

**VSR – Sektion Köln**  
**Vorsitzender**  
Christiaan van Kuyen  
Geisselstrasse 39  
50823 Köln  
Tel & Fax: 02 21 / 51 12 62  
Mobil: 01 72 / 7 10 85 03  
e-Mail: [vsrkoeln@aol.com](mailto:vsrkoeln@aol.com)



**Präsident**  
Rolf Maninger  
Langestraße 15  
31707 Heessen  
Tel & Fax: 0 57 22 / 8 11 46  
Mobil: 01 72 / 9 71 55 20  
e-Mail: [rolf.maninger@iksv.de](mailto:rolf.maninger@iksv.de)

---

## 15. Wettbewerb für Köche, Restaurant- und Hotelfachleute um den „**VEGA**“ – Meister - Cup **1.Preis**

### Lehrunterlagen zur Vorbereitung auf die Küchen-, Restaurant – oder Hotelmeisterprüfung

**Veranstalter:** **VSR**  
Sektion Köln  
Verband der Serviermeister,  
Restaurant- und  
Hotelfachkräfte e.V.

**IKSV**  
Internationale Küchen und  
Serviermeistervereinigung  
und Meister des  
Gastgewerbes e.V.

**Veranstaltungsort:** **Berufskolleg Ehrenfeld**, Weinsbergstraße 72, 50823 K ö l n

**Teilnehmer:** Köchinnen und Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte  
**-Eine Meisterprüfung darf noch nicht abgelegt sein.-**

**Motto:** „**Der Vater Rhein**“ – Von der Quelle bis zur Mündung

#### **Aufgabenstellung für Köchinnen und Köche**

Dem Motto entsprechend ist ein 5-gängiges Menü für 10 Personen zu erstellen.

Als Hauptgericht muss „**Lammrücken**“ im Ganzen tranchierfähig gebraten und für das Zwischengericht „**Saibling**“ verarbeitet werden. Vorspeise, Suppe und Nachtisch sind frei wählbar, sollten aber zum Menü passen. Die Grundsätze der Menüzusammenstellung sind zu berücksichtigen und die gesamten Materialkosten für eine Person sollen **12.00 Euro** nicht überschreiten.

Der Veranstalter stellt Lammrücken und Saibling, des Weiteren einen kompletten Warenkorb zur Verfügung (siehe Anlage Warenkörbe).

Sollten besondere Produkte benötigt werden, die nicht im Warenkorb enthalten sind, so sind diese mitzubringen.

**Vorgefertigte Produkte und Fertigprodukte sollten nicht verwendet werden (Punkteabzug)!!**

Die Firmen **VEGA** „Porzellan“, **Hotelwäsche Erwin Müller** und **Trendküche – Jobline** stellen die Arbeitskleidung (Kochjacke, Halstuch, Mütze und Schürze) zur Verfügung. Nach Abschluss des Wettbewerbes geht diese ins Eigentum des Teilnehmers über. Hierzu muss umgehend mit der verbindlichen Zusage zur Teilnahme die Kleidergröße mitgeteilt werden. Zur Verfügung gestellt wird auch das entsprechende Anrichtengeschirr, das für alle Teilnehmer gleich ausfällt.

**Für die Zubereitung ist ein Zeitraum von 7 Stunden festgelegt.**

#### **Aufgabenstellung für Restaurant- und Hotelfachleute**

Es ist ein 5 - gängiges Menü als Bewertungsgrundlage zusammenzustellen. Als Hauptgericht muss „**Lammrücken**“ in irgendeiner Zubereitungsart und für den Zwischengang „**Saibling**“ berücksichtigt werden, wobei keinerlei Vorschriften über Beilagen und Garnierungen gemacht werden. Vorspeise, Suppe und Nachtisch sind frei wählbar, sollten aber zum Menü passen.

Die Grundsätze der Menüzusammenstellung sind zu berücksichtigen. Dazu sind die jeweils korrespondierenden Getränke mit anzugeben. Außerdem sind zwei Cocktails, einer davon alkoholfrei, zu empfehlen, die dem Motto angepasst sind und sich für das Menü als Aperitif eignen. Die Materialkosten für die Getränke sollen zusammen **5,00 Euro** pro Person nicht überschreiten.

Der Veranstalter stellt für die Zubereitung der Cocktails einen Warenkorb zur Verfügung (siehe Anlage Warenkörbe). Bei der Herstellung müssen die vorhandenen Produkte des Warenkorbes verwendet werden. Benötigte Arbeitsgeräte zur Herstellung der Cocktails und Dekorationen für die Festtafel müssen vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Die Firmen **VEGA** „Porzellan“, **Hotelwäsche Erwin Müller** und **Trendküche – Jobline** stellen die Arbeitskleidung (schwarze Weste, Hemd oder Bluse und Schürze) zur Verfügung. Nach Abschluss des Wettbewerbes geht diese ins Eigentum des Teilnehmers über. Hierzu muss umgehend mit der verbindlichen Zusage zur Teilnahme die Kleidergröße mitgeteilt werden. Zur Verfügung gestellt werden außerdem Geschirr, Gläser, Porzellan, Bestecke, Tischwäsche und Servietten, die für alle Teilnehmer gleich ausfallen.

