



Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V.

Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands e.V.
– Berufsfachverband –
angeschlossen im Landesverband der Köche Mitteldeutschlands
und dem Weltbund der Kochverbände (WACS)



Wettbewerb zur ISS GUT Spezial 2020

Am Montag, den 05. und Dienstag, den 06. Oktober 2020 im CCL, Messe Leipzig

Ein Wettbewerb für angehende und professionelle junge Köche aus Mitteldeutschland. Das Thema ist die Erstellung von hochwertigem Fingerfood in Form von 2 kalten und 2 warmen in jeweils fünf Elementen.

Zugelassen sind 1. Auszubildende zum Koch, 2. Commis de Cuisine, 3. Chef de Partie und 4. Küchenchefs & Sous Chefs. Die 4 Teilnehmerstatis werden getrennt bewertet und ausgezeichnet.

Der Warenkorb wird von den Teilnehmern selbst bestimmt und finanziell getragen. Der Rahmen von 24,00 € ist nicht zu überschreiten. Dieser sollte nachvollziehbar sein. Sponsoring ist erlaubt, wird aber mit in die Kalkulation einbezogen.

Ablauf: Die Teilnehmer produzieren ihre Speisen selbst ohne Einsatz von vorgefertigten Produkten oder Convenience Produkten, die küchenfertige Vorbereitung ist erlaubt (2 kalte und 2 warme Fingerfood-Elemente dabei jeweils 5 Elemente) und stellen diese der Fachjury vor. Der Rest wird im Rahmen einer Publikumsverköstigung vor Ort ausgegeben.

Die Reihenfolge der Starter wird ausgelost, Wünsche auf Grund der Arbeitszeit können berücksichtigt werden.

Bis zum 01. Oktober 2020 bewerben!

So Geht's: bewirbt Euch mit Namen, Betrieb, Teilnehmerstatus und Name des als Thema an thomas.sieglow@ikl.cooking oder per **QR-Code**. Für alle Teilnehmer attraktive Preise. Die Preisverleihung findet direkt nach dem Wettbewerb statt.



Allgemeine Regeln: Ihr habt für die Zubereitung 30 Minuten Zeit. Alle Lebensmittel werden vom Teilnehmer gestellt. Anrichteschirr wird von Pacovis gestellt und ist für jeden gleich. Mitgebracht werden müssen Arbeitsgeräte, wie zum Beispiel kleine Töpfe, Werkzeug, Förmchen, Timbale sowie elektrische Kleingeräte wie Thermomix, Pacojet, Handmixer, Pürierstab, etc.

Die Organisation behält sich das Recht an sämtlichen Rezepten und Fotos aller Teilnehmer, sowie das Recht auf Verwendung der Bilder vor.

Vorrangige Bewertungskriterien: Originalität, neue Konzepte und Ideen (Innovation), passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation

Hinweis: Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderen Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können zum Ausschluss vom Wettbewerb führen.