



Bocuse d'Or Germany 2018

Wettbewerbsregeln und Bestimmungen

Diese Wettbewerbsregeln und Bestimmungen stellen ein offizielles Dokument dar, welches alle erforderlichen Informationen enthält, die Sie für Ihre Bewerbung und die Vorbereitung auf die Bocuse d'Or Selektion Deutschland benötigen. Mit der Teilnahme akzeptiert die Kandidatin/der Kandidat die folgenden Regeln und Bestimmungen:

Artikel 1 - Vertragsgegenstand

Der Bocuse d'Or Germany 2018 wird organisiert von Patrik Jaros als alleinvertretungsberechtigtem Geschäftsführer der FOODLOOK Studio GmbH. Die Veranstaltung wird voraussichtlich Anfang Februar 2018 stattfinden. Der Wettbewerb steht im Zeichen der gezielten Auswahl des deutschen Bocuse d'Or Vertreters für das europäische Finale. Hier besteht die Möglichkeit, sich weiterhin für den Bocuse d'Or in Lyon zu qualifizieren. Nur der erfolgreichste Kandidat qualifiziert sich für das Europafinale.

Bocuse d'Or Germany: voraussichtl. Anfang Februar 2018

Bocuse d'Or Europe in Turin: 11./12. Juni 2018

Bocuse d'Or Finale in Lyon/Frankreich: Ende Januar 2019

Artikel 2 - Bewerbung

Jede(r) ausgebildete(r) Köchin/ Koch mit deutscher Staatsbürgerschaft, die/der älter als 23 Jahre ist, kann am

Bocuse d'Or Germany 2018 teilnehmen. Unterstützt wird er von einem Commis seiner Wahl.

Der Commis darf zum Zeitpunkt des deutschen Wettbewerbs (sowie im Europafinale und dem Finale in Lyon) das 23. Lebensjahr nicht vollendet haben. Es muss sich nicht um ein und dieselbe Person handeln.

Der gewinnende Koch und sein Commis verpflichten sich zur Teilnahme am Bocuse d'Or Europe 2018 in Turin teilnehmen bzw. am Finale in Lyon.

Artikel 3 - Coach

Der spätere Kandidat kann in Abstimmung mit der deutschen Organisation für den Bocuse d'Or Europe 2018 einen offiziellen Coach bestimmen. Dieser hat Zugang zum Backstage Bereich, um sein Team während des Wettbewerbes zu betreuen. Die Coaches haben keinen Zugang zum Kochbereich und müssen als Zeichen ihrer Teamzugehörigkeit ein Hemd oder Armband tragen. Dieses wird vom Veranstalter gestellt. Alle Coaches müssen das entsprechende Formular zur Bewerbung ausfüllen und damit die Wettbewerbsbestimmungen akzeptieren. Außerdem wird per Los entschieden, welcher Coach an dem Tag, an dem sein Team nicht am Wettbewerb teilnimmt, der Küchenaufsicht zur Verfügung stehen muss.



Artikel 4 - Küchenkontrollkomitee

Das Küchenkontrollkomitee 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 2018

Für jeweils 14 Portionen Fischgericht:
4 Stück deutsche Seesungen - à 1 kg+
Bayrische Salzwassergarnelen - ca. 2 kg
inkl. zwei Garnituren und einer Sauce

Für jeweils 14 Portionen Fleischgericht:
1 Stück Schwäbisch-Hällische Schweinekeule mit Schwarte im Ganzen - ca. 5 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. Diese sollte nicht größer als 110 cm x 70 cm und nicht schwerer als 15 kg sein.

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 (Seesungen und Salzwassergarnelen) und das Fleischgericht (Schweinekeule) werden vom Organisator zur Verfügung gestellt.

Die Liste der offiziell vom Organisator zur Verfügung gestellten Produkte ist im „Technical file“ enthalten.

Gemäß Sponsorenverträgen 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. Gestattet sind weiterhin: gewogene, vakuumierte Grundprodukte wie z.B. Zucker, Salz, Mehl, Öl etc.



Die Kandidaten müssen die mitgebrachten Produkte den Küchenkontrolleuren präsentieren, die diese überprüfen. Alle falsch vorbereiteten Produkte werden konfisziert. Das Organisationskomitee wird bei Missachtung der Regeln alle notwendigen Maßnahmen ergreifen, die u.U. zur Disqualifizierung führen können.

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 70 Punkte vergeben, die wie folgt aufgeteilt sind: 40 Punkte für den Geschmack, 20 Punkte für die Präsentation sowie 10 Punkte für die Originalität.

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 jeweils niedrigste und 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, offene Fragen werden beantwortet.

Die Vergabe der Küchenboxen wird per Los bestimmt. Jedem Kandidaten ist es gestattet, seine Küche am Vorabend des Wettbewerbs zu einer vorgegebenen Zeit eine Stunde lang einzurichten. Die vom Organisator bereitgestellten Hauptzutaten werden am Morgen des Wettbewerbs übergeben.

