



## **Bocuse d'Or - Selection Germany 2012**

### **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.

Der Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 findet am 11. Februar 2012 im Rahmen der INTERGASTRA in Stuttgart statt.

Die Teilnahme beinhaltet die vollständige Akzeptanz dieser Regeln und Bestimmungen!

#### **Artikel 1 - Vertragsgegenstand**

Der Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 wird organisiert von Patrik Jaros als alleinvertretungsberechtigtem Geschäftsführer der FOODLOOK Studio GmbH. Die Veranstaltung wird am 11. Februar 2012 auf der 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 Europe in Brüssel/Belgien: 20./21. März 2012 im Rahmen der HORECA LIFE\**

*Bocuse d'Or Lyon in Lyon/Frankreich: 29./30. Januar 2013\**

\*vorbehaltlich Terminverschiebungen

#### **Artikel 2 – Bewerbung**

Jeder ausgebildete Koch mit deutscher Staatsbürgerschaft, der älter als 23 Jahre ist und über mindestens siebenjährige Berufserfahrung verfügt, kann am Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 teilnehmen.

Die Teams bestehen aus zwei Mitgliedern, dem bewerbenden Koch und seinem Commis, der zum Zeitpunkt des Bocuse d'Or Europe 2012 und Lyon 2013 unter 22 Jahre alt sein muss. Der gewinnende Koch und sein Commis werden am Bocuse d'Or Europe 2012 teilnehmen.

### **Artikel 3 – Coach**

Der spätere Kandidat kann für den Bocuse d'Or Europe 2012 einen offiziellen Coach bestimmen. Dieser hat Zugang zum Backstage Bereich, um sein Team während des Wettbewerbs zu betreuen. Die Trainer haben keinen Zugang zum Kochbereich und müssen ein Hemd oder Armband tragen als Zeichen ihrer Teamzugehörigkeit. Dieses wird vom Veranstalter gestellt. Alle Trainer müssen das entsprechende Formular zur Bewerbung ausfüllen und damit die Wettbewerbsbestimmungen akzeptieren. Außerdem wird per Los entschieden, welche Trainer an dem Tag, an dem ihr Team nicht am Wettbewerb teilnimmt, der Küchenaufsicht zur Verfügung stehen müssen.

### **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 2012**

Für 12 Portionen:

Fischgericht:           4 Seezungen à ca. 1 kg  
                                  2 kg Riesengarnelen  
                                  2 Garnituren\* (nach eigener Wahl)  
                                  1 Sauce\* (nach eigener Wahl)

Fleischgericht:         4 Mastpouarden à ca. 1,5 bis 1,8 kg  
                                  2 Garnituren\* (nach eigener Wahl)  
                                  1 Sauce\* (nach eigener Wahl)

Präsentation:         12 Portionen müssen auf selbst mitgebrachten Platten präsentiert werden. Diese sollten nicht größer als 110 cm x 70 cm 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 Fisch- (Seezungen, Riesengarnelen) und das Fleischgericht (Mastpouarden) werden von den Organisatoren zur Verfügung gestellt.

---

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

Die Liste der offiziell vom Organisator zur Verfügung gestellten Produkte wird den Kandidaten am 09.01.2012 übermittelt. Gemäß der verschiedenen Sponsorenverträge hat der Organisator das Recht, nur die Verwendung bestimmter Produkte und Geräte vorzuschreiben.

Jeder Teilnehmer erhält vom Organisator eine Liste, welche Produkte zur Verfügung gestellt werden. 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 8.00 Uhr. Die Teilnehmer starten zeitversetzt alle 10 Minuten. Der erste Teilnehmer muss sein Fischgericht 5 Stunden nach Beginn des Wettbewerbs präsentieren, sein Fleischgericht folgt 30 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.

### **Artikel 8 – Arbeitsgeräte**

10 identische Küchenzellen werden zur Verfügung gestellt. Jede Zelle ist ausgestattet mit einer 4-teiligen Herdplatte, einem Kombidämpfer (mit 6 Einschubebenen für 1/1 GN), einem Kühlschrank mit Tiefkühler und einem Spülbecken.

