

Berufswettbewerb Patisserie und Zucker

Weltcup der Patisserie – Vorausscheidung Schweiz

Der Wettbewerb findet am Samstag, den 11. November 2023, statt und wird von PALEXPO SA und dem CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SUISSE (nachstehend gemeinsam der „Veranstalter“) im Rahmen der Cook'n'Show im Palexpo (im Folgenden der "Wettbewerb") veranstaltet

I. Teilnahmebedingungen

1. Anmeldung und Teilnahme

- a. Für den Wettbewerb sind **ausschliesslich Fachleute der Gastronomie** zugelassen, d. h. aus den Bereichen Patisserie, Chocolaterie, Confiserie, Glacé oder Bäckerei-Patisserie, die über einen Abschluss in Patisserie verfügen. Für die Teilnahme am Wettbewerb (nachfolgend als „Teilnehmer“ bezeichnet) ist ein Mindestalter von 21 Jahren erforderlich und es gilt eine der folgenden Voraussetzungen: Der Teilnehmer muss entweder (i) Schweizer Staatsbürger sein (unabhängig vom Wohnort), (ii) in der Schweiz ansässig sein (unabhängig von der Nationalität) oder (iii) in der Schweiz arbeiten (unabhängig von der Nationalität). Zusätzlich muss der Teilnehmer mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie aufweisen, davon 3 Jahre in der Schweiz.
Durch seine Anmeldung zum Wettbewerb verpflichtet sich der Teilnehmer einerseits, jede Etappe des Wettbewerbs gemäss den Bestimmungen dieses Reglements einzuhalten, und andererseits zum Zeitpunkt des Wettbewerbs verfügbar zu sein.
- b. Es werden nur Anmeldungen berücksichtigt, die über den untenstehenden Link übermittelt werden:
<https://automnales.ch/cooknshow/schweizerauswahlweltcupderpatisserie2023>
Bei der Anmeldung wird Folgendes verlangt:
 - 2 Fotos von früheren Arbeiten im Bereich der Patisserie;
 - 2 Fotos von früheren Arbeiten im Bereich Schokolade, wenn der Teilnehmer sich für den Schokoladenwettbewerb bewerben möchte;
 - 2 Fotos von früheren Arbeiten im Bereich Zucker, wenn der Teilnehmer sich für den Zuckerwettbewerb bewerben möchte;
 - Lebenslauf sowie berufliche Referenzen.
- c. Die Anmeldefrist endet am **1. Juli 2023 (einschliesslich)**.
- d. Der Bewerber erhält eine Bestätigung über den Eingang der Anmeldung. Dies stellt in keiner Weise ein automatisches Recht zur Teilnahme am Wettbewerb dar. **Das Auswahlverfahren für die Bewerbungen endet am 8. Juli 2023.**
Unvollständige, verspätete, fehlerhafte oder ungültige Anmeldeformulare werden nicht berücksichtigt. Der Veranstalter behält sich das alleinige Recht vor, über die Annahme von Bewerbern zum Wettbewerb endgültig zu entscheiden.
- e. Der Veranstalter haftet nicht für eine falsche oder ungültige E-Mail-Adresse des Bewerbers oder wenn dieser aus technischen Gründen keine Anmeldebestätigung erhalten hat.
- f. Wenn die Anmeldung des Teilnehmers akzeptiert wird, muss dieser ein Formular ausfüllen und dem Veranstalter zustimmen, dass ihm CHF 200.– in Rechnung gestellt werden, falls der Teilnehmer nicht zum Wettbewerb erscheint.

II. Gegenstand des Wettbewerbs

1. Kleidung der Teilnehmer

- a. Während des Wettbewerbs muss der Teilnehmer Berufskleidung tragen, d. h. eine schwarze Hose (die vom Teilnehmer bereitgestellt werden muss) sowie eine vom Veranstalter bereitgestellte Jacke.

2. Thema und Einschränkungen

- a. Das Thema des Wettbewerbs ist frei wählbar (z. B. Kunst, Natur, Lebewesen usw.). Das vom Bewerber gewählte Thema muss frei von Urheberrechten sein.
- b. Der Teilnehmer hat 8 Stunden Zeit, um sein Dessert und sein Schaustück anzufertigen und der Jury zu präsentieren.

Schokoladenwettbewerb

Degustation

Der Teilnehmer muss ein fruchtiges Tellerdessert präsentieren. Für die Degustation durch die Jury müssen zehn Teller zubereitet werden. Die Teller sollten einen Durchmesser von 24 cm haben.

