

EWE Kochpokal

Wettbewerbsbedingungen

Allgemeines

1. Das Team und sein Betreuer

Das Team setzt sich aus vier Schülerköchen zusammen. Alle Arbeiten – Kochen, Anrichten und Tisch dekorieren – werden im Team aufgeteilt. Während der Kochzeit gibt es keine Hilfestellung vom Betreuer.

Tipp: Ein eigener Team-Name stärkt das Zusammengehörigkeitsgefühl.

2. Bekleidung

Zum Kochen müssen die Schülerköche hygiene- und arbeitsschutzgerechte Kleidung tragen (T-Shirt, Schürze, Kochmütze, festes und flaches Schuhwerk). T-Shirts, Schürzen und Kochmützen erhalten die Teilnehmer von EWE. Schmuck (Ringe, Ketten, Armband, Uhren etc.) müssen abgelegt werden. Bitte vor Wettbewerbsbeginn ordentlich die Hände waschen.

3. Kochzeit

Das Menü muss innerhalb von 120 Minuten gekocht und angerichtet werden. Das Servieren der Gänge erfolgt innerhalb von 10 Minuten nach Fertigstellung.

4. Menüverteilung

Jedes Team kocht ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen. Ein Menü erhält die Jury gleich nach dem Anrichten zur Verkostung. Ein Menü präsentieren die Schülerköche anschließend am gedeckten Tisch. Zwei Menüs stehen allen Veranstaltungsgästen als Kostprobe zur Verfügung. Tipp: Die Jury sollte immer das jeweils am besten gelungene und schönste Menü bekommen.

5. Geschirr und Deko

Das Team verwendet selbst mitgebrachtes, eignes Geschirr, Besteck, Töpfe, Pfannen etc. Auch Tischwäsche und Tischdekoration bringt das Teams selbst mit. Tipp: Erwärmte Teller halten angerichtete warme Speisen länger warm und schmecken der Jury sicher besser.

6. Bewertung

Die Bewertung des Menüs und der Präsentation übernimmt eine Jury, bestehend aus Vertretern des Hotel- und Gaststättengewerbes und des Veranstalters EWE. Die Jury bewertet die Arbeitsweise der Schülerköche genauso wie die Präsentation und das Menü nach einem Punktesystem. Entscheidend ist die Gesamtpunktzahl. Das punktbeste Team jeder Gruppe qualifiziert sich für die Teilnahme am Finale.

Aufgabenstellung: Rund um das Menü

1. Themen

Das Motto des EWE Kochpokals 2019 ist „Vegan & lecker“. Das Drei-Gänge-Menü besteht aus cremigem Süppchen, gemüsiger Pasta und beerigem Törtchen. Tipp: Bei der Namensgebung der einzelnen Gänge sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

2. Rezepte

Die vollständigen Rezepte mit Zutaten und Arbeitsschritten bitte am Veranstaltungstag mitbringen. Rezeptverbesserungen im Laufe des EWE Kochpokals sind zulässig, solange das Rezept in seinen Hauptbestandteilen erhalten bleibt.

3. Warenkorb

Der Warenkorb ist nicht vorgegeben. Tipp: Achtet auf die Verwendung von frischen, vitaminreichen und themen-bezogenen Zutaten.

4. Kalkulation

Der Wareneinsatz darf den Gesamtwert von 30 EUR inkl. Mehrwertsteuer nicht überschreiten. Alle mitgebrachten Zutaten werden von der Jury vor dem Kochen anhand der Warenkalkulation überprüft – dafür bitte eine Warenkalkulation mitbringen. Es gelten die saisonalen Marktpreise zum Zeitpunkt der Rezepterstellung. Für die Beschaffung der Waren erhält jedes Team eine finanzielle Unterstützung von EWE.

5. Obst und Gemüse

Obst und Gemüse bitte nur in rohem, unvorbereitetem Zustand mitbringen, also nicht geputzt, nicht geschält, nicht zerkleinert und nicht vorgegart.

6. Konservierte Zutaten

Tiefkühlkost, Dosen, gesalzen, gezuckert usw. sind zulässig.

7. Nicht gestattet

Alkohol zum Kochen bzw. zur Präsentation dürfen nicht verwendet werden.

8. Zutaten von zu Hause

Obst, Kräuter etc. können von zu Hause mitgebracht werden, müssen aber mit marktüblichen Preisen in die Kalkulation eingehen.

9. Kleinstmengen

Gewürze, Zucker, Mehl etc. müssen nicht in den Gesamtpreis eingerechnet, aber in der Warenkalkulation aufgeführt werden.

Veröffentlichungen, Nutzungsrechte und Versicherungsschutz

1. Einverständniserklärung

Die Anmeldung zum EWE Kochpokal setzt das Einverständnis der gesetzlichen Vertreter der Schüler voraus. Beim Wettbewerb aufgenommene Fotos und Filme sowie Rezepte und Namen dürfen für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit aller Wettbewerbspartner verwendet werden. Am Wettbewerbstag ist eine Fotoerlaubnis mitzubringen.

2. Öffentliche Auftritte

Alle öffentlichen Auftritte, die im Zusammenhang mit dem EWE Kochpokal stehen, müssen im Vorfeld mit EWE abgestimmt werden.

3. Versicherungsschutz

An- und Abfahrt zum/vom Wettbewerbsort und die Teilnahme sind selbst zu regeln und mit der Schulleitung zu klären.