Der Wettbewerb beginnt um 8:00 Uhr. 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, nachdem der Wettbewerb begonnen hat.

Artikel 8 - Arbeitsgeräte

Es werden bis zu 8 identische Küchenboxen werden zur Verfügung gestellt, die mit Induktionsherd, Kombidämpfer, Kühlschrank, Spülbecken und Arbeitsfläche ausgestattet sind. Ein Tiefkühler und ein Schockfroster sowie ein Tellerrechaud werden den Kandidaten im Backstage-Bereich für die gemeinsame Nutzung zur Verfügung gestellt. 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 08. Dezember 2017, per Mail an lang@bocuse-dor.de mitzuteilen.

Nach dem Wettbewerb werden die Küchen kontrolliert, das zur Verfügung gestellte Arbeitsmaterial eingesammelt und inventarisiert. Der Arbeitsplatz und die Arbeitsmaterialien und -geräte müssen in gereinigtem Zustand hinterlassen werden. Die Teilnehmer dürfen ihre Küchenbox nicht verlassen, bevor diese von einem Mitglied des Organisationskomitees kontrolliert wurde.

Artikel 9 - Spezielle Produkte/Rezepte

Die Teilnehmer müssen alle speziellen Produkte, die nicht laut „Technical file“ bereitgestellt werden (z.B. Gewürze, Kräuter, Gemüse etc.), selbst mitbringen. Diese Artikel dürfen nicht bearbeitet sein (vgl. Artikel 4). Sie müssen ihre detaillierten Rezepte und die Inhaltsstoffe bis zum 08. Dezember 2017 an lang@bocuse-dor.de senden.

Artikel 10 - Offizielles Foto/Kochuniform

Mit Einreichen der Bewerbung inkl. des Lebenslaufs wird ein Foto in digitaler Form benötigt, welches für sämtliche mit dem Wettbewerb in Zusammenhang stehenden Veröffentlichungen dient, daher ist auf eine ausreichende Qualität zu achten.

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. Die Angabe der deutschen Kochjackengröße für Koch und Commis erfolgt bis zum 08. November 2017 an lang@bocuse-dor.de.

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

Am Tag des Wettbewerbs wird ein offizielles Foto gemacht.



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

2. Preis:

eine Trophäe und diverse Sachpreise

3. Preis:

eine Trophäe und diverse Sachpreise

Die Höhe etwaiger Preisgelder wird zu gegebenem Zeitpunkt bekannt gegeben.

Weiterhin erhält die Gewinnerin/der Gewinner materielle und finanzielle Unterstützung für die Vorbereitung und Teilnahme am Bocuse d'Or Europe 2018 in Turin. Auch der beste Commis erhält einen Preis.

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 besonderer Umstände oder im Falle höherer Gewalt absagen.

Artikel 14 - Bocuse d'Or Markenzeichen

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

Die Kandidaten der nationalen Wettbewerbe sind verantwortlich für die regelrechte Verwendung des Bocuse d'Or Markennamens. Das Image und der Titel des Gewinners darf ohne Zustimmung nicht für Werbezwecke 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 und zur Veröffentlichung zur Verfügung stehen.



Der Gewinner des Bocuse d'Or Germany 2018 verpflichtet sich, dem Veranstalter FOODLOOK Studio GmbH (im Nachfolgenden FLS) bis zu 4 Tage für alle im Zusammenhang mit dem Bocuse d'Or Germany 2018 und seinen Sponsoren stehenden Werbezwecken zur Verfügung zu stehen. FLS verpflichtet sich, die Gewinnerin/den Gewinner mindestens drei Wochen vor dem geplanten Event zu informieren. Reisekosten werden von FLS getragen.

Die Gewinnerin/der Gewinner, die/der einen der ersten drei Plätze beim Bocuse d'Or Europe 2018 erreicht, erhält einen Vertrag über zwei Jahre mit SepelCom /FLS. Sie/er verpflichtet sich zur Teilnahme an Public Relation Events, die im Zusammenhang mit dem Bocuse d'Or Europe 2018 veranstaltet werden. Insgesamt muß sie/er mindestens drei Tage für SepelCom/FLS verfügbar sein. SepelCom/FLS verpflichtet sich, die Gewinnerin/den Gewinner mindestens zwei Monate vor dem geplanten Event zu informieren. Ausgenommen sind die zwei Monate direkt nach dem Wettbewerb. Reisekosten werden von SepelCom/FLS getragen.

Kontakt:

erfrischungsraum-
Gesellschaft für Beratung & Kommunikation mbH
Sonja M. Lang
Stichwort: Bocuse d'Or Germany 2018
Mittelstraße 12- 14//Haus B//3. OG
50672 Köln

Mail: lang@bocuse-dor.de
Tel.: +49-221-2779983-0