Eine Attrappe des fruchtigen Tellerdesserts muss in das Schokoladenschaustück integriert werden, das der Teilnehmer präsentiert (siehe Abschnitt „Schokoladenschaustück“). Diese Attrappe muss vom Bewerber mitgebracht und darf nicht vor Ort angefertigt werden.

Das Dessert muss zwingend Früchte als Hauptzutat aufweisen. Die Verwendung der von den Partnern des Veranstalters bereitgestellten Fruchtpürees und frischen Früchte ist obligatorisch. Es werden keine anderen Anbieter akzeptiert.

Die Desserts müssen ohne Farbstoffe, ohne Titandioxid (E171) und ohne glitzernde Pulver (E172) erstellt werden.

Die Zubereitung aller Speisen muss vor Ort erfolgen.

Der Teilnehmer muss die abgewogenen Zutaten und das spezifische Material für seine Kreationen mitbringen.

Bestimmte Zutaten werden von den Partnern des Veranstalters zur Verfügung gestellt. Die Liste wird dem Teilnehmer übermittelt.

Schokoladenschaustück

Das Schokoladenschaustück wird ausschliesslich aus Schokolade gefertigt. Die für die Gestaltung des Schokoladenschaustücks verwendeten Elemente müssen aus essbaren Materialien bestehen und vollständig vor Ort hergestellt werden.

Das Schokoladenschaustück kann aus Schokolade in allen erdenklichen Formen bestehen (modelliert, geschnitten, skulptiert usw.).

Das Schaustück muss zwingend ein skulptiertes Element enthalten und es muss eine Attrappe des Tellerdesserts aufnehmen können. Es dürfen höchstens 30% der Elemente des Schaustücks aus Schokolade gegossen sein.

Das Schokoladenschaustück darf einschliesslich des Sockels maximal 150 cm messen. Der nicht essbare Sockel mit einer maximalen Höhe von 10 cm muss vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Die für die Herstellung des Schokoladenschaustücks benötigte Schokolade wird vom Partner des Veranstalters bereitgestellt.

Zuckerwettbewerb

Degustation

Der Teilnehmer muss ein Schokoladendessert für sechs Personen präsentieren. Für die Degustation durch die Jury müssen zwei Desserts zubereitet werden.

Das Dessert sollte zwischen 600 und 800 Gramm wiegen.

Eine Attrappe des Desserts muss in das Zuckerschaustück integriert werden, das der Teilnehmer präsentiert (siehe Abschnitt „Zuckerschaustück“). Diese Attrappe muss vom Bewerber mitgebracht und darf nicht vor Ort angefertigt werden.

Das Dessert muss zwingend Schokolade als Hauptzutat aufweisen. Die Verwendung der von den Partnern des Veranstalters bereitgestellten Fruchtpürees und frischen Früchte ist obligatorisch. Es werden keine anderen Anbieter akzeptiert.

Die Desserts müssen ohne Farbstoffe, ohne Titandioxid (E171) und ohne glitzernde Pulver (E172) erstellt werden.

Die Zubereitung aller Speisen muss vor Ort erfolgen.

Der Teilnehmer muss die abgewogenen Zutaten und das spezifische Material für seine Kreationen mitbringen.

Bestimmte Zutaten werden von den Partnern des Veranstalters zur Verfügung gestellt. Die Liste wird dem Teilnehmer übermittelt.

Zuckerschaustück

Das Zuckerschaustück wird ausschliesslich aus Zucker gefertigt. Die für die Gestaltung des Zuckerschaustücks verwendeten Elemente müssen aus essbaren Materialien bestehen und vollständig vor Ort hergestellt werden.

Gekochte, nicht satinierte Zuckerarten sowie Transfer-Folien können vom Teilnehmer mitgebracht werden. Isomalt ist ebenfalls erlaubt.

Das Zuckerschaustück muss aus Pastillage, gezogenem Zucker, geblasenem Zucker sowie in Masse gegossenem Zucker bestehen und eine Attrappe des Desserts aufnehmen können.

Das Zuckerschaustück darf einschliesslich des Sockels maximal 150 cm messen. Der nicht essbare Sockel mit einer maximalen Höhe von 10 cm muss vom Teilnehmer mitgebracht werden.

Präsentationsbuffet

Jedem Teilnehmer steht ein Tisch von 160 x 75 cm zur Verfügung. Er befindet sich vor der Arbeitsstation des Teilnehmers. Eine weisse Tischdecke sowie Steckdosen werden zur Verfügung gestellt.

