

Wettbewerbsinformationen



Voraussetzungen

Bewerben kann sich jeder bei Aramark beschäftigte Koch. Der Wettbewerb ist offen für alle Geschäftsbereiche.

Zeitlicher Ablauf des Wettbewerbs:

- 1.) Bewerbungsfrist 30.08.2019
 - Einsenden des vollständig ausgefüllten Bewerbungsformulars über chefscup@aramark.de.
- 2.) Halbfinale Oktober 2019 (Region)
 - Die max. 5 besten Bewerber treten gegeneinander an (das Halbfinale findet zusammen mit dem Halbfinale der Servicekräfte („Service Cup“) statt.
- 3.) Finale November 2019
 - Die Gewinner der Halbfinale nehmen am Finale teil.

Jeder Teilnehmer muss im Halbfinale ein zweigängiges (Vorspeise + Hauptgang) für 4 Personen und im Finale ein dreigängiges Menü für 4 Personen zubereiten. Die Bewerber kochen im Rahmen des Halbfinales und Finales nach vorgegebenem Warenkorb. Beide Warenkörbe werden erst am Tag des Halbfinales / Finales bekanntgegeben.

Bewertungskriterien Vorauswahl

Nachstehende Punkte sollen die Wettbewerbsteilnehmer über die allgemeinen Bewertungskriterien informieren:

- Bewerbungsunterlagen vollständig (Bewerberdaten, Menü, Fotos)
- Innovation / Originalität
- Ausgewogenheit des Menüs
- Präsentation

Bewertungskriterien Halbfinale und Finale

Tasting Jury – 60% der Gesamtbewertung

- Präsentation und Innovation
- Geschmack, Struktur und Aroma
- Zusammenstellung

Technische Jury – 40% der Gesamtbewertung

- Korrekte und professionelle Zubereitung
- Der Pünktlichkeit wird bei der Präsentation hohe Priorität eingeräumt. Nicht in der vorgegeben Zeit angerichtete Gerichte können der Jury nicht mehr präsentiert werden.

Allgemeine Wettbewerbsregeln

- Es wird empfohlen, in der Küche möglichst praktische Verfahren und Methoden anzuwenden und unnötige Elemente wegzulassen.
- Der Tellerrand darf keine Verzierungen oder dekorative Elemente aufweisen.
- Das Fleisch muss sauber geschnitten präsentiert werden und einen optimalen Garungsgrad aufweisen; zu keinem Zeitpunkt des Wettbewerbs darf es tropfen oder seine Konsistenz verlieren.
- Obst und Gemüse sollte geschnitten und gleichmäßig geformt präsentiert werden.
- Sämtliche Lebensmittel, die bei der Herstellung der Gerichte zum Einsatz kommen, werden von den Jurymitgliedern vor Beginn des Wettbewerbs begutachtet.
- Die endgültige Punktwertung erfolgt nach Inspektion der Küche, in der das Menü zubereitet wurde.
- Die Organisation behält sich das Recht vor, sämtliche Rezepturen und Fotos aller Teilnehmer zu veröffentlichen.

Ablauf und Arbeitsweise

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat für die Zubereitung des Menüs im Halbfinale 2 Stunden und im Finale 3 Stunden 30 Minuten Zeit. Für das Rezeptieren des Menüs haben die Teilnehmer im Halbfinale 60 Minuten Zeit, im Finale 90 Minuten.

Der Teilnehmer **darf nur im Finale** einen Assistenten mitbringen. Der Assistent kann sowohl Küchenhelfer als auch gelernter Koch sein und darf den teilnehmenden Koch bei Folgendem unterstützen:

- Lebensmittel aus dem Kühlhaus holen und bringen
- Arbeitsplatz und –material reinigen bzw. spülen
- Obst und Gemüse waschen und schälen (allerdings nicht in Form bringen)
- Bei der Präsentation des Menüs Teller mit anrichten
- Hergestellte Produkte abfüllen

- Jegliche Art von Maschinen bedienen
- Knochen und Gräten zerkleinern
- Mirepoix schneiden
- Suppen, Saucen, Pürees und Farcen passieren bzw. pürieren

Besonderheiten können bei der technischen Fragerunde vor Beginn des Vorentscheidendes mit der technischen Jury abgestimmt werden.

Die technische Jury hat das Recht, den Teilnehmern bestimmte Hilfestellungen durch die Assistenten zu untersagen.

Es sollte für die technische Jury stets klar erkennbar sein, dass der Teilnehmer für das Menü federführend ist. Daher sollte der Wettbewerbsteilnehmer derjenige sein, der filetiert, schneidet, brät, kocht, würzt, tourniert, usw.

Alle 20 Minuten (im Halbfinale alle 15 Minuten) erfolgt Einlass für einen Teilnehmer (mit Assistent) in die Küche; die Reihenfolge wird ausgelost. Die Vorstellung der Menüs erfolgt in derselben Reihenfolge und in 15-minütigen (im Halbfinale 10-minütigen) Abständen. Daher müssen auch alle drei Gänge viermal innerhalb dieser 15 Minuten (im Halbfinale 10 Minuten) geschickt werden. Der Arbeitsplatz muss im Halbfinale und im Finale innerhalb von 5 Minuten für den nächsten Teilnehmer sauber hinterlassen werden).

Jeder Teilnehmer hat vier vollständige Menüs herzustellen (drei Menüs zur Verkostung durch die Jurymitglieder, ein Menü dient als Rückstellprobe).

Gründe zur Disqualifikation

- Disqualifikation, falls das Menü außenstehenden Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören, bekannt gegeben wird.
- Bei den verschiedenen Gängen des Menüs muss es sich um Originale handeln, die von dem Koch selbst eigens für den Wettbewerb kreiert wurden.
- Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderen Wettbewerbsteilnehmer, sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss vom Wettbewerb führen.