**Es ist ein Zeitraum von 7 Stunden festgelegt.**

**VSR – Sektion Köln**  
**Vorsitzender**

Christiaan van Kuyen  
Geisselstrasse 39  
50823 Köln

Tel & Fax: 02 21 / 51 12 62

Mobil: 01 72 / 7 10 85 03

e-Mail: [vsrkoeln@aol.com](mailto:vsrkoeln@aol.com)



**Präsident**

Rolf Maninger  
Langestraße 15  
31707 Heessen

Tel & Fax: 0 57 22 / 8 11 46

Mobil: 01 72 / 9 71 55 20

e-Mail: [rolf.maninger@iksv.de](mailto:rolf.maninger@iksv.de)

---

**Austragungsmodus:**

Eine neutrale Jury bewertet die eingereichten Menüvorschläge nach folgenden Kriterien:

Menüaufbau unter Berücksichtigung der Regeln des klassischen Menüaufbaus, Schwierigkeitsgrad, Kalkulation, Neuartigkeit, Originalität und Arbeitsgangbeschreibung. Bei den Restaurant- bzw. Hotelfachleuten zusätzlich die Wahl der korrespondierenden Getränke.

Die in jeder Fachrichtung Punktbesten werden zur Endausscheidung eingeladen, die vom

**Freitag, den 23. März. 2012 bis Sonntag, den 25. März. 2012**

im **Berufskolleg Ehrenfeld**, Weinsbergstraße 72, **50823 Köln**, stattfindet.

Dabei haben **die Köche/innen** jeweils das von ihnen eingereichte **Menü für 10 Personen** herzustellen.

**Die Restaurant- bzw. Hotelfachkräfte** decken die Festtafel, einschließlich einer Tischdekoration entsprechend dem Motto. Die runden Tische haben die Maße  $\varnothing$  1,80 m. Sie servieren dann das Menü **in Absprache mit dem zugelosten Koch**. Außerdem stellen sie die von ihnen vorgeschlagenen Cocktails her und tranchieren den Hauptgang Lammrücken des Menüs am Tisch. Am Tisch des Gastes soll zum Abschluss ein **Rüdesheimer Kaffee** zubereitet werden.

**Übernachtung und Verpflegung sind für die Teilnehmer der Endausscheidung kostenlos.**

Vor Beginn des praktischen Teils der Endrunde findet für alle Teilnehmer ein **schriftlicher Test** statt. Hierzu sollen Taschenrechner mitgebracht werden.

Dauer: ca. 90 Minuten

Themenbereiche: Fachkunde, Fachrechnen

**Jury:**

Die Jury setzt sich zusammen aus Mitgliedern des **VSR** – des Verbandes der Serviermeister und Restaurantfachkräfte e.V. Sektion Köln und der **IKSV** - Internationalen Küchen- und Serviermeistervereinigung und aller Meister des Gastgewerbes e.V.

**Siegerehrung, Auszeichnung und Preise:**

Von den Teilnehmern in der Endrunde erhält der Sieger bei den Köchen/innen bzw. Restaurant- /Hotelfachkräften die Lehrunterlagen zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung und den „**VEGA**“ – **Meister - Cup**.

Alle übrigen Teilnehmer erhalten eine Urkunde und wertvolle Sachpreise.

**Anerkennung der Teilnehmerbedingungen:**

Durch die unterzeichnete Anmeldung erkennt jeder Teilnehmer die Wettbewerbsbedingungen an. Die Entscheidung der Jury ist verbindlich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Anmeldeschluss:**

Die Anmeldung und Einsendung der Ausarbeitungen sollte bis spätestens zum **31.01.2012** erfolgen.

Der Poststempel ist maßgebend. Es wird jedoch um möglichst frühe Einsendung gebeten.

Unterlagen sind zu senden an:

**Georg R. Remané**

Lerchenweg 32

**57250 Netphen**

**Tel. (02 71) 7 55 51**

**Fax (02 71) 2 50 37 67**

**Mobil (01 60) 97 36 04 14**

**e-Mail [georg.remane@t-online.de](mailto:georg.remane@t-online.de) oder [georg.remane@iksv.de](mailto:georg.remane@iksv.de)**

Bitte verwenden Sie nur die der Anlage beigefügten Vordrucke!

**Schreiben Sie bitte nur mit Schreibmaschine, PC oder in Blockschrift.**

Schon heute wünschen wir Ihnen viel Erfolg beim Wettbewerb und verbleiben,  
mit freundlichen Grüßen

**VSR** Verband der Serviermeister,  
Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V.  
Sektion Köln

**IKSV** Internationale Küchen- und  
Serviermeistervereinigung  
und aller Meister des Gastgewerbes e.V.

**Christiaan van Kuyen**  
Vorsitzender

**Georg R. Remané**  
Organisator

**Rolf Maninger**  
Präsident