Jedes weitere Dekorations- und Präsentationselement muss vom Teilnehmer mitgebracht werden. Dekorationselemente, die kleiner als 10 cm sind, dürfen nicht essbar sein. Diejenigen, die grösser als 10 cm sind, müssen essbar sein.

Verzierungen am Buffet sind erlaubt, aber nichts darf über den Präsentationstisch hinausragen.

Der Teilnehmer kann das Buffet nach seinen Wünschen im Laufe des Wettbewerbstages bis 17:00 Uhr selbst organisieren. Nach Ablauf dieser Frist kann der Teilnehmer keine weiteren Änderungen vornehmen. Ab 17:05 Uhr hat jeder Teilnehmer 7 Minuten Zeit, sein Buffet den Jurymitgliedern zu präsentieren.

Technische Merkblätter

Vor dem Wettbewerb sendet der Veranstalter dem Teilnehmer ein auszufüllendes Dossier zu, das eine Erklärung des gewählten Themas und die Art und Weise, wie es in seinem Schaustück und seiner Degustation umgesetzt werden soll, sowie ein Foto oder eine Skizze seiner Degustation und den Herstellungsprozess enthalten muss. Dieses Dossier muss vollständig ausgefüllt per E-Mail an den Veranstalter bis einschliesslich Montag, den 23. Oktober 2023, zurückgesendet werden. Dieses Dossier wird den Jurymitgliedern zum Zeitpunkt der Degustation übergeben.

Partner des Veranstalters und zur Verfügung gestellte Produkte

Der Teilnehmer erhält eine Liste der Partner und der Waren, die ihm zur Verfügung gestellt werden, sobald seine Bewerbung für den Wettbewerb ausgewählt wurde.

3. Ablauf des Wettbewerbs

7:30 Uhr: Ankunft der Teilnehmer.

7:30 – 8 00 Uhr: Begrüßungsfrühstück.

8:00 – 8.45 Uhr: Aufbau der Arbeitsfläche, Überprüfung durch die Jury, ob die mitgebrachten Elemente den Vorgaben entsprechen.

8:45 – 8:55 Uhr: Begrüßung und Briefing durch den Vorsitzenden der Jury.

9:00 Uhr: Beginn des Wettbewerbs.

13:00 – 13:40 Uhr: Degustation der fruchtigen Tellerdesserts der Teilnehmer des Schokoladenwettbewerbs (alle 10 Minuten eine Degustation).

14:00 – 15:40 Uhr: Degustation der Schokoladendesserts der Teilnehmer des Zuckerwettbewerbs (alle 10 Minuten eine Degustation).

17:00 Uhr: Ende des Aufbaus der Präsentationsbuffets.

17:05 – 18:30 Uhr: Bewertung der Buffets und der Schaustücke durch die Arbeitsjury (7 Minuten Präsentation + 5 Minuten Bewertung).

19:15 Uhr: Preisverleihung.

Die Startreihenfolge wird dem Teilnehmer zusammen mit der Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

4. Jury

Die Jury besteht aus anerkannten Fachleuten der Gastronomie in ihrem jeweiligen Bereich, d. h.:

- 7 Jurymitglieder Degustation;
- 7 Jurymitglieder Arbeit;
- 2 Jurymitglieder Presse;
- 1 Jurypräsident.

5. Bewertungskriterien

Arbeitsjury

Jedes Mitglied der Arbeitsjury kann maximal 100 Punkte an einen Teilnehmer vergeben.

Die Note setzt sich wie folgt zusammen:

- Hygiene 20 Punkte;
- Organisation des Arbeitsbereichs 20 Punkte;
- Fingerfertigkeit 20 Punkte;
- Einhaltung der Verwendung von Rohstoffen 20 Punkte;
- Verschwendung und Umweltfreundlichkeit 20 Punkte.

Arbeitsjury – Schaustück

Jedes Mitglied der Arbeitsjury kann maximal 100 Punkte an einen Teilnehmer vergeben.

Die Note setzt sich wie folgt zusammen:

- Sauberkeit 20 Punkte;
- Montage 20 Punkte;
- Künstlerische Eleganz 20 Punkte;
- Einhaltung der vorgeschriebenen Figuren und Techniken 20 Punkte;
- Einhaltung des vom Teilnehmer angekündigten Themas 20 Punkte.

Degustationsjury

Jedes Mitglied der Degustationsjury kann maximal 100 Punkte an einen Teilnehmer vergeben.

Die Note setzt sich wie folgt zusammen:

- Präsentation des Ensembles und Schnitt 30 Punkte;
- Geschmackliche Ausgewogenheit 35 Punkte;
- Kreativität und Einhaltung des Themas 35 Punkte.

