

Kochwettbewerb

18.-20.02.2025
BBS Wittmund

Einkaufen — Kochen

Wintergemüse-Küchenparty



Seid dabei !

QR Code scannen
und bis zum 20.1.25 anmelden




COOK TEAM CUP
zusammen gut kochen



Ausschreibung

Kochwettbewerb am 18.-20.2.25 in der BBS Wittmund

Teilnahmevoraussetzungen:

- Auszubildende Köche unabhängig vom Ausbildungsjahr, sowie Jungköche die 2024 ihre Abschlussprüfung abgelegt haben.
- Gekocht wird in Teams von jeweils zwei Personen an zwei Tagen
- Eine vollständig ausgefüllte Bewerbung ist Voraussetzung.
- Eine Altersgrenze bei dem Wettbewerb gibt es nicht.
- Es stehen 6 Arbeitsplätze zur Verfügung. Bei mehreren Anmeldungen wird nach dem eingereichtem Vorschlag entschieden. Die kreativsten 6 sind dabei.

Aufgabe:

- Entwickeln Sie verschiedene Speisen zum Motto
„ **Wintergemüse Küchen Party**“
- Die Speisen werden den Gästen und der Jury in der Küche angeboten und präsentiert
- Anrichtegereschirr wird gestellt



Vorgaben, mindestens

zusätzliche Komponenten können angeboten werden

Thema der Küchenparty „Wintergemüse, neu entdeckt“

Bowl	vegan, Basis plus 3 kalten und 2 warmen Komponenten
Suppe	in der Kaffeetasse serviert
Tellergericht 1:	Poularde mit passenden Beilagen
Tellergericht 2:	Alternative zur Poularde als vegetarisches Komponente, die Beilagen können von der Poularde übernommen werden
Dessert	Bayerische Creme im Glas

Küchenausstattung:

Der Wettbewerb findet in einer Schulküche statt. Alle benötigten Kochutensilien sind in der Küche vorhanden. Für den Wettbewerb darf Kleinmaterial wie: Silikonmatten, Garniertüllen, Spritzbeutel und andere Geräte mitgebracht werden. **Jedes Team kann einen Rucksack oder Fleischerkiste (max. 40 l mitbringen) Kochmesser sind zusätzlich mitzubringen.**

Es stehen folgende Geräte zur Verfügung: Schockfroster, Rational, Kitchen Aid, Nudelmaschine, Eismaschine, Fleischwolf, Thermomix, Salamander, Sous vide Geräte, Vakuumierer inkl. Beutel, Pacojet, Gefriertrockner, Kutter, Vario Cooking Center

Warenkorb

(steht in der Küche zur Verfügung)

Eine Poularde im Ganzen muss verarbeitet werden

Nährmittel / Zutaten

Agar- Agar
Basic Textur
Agaven-Dicksaft
Honig
Kuvertüre Zartbitter
Kuvertüre Vollmilch
Puderzucker
Senf
Tomatenmark
Vollkornmehl
Maisstärke
Mehl Typ 405
Zucker

Speiseöle / Essig

natives Olivenöl
Sonnenblumen-Öl
Kürbiskernöl
Essig

Spirituosen

Weinbrand
Rotwein
Weißwein
Portwein / rot
Nolly Prat

Molkereiprodukte /

Eier
Vollmilch 3,5%
Sahne flüssig / 32%
Creme fraiche
Eier
Butter
Pflanzenfett
Reistrunk
Soja-Kochcreme

Gewürze / Kräuter:

Weißer Pfeffer
Paprikapulver
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Nelken
Curry
Muskatnuss ganz
Zimt gemahlen
Kreuzkümmel
Rosmarin
Thymian
Estragon
Blattpetersilie
Schnittlauch
Kerbel
Dill

Zusätzlich zu den Lebensmitteln im Warenkorb, bekommt jedes Team die Möglichkeit in einem Edeka Markt: Obst, Gemüse und sonstige Zutaten im Wert von max. 50.- EUR einzukaufen.

