



Statuten für den Helmut Rook Pokal



Statuten für den Helmut Rook Pokal

im Landesverband Nord im Verband der Köche Deutschlands e.V.

Träger des Wettbewerbes

Die Organisation wird personell getragen vom Landesverband Nord im Verband der Köche Deutschlands e.V. und richtet sich an Auszubildende und junge Köche aus dem Einzugsgebiet des Landesverbandes Nord (Bremen, Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern).

Über den Wettbewerb

Dieser vom Verband der Köche Deutschlands e.V. durchgeführte Kochwettbewerb für den Köche-Nachwuchs ist Helmut Rook (geboren 1919) gewidmet.

Helmut Rook war ausgebildeter Koch und ab 1954 als Fachoberlehrer an der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung beschäftigt. Bis zu seiner Pensionierung hat er mehr als 8000 Köche ausgebildet.

Neben seinem Beruf engagierte sich Helmut Rook als ehrenamtlicher Prüfer in der Handelskammer Hamburg und im Verband der Köche Deutschlands in zahlreichen Funktionen, die ihm viele Ehrungen, Medaillen und Pokale einbrachten. Dort wurde er aufgrund seiner großen Verdienste zum „Ehrensator des VKD“ ernannt.

Er gilt als Initiator des „Richard Krüger-Pokals“ der heute als Helmut Rook Pokal seinen Namen trägt.

Sponsor des Wettbewerbes

Firma HELA Gewürzwerk Hermann Laue GmbH in Ahrensburg

Teilnahmeberechtigung

Am Wettbewerb teilnehmen können, in nachfolgend genannter Teamkonstellation, alle Auszubildenden die nicht älter als 25 Jahre sind und den Ausbildungsberufen Koch/Köchin oder Fachkraft im Gastgewerbe angehören sowie junge Köche die im Wettbewerbsjahr nicht älter als 28 Jahre sind. Ausgelernte Köche/Köchinnen dürfen nur einmal am Wettbewerb teilnehmen, eine vorherige Teilnahme während ihrer Ausbildung bleibt jedoch unberücksichtigt.

Die Teammitglieder eines Teams können aus zwei verschiedenen Unternehmen kommen. Der Betrieb, in dem der Teilnehmer beschäftigt ist, muss sich aber im Einzugsgebiet des Landesverband Nord (Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein) befinden.

Aus Gründen der Versicherung ist für jeden Teilnehmer eine Mitgliedschaft im Verband der Köche Deutschland e.V. zwingend erforderlich. Sollte für die Teilnehmer spätestens am Wettbewerbstag keine entsprechende Mitgliedsnummer des Verbands der Köche Deutschland e.V. genannt werden können, müssen wir das entsprechende Team leider vom Wettbewerb ausschließen.

Der Helmut Rook Pokal ist ein Team Wettbewerb. Ein Team besteht aus:

- 1. Einem/einer ausgelernten Koch/Köchin bis maximal 28 Jahre und einem/einer Auszubildenden bis maximal 25 Jahre (die Abschluss- bzw. Facharbeiterprüfung darf noch nicht abgelegt worden sein)***
oder
- 2. zwei Auszubildenden im ersten, zweiten oder dritten Ausbildungsjahr des Berufszweiges Koch/Köchin bis maximal 25 Jahre***
oder

3. *einem/einer ausgelernten Koch/Köchin bis maximal 28 Jahre und einen Auszubildenden im Bereich Fachkraft im Gastgewerbe/Küche bis maximal 25 Jahre (die Abschluss- bzw. Facharbeiterprüfung darf noch nicht abgelegt worden sein)*

Auszubildende, die bereits einmal beim Helmut Rook Pokal gestartet sind, dürfen, sofern sie die Teilnahmevoraussetzungen erfüllen, erneut in den darauffolgenden Jahren starten.

Anmeldung

Jeder Zweigverein des Landesverband Nord darf ein Team melden. Somit können (Stand 01/2021) maximal 14 Teams bei dem Wettbewerb starten.

