



Ausschreibung Kochwettbewerb am 25. - 26.11. 2025 Emden

Aufgabe:

Es sollen verschiedene Fingerfood Speisen hergestellt werden:

- 1 Smoothie süß oder herzhaft**
- 4 verschiedene Fingerfood herzhaft**
- 1 Fingerfood süß**

Ein veganes Fingerfood und ein Espuma sollen mit eingebaut werden.

Jeder Gang ist für 15 Personen anzurichten. Für die Warenanforderung steht eine Tabelle mit Preise zum Download bereit. Diese soll ausgefüllt per mail zur Bewerbung geschickt werden.

Teilnehmer:

Auszubildende Köche im dritten Ausbildungsjahr, oder Verkürzter im zweiten Jahr, sowie Jungköche die im selben Jahr ihre Abschlussprüfung abgelegt haben. Jeder Teilnehmer kann einen Kochauszubildenden zur Unterstützung mitbringen. Falls kein Helfer organisiert werden kann, stellt die Schule Emden einen. Eine Altersgrenze gibt es bei dem Wettbewerb nicht.

Es stehen 6 Arbeitsplätze zur Verfügung. Bei mehreren Anmeldungen wird nach Eingang der Bewerbung entschieden.

Bewerbung:

Bitte mit folgenden Angaben per E-Mail an: info@team-kochen-nds.de

- Name, Vorname
- Geburtsdatum
- E-Mail und Telefonnummer
- Ausbildungsbetrieb und Ausbilder
- Name des Begleiters, Lehrjahr und Ausbildungsbetrieb
- Beschreibung der zubereiteten Fingerfood mit Rezepturen
- Größe der Kochjacke (jeder Teilnehmer erhält eine personalisierte Kochjacke)
- Die Bewerbung bis zum 20.10.2025 per mail an info@team-kochen-nds.de schicken.

Küchenausstattung:

Der Wettbewerb findet in einer modernen Schulküche statt. Alle benötigten Kochutensilien sind in der Küche vorhanden. Für das Espuma stehen iSi Flaschen und Patronen für jeden Teilnehmer zur Verfügung. Mixer und Cutter der Marke Dynamic sind ebenfalls auf jedem Arbeitsplatz vorhanden. Für den Wettbewerb darf Kleinmaterial wie: Silikonmatten, Garniertüllen, Spritzbeutel und andere Geräte können mitgebracht werden.

Es stehen unter anderem zur Verfügung: Schockfroster, Rational, Kitchen Aid, Nudelmaschine, Eismaschine, Fleischwolf, Thermomix, Salamander, Sous vide Geräte, Vakuumierer inkl. Beutel.



Schulküche für den Wettbewerb

Ablauf:

Dienstag den 25.11.2025

- | | |
|-----------|---|
| 13:00 Uhr | Begrüßung der Teilnehmer und Jury, inkl. Imbiss in der BBS II Emden |
| 13:30 Uhr | Einrichten der Arbeitsplätze |
| 14:00 Uhr | Zusammenstellen der benötigten Lebensmittel |
| 15:00 Uhr | Workshop:
Anwendung und Demonstration der Dynamic Geräte |
| 16:30 Uhr | Abfahrt zum Hotel |
| 18:00 Uhr | Gemeinsames Abendessen |



Mittwoch den 26.11.2025

- | | |
|-----------|---|
| 8:00 Uhr | Frühstück im Hotel, Check out |
| 8:30 Uhr | Abfahrt zur BBS II Emden |
| 9:00 Uhr | Kochbeginn |
| 13:00 Uhr | Empfang der Gäste |
| 13:15 Uhr | Ausgabe der Speisen in 15 Minuten Abstand |
| 15:00 Uhr | Siegerehrung und Pressefoto |
| 16:00 Uhr | Ende der Veranstaltung |

Warenkorb:

Der Warenkorb besteht aus frischen saisonalen und regionalen Produkten. Alle Lebensmittel werden gestellt und sind Vorort. Bei der Zusammenstellung der Speisen soll der Wareneinsatz pro Person 15.- € nicht übersteigen. Pro Teilnehmer ist für 15 Personen 225 € Budget vorgesehen.

Warenkorb siehe Anlage.

Anrichten und Geschirr:

Das Anrichtengeschirr wird gestellt und vorbereitet. Als Muster dieses Foto:



Preise und Kosten:

Jeder Teilnehmer erhält einen limitierten DYNAMIX Jubiläumsmixer im Wert von 250.-€ und eine Kochjacke zusätzlich 300€ für den 1. Platz

200€ für Platz 2. und 100€ für Platz 3. Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde.

Jeder Assistent bekommt eine Schürze und ein signiertes Kochbuch.

Die Hotelübernachtung sowie Verpflegung werden ebenfalls übernommen.

Bei Anreise über 50 km werden die Fahrtkosten, per Bahn 2. Klasse übernommen.

Der Sieger wird bei einem stattfindenden Bundeswettbewerb eingeladen um dort den Gesamtsieg zu kochen.

Jury:

Die Fachjury wird von Euro Toques gestellt.

Gäste:

Bei der Veranstaltung werden Gäste eingeladen, Teilnehmer können Ihre Ausbilder, Betreuer oder Angehörigen nach Absprache mit dem Organisator zum Essen und zur Siegerehrung einladen. Es werden Pressevertreter, Schulleitung und andere Netzwerkpartner vor Ort sein. Sechs Personen werden über Euro Toques eingeladen inkl. Landesbeauftragten.

Die maximale Gästezahl für Emden beträgt 30 Personen

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 Euro Toques. Den Teilnehmern werden im Anschluss ein Link zum Downloaden der Bilder zugeschickt. Vertreter der Presse werden ebenfalls Fotos machen und in den Medien veröffentlichen.

Ausrichter:

Euro-Toques Deutschland e.V.-Office - Blumenstraße 15- 50126 Bergheim
info@eurotoques-deutschland.de www.eurotoques-deutschland.de

Ausrichtungsort / Ansprechpartner

Hotelfachschule Emden - Berufsbildende Schulen II Emden- Steinweg 25 D-26721 Emden
 Christian Mutter

Durchwahl 04921 - 847469 Mobil: 0152 08894773

E-Mail: mutter@bbs2-emden.de www.hotelfachschule.de