Eine Strafe von 5 Punkten pro Minute Zeitüberschreitung wird bei der Ermittlung der endgültigen Punktzahl berücksichtigt.

Beim Berechnen der Punktzahl werden die niedrigste und höchste Note nicht einbezogen.

Der Präsident des Wettbewerbs, Christophe Renou, wird die Kreationen nicht probieren und die Teilnehmer nicht bewerten. Der Vorsitzende der Jury wird die Kreationen probieren und die Teilnehmer bewerten, aber seine Notizen und Bewertungen werden nur dann berücksichtigt, wenn sich die Jurymitglieder bei der Entscheidung nicht einig sind.

6. Preise

Der Gewinner des Schokoladenwettbewerbs und der Gewinner des Zuckerwettbewerbs bilden das Duo, das die Schweiz bei der europäischen Vorauswahl 2024 für die Weltmeisterschaft der Patisserie 2025 vertreten wird.

7. Bereitgestelltes Material und Geschirr

Die Liste des bereitgestellten Materials und Geschirrs wird dem Teilnehmer bei Bestätigung seiner Bewerbung übermittelt.

Für jeden Arbeitsplatz wird in Anwesenheit des Teilnehmers eine Inventarliste des bereitgestellten Materials erstellt. Nach Abschluss des Wettbewerbs wird in Anwesenheit des Teilnehmers eine Kontrolle des Inventars durchgeführt. Fehlendes Material wird dem Teilnehmer in Rechnung gestellt.

8. Material, das vom Teilnehmer mitgebracht werden darf

Der Teilnehmer darf einen Regalwagen von 60 x 40 cm als Ablagefläche der für seine Arbeiten benötigten Materialien mitbringen. Es darf nichts über diesen Regalwagen hinausragen, weder in der Höhe noch in der Breite.

9. Höhere Gewalt

Im Falle von zwingenden Gründen oder höherer Gewalt (gemäss der allgemein anerkannten Definition im schweizerischen Recht) ist der Veranstalter berechtigt, die Durchführung des Wettbewerbs zu verschieben, zu verkürzen, zu verlängern oder abzusagen, ohne dass der Teilnehmer zurücktreten oder eine Entschädigung geltend machen kann.

10. Recht am eigenen Bild und personenbezogene Daten

Jeder Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, im Rahmen des Wettbewerbs gefilmt und fotografiert zu werden.

Diese Videos, Tonaufnahmen und Fotografien werden vom Veranstalter direkt oder indirekt in den verschiedenen Kommunikationsmedien im Zusammenhang mit dem Wettbewerb bzw. der Cook'n>Show verwendet (Website, soziale Netzwerke, alle Kommunikationsmedien (auf Papier und/oder digital), usw.) Die Nutzung kann jederzeit und ohne zeitliche Begrenzung nach Ende des Wettbewerbs erfolgen. Folglich kann der Veranstalter alle Videos, Tonaufnahmen und Fotos, die die Teilnehmer betreffen, für einen unbegrenzten Zeitraum aufbewahren und aufbewahren lassen und das eine oder andere dieser Elemente ohne zeitliche Begrenzung im Zusammenhang mit der Werbung für den Wettbewerb und/oder die Cook'n>Show verwenden.

Jeder Teilnehmer verpflichtet sich, ohne Gegenleistung keine späteren Einschränkungen hinsichtlich der Gültigkeit dieser Genehmigung vorzunehmen, insbesondere nicht bezüglich seines Rechts am eigenen Bild.

Im Rahmen seiner Anmeldung erklärt sich der Teilnehmer damit einverstanden, dass die dem Veranstalter mitgeteilten persönlichen Daten vom Veranstalter und von Palexpo SA zur Durchführung des Wettbewerbs und im Zusammenhang mit der Werbung für die Cook'n>Show gemäss dem Vorstehenden verarbeitet werden.

11. Ort des Wettbewerbs, Begleitpersonen und Kontakte

Ort des Wettbewerbs/der Veranstaltung

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Halle 1 – Événement Cook'n>Show

Begleitpersonen

Jedem Teilnehmer werden Einladungen für alle Personen zugesandt, die am Wettbewerb teilnehmen möchten.

Kontakt

Für Fragen und Informationen kontaktieren Sie bitte den Veranstalter per E-Mail unter: clubcdmsuisse@gmail.com.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Das Verhältnis zwischen den Parteien unterliegt dem schweizerischen Recht. Im Falle eines Rechtsstreits sind ausschliesslich die ordentlichen Gerichte des Kantons Genf zuständig.

Für dieses Reglement ist die französische Fassung massgebend.