestimmt.

Falls ein Jurymitglied während des Wettbewerbs ausfällt oder aus seinem Amt ausscheidet, werden die bis dahin von diesem Jurymitglied vergebenen Punkte aus der Gesamtwertung gestrichen.

Am Morgen des Wettbewerbs werden den Kandidaten die Regeln nochmals erklärt; noch offene Fragen werden beantwortet.

Die Vergabe der Küchenzellen wird per Los bestimmt.

Der Wettbewerb beginnt am Morgen um 8.00h. Die Teilnehmer starten zeitversetzt alle 10 Minuten. Der erste Teilnehmer muss sein Fischgericht 5 Stunden nach Beginn des Wettbewerbs präsentieren, sein Fleischgericht folgt 35 Minuten später. Alle weiteren Kandidaten folgen entsprechend, so dass jeder die gleiche Zeit zur Verfügung hat.

Artikel 7 – Kontrollen

Es ist den Kandidaten nicht erlaubt, Behältnisse oder andere Arbeitsmaterialien aus der Halle / Messe heraus oder hinein zu tragen, wenn der Wettbewerb begonnen hat.

Halle / Messe heraus oder hinein zu tragen, wenn der Wettbewerb begonnen hat.

Artikel 8 – Arbeitsgeräte

Acht identische Küchenzellen werden zur Verfügung gestellt mit Induktionsherd, Kombidämpfer, Kühlschrank, Tiefkühler, Spülbecken und Arbeitsfläche. Ein „technical file“ wird den teilnehmenden Kandidaten ausgehändigt.

Größeres Equipment wie z.B. ein weiterer Ofen etc. ist nicht erlaubt. Nur kleine Arbeitsgeräte mit limitiertem, elektrischem Strombedarf werden toleriert. Dies ist dem Organisationsteam im Vorfeld, spätestens bis zum 10.02.2016 per Mail an latragna@erfrischungsraum.com mitzuteilen.



Nach dem Wettbewerb werden die Küchen kontrolliert, das Arbeitsmaterial wird eingesammelt und inventarisiert. Der Arbeitsplatz und die Arbeitsmaterialien müssen in gereinigtem Zustand hinterlassen werden. Die Teilnehmer dürfen ihren Arbeitsplatz nicht verlassen, bevor dieser von einem Mitglied des Organisationskomitees kontrolliert wurde.

Artikel 9 – Spezielle Produkte / Rezepte

Die Teilnehmer müssen alle speziellen Produkte, die nicht laut dem „technical file“ bereit gestellt werden (z.B. Gewürze, Kräuter, Gemüse etc.), selbst mitbringen. Diese Artikel dürfen nicht bearbeitet sein (vgl. Artikel 6).

Sie müssen ihre detaillierten Rezepte und die Inhaltsstoffe bis zum 10.02.2016 angeben.

Artikel 10 – Offizielles Foto / Kochuniform

Am Tag des Wettbewerbs wird ein offizielles Foto gemacht. Bitte reichen Sie mit Ihrer Bewerbung einen Lebenslauf mit Foto in digitaler Form (dient für sämtliche mit dem Wettbewerb in Zusammenhang stehenden Veröffentlichungen!) ein.

Eine offizielle Kochuniform ist vorgeschrieben. Selbst mitzubringen sind:

Schwarze Hose, schwarze Schuhe, weiße Schürze. Die offizielle Bocuse d'Or Jacke und Mütze für den Kandidaten und den Commis werden gestellt. Bitte geben Sie die deutsche Größe Kochjacke an.

Diese Uniform muss von allen Teilnehmern während des gesamten Wettbewerbs und während der Verleihung der Auszeichnungen getragen werden.

Artikel 11 – Jury

Die Jury besteht aus 16 Personen, die professionelle Hotel oder Restaurantbesitzer / Köche sein müssen. Die Jury wird aufgeteilt in eine „Fisch-“ und eine „Fleischjury“, die per Los zusammengestellt wird.

Die Jurymitglieder erklären sich einverstanden, dass sie an allen Verkostungen ohne Ausnahme teilnehmen (gesundheitliche oder ethische Gründe zur Verweigerung können nicht akzeptiert werden).

Artikel 12 – Preise

1. Preis:

Eine Trophäe und diverse Sachpreise
Preisgeld 10.000 Euro

2. Preis:

eine Trophäe und diverse Sachpreise
Preisgeld 5.000 Euro

3. Preis:

eine Trophäe und diverse Sachpreise
Preisgeld 2.000 Euro

Weiterhin erhält der Gewinner materielle und finanzielle Unterstützung für die Vorbereitung und Teilnahme Bocuse d'Or Europe 2016 in Budapest.

Der beste Commis erhält einen Preis des Committee Bocuse d'Or Germany.



Artikel 13 – Änderungen / Absagen

Das Organisationskomitee kann diese Regeln aufgrund von besonderen Umständen oder im Falle höherer Gewalt abändern. Das Organisationskomitee kann den Wettbewerb wegen höherer Gewalt absagen.

Artikel 14 – Bocuse d'Or Markenzeichen

Die Verwendung des Bocuse d'Or Europe Markenzeichens und des Namens in den Medien, zu Werbezwecken der Teams, Lieferanten, Sponsoren oder Dritter, ist während der nationalen Auswahl und des Finales nur mit vorheriger schriftlicher Bewilligung gestattet.

Die Kandidaten der nationalen Wettbewerbe sind verantwortlich für die regelgerechte Verwendung des Bocuse d'Or Markennamens. Das Image und der Titel des Gewinners sollte nicht für Werbezwecke ohne Zustimmung genutzt werden.

Alle Rezepte, die während des Wettbewerbs genutzt und erstellt werden, müssen Originalrezepte, frei von jeglichen Eigentumsrechten sein und im Anschluss an den Wettbewerb dem Ausrichter uneingeschränkt zur Verfügung stehen.

Der Gewinner des Bocuse d'Or Germany 2016 verpflichtet sich, bis zu vier Tage dem Veranstalter FOODLOOK Studio GmbH (im Nachfolgenden FLS) für alle im Zusammenhang mit dem Bocuse d'Or Germany 2016 und seinen Sponsoren stehenden Werbezwecken zur Verfügung zu stehen.

FLS verpflichtet sich, den Gewinner mindestens drei Wochen vor dem geplanten Event zu informieren. Unkosten für diese Tage (Reisekosten) werden von FLS getragen.

Die Gewinner, die einen der ersten drei Plätze beim Bocuse d'Or Europe 2016 erreichen, erhalten einen Vertrag über 2 Jahre mit SepelCom / FLS.

Sie verpflichten sich zur Teilnahme an Public Relation Events, die im Zusammenhang mit dem Bocuse d'Or Europe 2016 veranstaltet werden. Insgesamt müssen sie mindestens drei Tage für SepelCom / FLS verfügbar sein.

SepelCom / FLS verpflichtet sich, die Gewinner mindestens zwei Monate vor dem geplanten Event zu informieren. Ausgenommen sind die zwei Monate direkt nach dem Wettbewerb.

Alle Kosten für die Reisen werden von SepelCom / FLS getragen.

Kontakt:

erfrischungsraum Gesellschaft für Beratung und Kommunikation mbH

Sarah La Tragna

Stichwort: Bocuse d'Or Germany 2016

Richard-Wagner-Str. 43

50674 Köln

Mail: latragna@erfrischungsraum.com

Tel.: +49 – 221 – 2779983-0

Fax: +49 – 221 – 2779983-9