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 31.12.2011, schriftlich oder per email 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 lt. Produktliste (s. Artikel 5) bereit gestellt werden (z.B. Gewürze, Kräuter, Gemüse etc.), selbst mitbringen. Diese Produkte dürfen nicht bearbeitet sein, vgl. Artikel 5. Sie müssen ihre **detaillierten Rezepte, die Inhaltsstoffe, einen Lebenslauf mit Foto in digitaler Form (dient für sämtliche mit dem Wettbewerb in Zusammenhang stehenden Veröffentlichungen!) und die Größe ihrer Kochjacke bis zum 31.12.2011** angeben.

### **Artikel 10 – Offizielles Foto**

Ein offizielles Foto wird am Tag des Wettbewerbs gemacht.

Eine offizielle Kochuniform ist vorgeschrieben und selbst mitzubringen: schwarze Hose, schwarze Schuhe, weiße Schürze, weiße Jacke und weiße Mütze für den Commis. Die offizielle Bocuse d'Or Jacke und -Mütze für den Kandidaten werden bereitgestellt.

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 mindestens 10 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

Weiterhin erhalten die Gewinner eine Urkunde und einen Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 Teller. Der Gewinner wird für die Teilnahme am Bocuse d'Or Europe 2012 bestimmt.

Der beste Commis erhält einen Preis der Akademie Bocuse d'Or.

### **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 auch absagen.

### **Artikel 14 – Bocuse d'Or Markenzeichen**

Die Verwendung sämtlicher Bocuse d'Or Markenzeichen 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 darf nicht für Werbezwecke ohne Zustimmung genutzt werden. Alle Rezepte, die während des Wettbewerbs genutzt und erstellt werden, müssen Originalrezepte sein, frei von jeglichen Eigentumsrechten und im Anschluss an den Wettbewerb dem Ausrichter uneingeschränkt zur Verfügung stehen.

Der Gewinner des Bocuse d'Or – Selection Germany 2012 verpflichtet sich, bis zu vier Tage für den Veranstalter Foodlook Studio GmbH für alle im Zusammenhang mit dem Bocuse d'Or - Selection Germany und seinen Sponsoren stehenden Werbezwecken zur Verfügung zu stehen. Foodlook Studio GmbH verpflichtet sich, die Gewinner mindestens drei Wochen vor dem geplanten Event zu informieren. Die Gewinner, die einen der ersten drei Plätze beim Bocuse d'Or - Europe 2012 erreichen, erhalten einen Vertrag über 2 Jahre mit SepelCom/Foodlook Studio GmbH. Sie verpflichten sich zur Teilnahme an Public Relation Events, die im Zusammenhang mit dem Bocuse d'Or Europe 2012 veranstaltet werden; insgesamt müssen sie hierfür mindestens drei Tage für SepelCom/Foodlook Studio verfügbar sein. SepelCom/Foodlook Studio GmbH 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/Foodlook Studio GmbH getragen.

### **Artikel 15 – Versicherung**

Die Organisatoren stellen einen Versicherungsschutz für alle Teilnehmer zur Verfügung. Versichert sind alle Unfälle, die während des Wettbewerbs eintreten, vorausgesetzt die Unfälle stehen in direktem Zusammenhang mit der Bocuse d'Or - Selection Germany 2012.

### **Artikel 16 – Organisatoren**

Bocuse d'Or - Selection Germany 2012 wird organisiert von: Patrik Jaros, Präsident Bocuse d'Or Germany, Geschäftsführer Foodlook Studio GmbH.

Kontakt:

Patrik Jaros

Präsident Bocuse d'Or Germany

Stichwort: Bocuse d'Or - Selection Germany 2012

Aachener Str. 21

50674 Köln

Tel: + 49-221-277 99 83 0

Fax: + 49-221-277 99 83 9

Mail: [info@bocuse-dor.de](mailto:info@bocuse-dor.de)

Ort, Datum: .....

.....  
Unterschrift Kandidat

.....  
Unterschrift Commis