Ablauf:

Dienstag, 18.02.2025

17:00 Uhr	Ankunft der Teilnehmer/-innen im Hotel
18:30 Uhr	gemeinsames Abendessen
22:00 Uhr	Nachtruhe

Mittwoch, 19.02.2025

8:00 Uhr	Frühstück im Hotel
9:00 Uhr	Abfahrt zur BBS Wittmund
9:30 Uhr	Küchenbesichtigung
10:00 Uhr	Einkauf
12:00 Uhr	Mittagssnack
12:30-15:00 Uhr	Vorbereitungsarbeiten in der Küche
16:00 Uhr	Workshop: Speisen präsentieren, Umgang mit Gästen, Arbeiten am Buffet
18:00 Uhr	Abfahrt zum Hotel
19:00 Uhr	Gemeinsames Abendessen
22:00 Uhr	Nachtruhe

Donnerstag, 20.2.25

7:00 Uhr	Frühstück
8:00 Uhr	Abfahrt zur BBS Wittmund
9:00 Uhr	Kochbeginn
12:00 Uhr	Vorbereitung/Küchenreinigung
13:00 Uhr	Empfang der Gäste im Restaurant
13:15 Uhr	Ausgabe der Speisen in der Küche, Beginn der Küchenparty
15:00 Uhr	Siegerehrung und Pressefoto
16:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Preise und Kosten:

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde und hochwertige Sachpreise sowie eine Latzschürze mit Logo. Fahrtkosten werden für den Teilnehmer und pro Team für einen Betreuer übernommen

Die Lebensmittel werden zur Verfügung gestellt. Die 50.- EUR zum Einkauf werden vom Ausrichter gestellt.

Hotel und Abendessen werden vom Ausrichter übernommen.

Fotos und Bildrechte:

Es werden während der Veranstaltung Fotos und Videos von den Teilnehmern, Gästen und den Speisen erstellt. Die Rechte an den Bildern liegt bei dem Landesverband der Köche.

Den Teilnehmern werden im Anschluss ein Link zum Downloaden der Bilder zugeschickt. Vertreter der Presse werden ebenfalls Fotos machen und in den Medien veröffentlichen. Mit der Teilnahme am Wettbewerb erklären sich die Teilnehmer damit einverstanden.

Ausrichter / Ansprechpartner

Landesverband der Köche Niedersachsen

Vorsitzende: Frau Müller-Lücht, renakocht@googlemail.com

Jugendwart: Christian Mutter, info@c-mutter.de



Ausrichtungsort

Berufsbildende Schule Wittmund

Erk Eden, Robert Peris

E-Mail: info@team-kochen-nds.de Mehr Informationen: www.team-kochen-nds.de



Bewerbung:

Die Bewerbung bitte bis zum 20.01.25 per mail an: info@team-kochen-nds.de

Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Die VKD-Mitgliedschaft ist im ersten Jahr (Wettbewerbsjahr) kostenfrei und wird anschließend in eine reguläre Mitgliedschaft umgewandelt. Es gelten die satzungsgemäßen Kündigungsbedingungen des VKD.

Teilnehmende müssen Mitglied im VKD sein.

Teilnehmer 1:

Name, Vorname:	
Geburtsdatum:	
Adresse:	
E-Mail:	
Telefonnummer:	
Ausbildungsbetrieb:	
Ausbilder:	
Ausbildungsjahr:	
Besuchte Berufsschule	
Mitgliedsnummer VKD	

Teilnehmer 2:

Name, Vorname:	
Geburtsdatum:	
Adresse:	
E-Mail:	
Telefonnummer:	
Ausbildungsbetrieb:	
Ausbilder:	
Ausbildungsjahr:	
Besuchte Berufsschule	
Mitgliedsnummer VKD	

Betreuer:

Name, Vorname	
Funktion:	
Telefonnummer:	
Adresse:	

Ausarbeitung der Gerichte:

Die Gerichte sind erstmal eine Idee zur Küchenparty .

Sie können am Wettbewerbstag natürlich verändert werden. Fehlende Lebensmittel können dann ersetzt, oder spontan eingekaufte Lebensmittel so noch den Weg auf euren Teller finden.

Die Idee dient zur Vorauswahl der Teilnehmer, also werdet gerne kreativ und stellt das Wintergemüse in den Mittelpunkt.

Es reicht eine Beschreibung der Gerichte mit Nennung der Zutaten. Rezepte brauchen nicht eingereicht werden.

Die Tabellen können bei Bedarf erweitert werden.

Bowl:

Bezeichnung:		
	Beschreibung:	Benötigte Zutaten:
Basis:		
Warm		
Warm		
Kalt		
Kalt		
Kalt		



COOK TEAM CUP

zusammen gut kochen

Suppe:

Bezeichnung :		
Einlage		

Hauptgang Poularde

Bezeichnung :		
Beilage Sauce		
Beilage		
Beilage		

Hauptgang Vegetarisch

Bezeichnung :		
Beilage Sauce		
Beilage		
Beilage		



Dessert

Bezeichnung :		
Bayrisch Creme:		

**Wir freuen uns
auf einen tollen Wettbewerb mit euch**