

**14. Wettbewerb für Köche, Restaurant- und Hotelfachleute
um den „Großen Ehrenteller“ der IKS**

1. Preis

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

Veranstalter: Internationale Küchen- und Serviermeistervereinigung
und aller Meister des Gastgewerbes e.V., **IKSV**,
Rolf Maninger, Küchenmeister, Präsident der **IKSV**.

Veranstaltungsort: Ü A Z - Überregionales Ausbildungszentrum in 17192 Waren (Müritz)

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

Motto: „**Kulinarisches Mecklenburg**“

Aufgabenstellung für Köchinnen und Köche

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

Als Hauptgericht muss „**Damhirschrücken**“ im Ganzen (tranchierfähig) gebraten und für das Zwischengericht „**Zander**“ 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 sollten **12,00 Euro** nicht übersteigen.

Der Veranstalter stellt den Damhirschrücken und den Zander zur Verfügung, alles weitere benötigte Rohmaterial für das Menü müssen die 6 Endrundenteilnehmer selber mitbringen.

Am Wettbewerbstag wird mitgebrachte Ware durch die Jury abgenommen.

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

Desweiteren erhalten die Endrundenteilnehmer mit der Einladung zur Endausscheidung 3 Kataloge der Firmen **VEGA „Porzellan“**, Hotelwäsche **Erwin Müller** und **Trendküche – Jobline** aus denen sie sich aus dem einen die Arbeitskleidung (Kochjacke, Halstuch, Mütze und Schürze) und aus den anderen das entsprechende Anrichtegeschirr aussuchen können. Die Auflistung mit Angabe der Kleidergröße muss dann umgehend mit der Zusage zum Wettbewerb an die angegebene Adresse zurückgesandt werden.

Für die Zubereitung ist ein Zeitraum von **5 Stunden** festgelegt.

Aufgabenstellung für Restaurant- und Hotelfachleute

Es ist ein 5 - gängiges Menü als Bewertungsgrundlage zusammenzustellen. Als Hauptgericht muss „**Damhirschrücken**“ in irgendeiner Zubereitungsart und für den Zwischengang „**Zander**“ 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 dafür sollten zusammen **5,00 Euro** pro Person nicht übersteigen.

Die 6 Endrundenteilnehmer bringen das benötigte Material für die Cocktails für 10 Personen selbst mit. Am Wettbewerbstag wird mitgebrachte Ware durch die Jury abgenommen. Benötigte Arbeitsgeräte zur Herstellung der Cocktails und Dekorationen für die Festtafel müssen vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Desweiteren erhalten die Endrundenteilnehmer mit der Einladung zur Endausscheidung 3 Kataloge der Firmen **VEGA „Porzellan“**, Hotelwäsche **Erwin Müller** und **Trendküche – Jobline** aus denen sie sich aus dem einen die Arbeitskleidung (Weste und Schürze) und aus den anderen Geschirr, Gläser, Porzellan, Bestecke, Tischwäsche und Servietten aussuchen können. Die Auflistung mit Angabe der Kleidergröße muss dann umgehend mit der Zusage zum Wettbewerb an die angegebene Adresse zurückgesandt werden.

Es ist ein Zeitraum von **5 Stunden** festgelegt.

INTERNATIONALE KÜCHEN - UND SERVIERMEISTERVEREINIGUNG UND ALLER MEISTER DES GASTGEWERBES E.V.

IKSV

Austragungsmodus:

Eine neutrale Jury bewertet die eingereichten Menüvorschläge nach folgenden Kriterien:
Menüaufbau unter Berücksichtigung der Regeln des klassischen Menüaufbaus, Schwierigkeitsgrad, Kalkulation, Neuartigkeit und Arbeitsgangbeschreibung. Bei den Restaurant- bzw. Hotelfachleuten zusätzlich die Wahl der korrespondierenden Getränke. Die in jeder Fachrichtung 6 Punktbesten werden zur Endausscheidung eingeladen, die am

Freitag, den 19.02.2010 bis Sonntag, den 21.02.2010

im **Ü A Z**, in **17192 Waren (Müritz)**, 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 quadratischen Tische haben die Maße 1,6 x 1,6 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 (Damhirschrücken) des Menüs am Tisch.

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.

Dauer: ca. 90 Minuten
Themenbereiche: Fachkunde, Fachrechnen

Jury:

Die Jury setzt sich zusammen aus Mitgliedern des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (**VKD**), des Verbandes der Serviermeister und Restaurantfachkräfte e.V. (**VSR**) sowie der Internationalen Küchen- und Serviermeistervereinigung e.V. (**IKSV**).

Siegerehrung, Auszeichnung und Preise:

Von den 6 Teilnehmern in der Endrunde erhält der Sieger bei den Köchen/innen bzw. Restaurant- /Hotelfachkräften die Lehrunterlagen zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung.

Außerdem erhalten die drei besten Köche und die drei besten Restaurant - bzw. Hotelfachleute je einen **IKSV**-Ehrenteller und eine Urkunde. 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 **15.01.2010** 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

Fon (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

Bitte verwenden Sie nur die der Anlage beigelegten 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

IKSV

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

Rolf Maninger
Präsident

Georg R. Remané
Organisator