Da wir möglichst vielen Jugendlichen die Möglichkeit geben möchten, an diesem Wettbewerb teilzunehmen, schlagen wir eine Mindestteilnehmerzahl von 8 Teams vor. Sollten weniger Teams als 8 zum Stichtag angemeldet sein, besteht für Zweigvereine, die bereits ein Team gemeldet haben, die Möglichkeit ein weiteres Team am Wettbewerb teilnehmen zu lassen. **Dabei ist die zeitliche Reihenfolge der Meldung des ersten Teams entscheidend; also wer zuerst gemeldet hat, wird auch zuerst gefragt, ob noch ein zweites Team teilnehmen möchte.**

Die Anmeldung muss **schriftlich mindestens bis 2 Wochen vor dem Wettbewerb** erfolgt sein und zwar zeitgleich per Mail an folgende 3 Personen:

1. Landesverbandsvorsitzenden
1. Sprecher der Jugendwarte
1. Vorsitzenden des Wettbewerbsausrichtenden Zweigverein

Die Anmeldung muss **zwingend** auf dem offiziellen Anmeldeformular erfolgen, das mit der Einladung zum Wettbewerb verschickt wird. Der Eingang der Mail mit entsprechender Anmeldung wird von dem/der Landesvorsitzenden per Mail bestätigt.

Folgende Daten der Teilnehmer sind erforderlich:

Name der Teilnehmer, Position im Betrieb bzw. Ausbildungsjahr und Berufszweig, Geburtsdatum, Arbeitgeber, VKD Mitgliedsnummer (sollte der Antrag erst gestellt worden sein, bitte in der Geschäftsstelle anrufen und nach der Mitgliedsnummer fragen), Anschrift und Telefonnummer.

Bitte die Teilnehmer aus datenschutzrechtlichen Gründen darüber informieren, dass beim Wettbewerb Foto- und Filmaufnahmen gemacht und möglicherweise auch veröffentlicht werden, und dass wir persönliche Daten speichern. Entsprechendes Formular für die Einverständniserklärung zur Speicherung persönlicher Daten werden wir am Wettbewerbstag vom Teilnehmer gegenzeichnen lassen.

Ablauf des Wettbewerbes

1. Jedes Team zieht eine Startnummer und somit den nummerierten Arbeitsplatz in der Wettbewerbsküche.
2. Der Wettbewerb startet mit einem schriftlichen Test mit 10 Fachfragen. Für die Fragen haben die Teams 45 Minuten Zeit. Die Fachfragen erstellt der Landesjugendwart oder eine vom Wettbewerb unabhängige Person, die er (Landesjugendwart) dafür bestimmt.
3. Nach dem schriftlichen Test gibt der ausrichtende Zweigverein den Warenkorb bekannt. Die Teilnehmer schreiben aus diesem Warenkorb ein vier Gänge Menü für 8 Personen bestehend aus: kalte Vorspeise **oder Suppe** / Suppe **oder warmes Zwischengericht** / Hauptgericht /

Dessert. **Die Menüreihenfolge legt der ausrichtende Zweigverein im Vorfelde fest.** Die Pflichtkomponenten im Warenkorb müssen verwendet werden, die wahlfreien Komponenten können verwendet werden. Die Hauptkomponenten müssen auf den Tellern klar erkennbar und den Mittelpunkt des Gerichtes bilden. Die klassischen Menüregeln müssen eingehalten werden und sind Bestandteil der Bewertung. Für die Menü-Ausarbeitung haben die Teams wiederum 45 Minuten Zeit. Jedes Team legt beim Schreiben des Menüs seinen Schwierigkeitsgrad selbst fest. Entsprechende Vordrucke werden am Wettbewerbstag ausgeteilt. Die Jugendwarte der Zweigvereine erklären den Teilnehmern im Vorfeld das System.

4. Jedes Team erstellt einen Arbeitsablaufplan für die Zubereitung des Menüs. Der Ablaufplan sollte für beide Teilnehmer im halbstündlichen Rhythmus gestaltet werden, so dass die Juroren zu jeder Zeit des Wettbewerbes nachvollziehen können, ob sich das Team im zeitlich geplanten Bereich befindet. Dieser Ablaufplan fließt genauso wie das Menü in die Bewertung ein. Für die Erstellung des Arbeitsablaufplans haben die Teams 30 Minuten Zeit.
5. Einrichten der Arbeitsplätze. Das Einrichten der Arbeitsplätze erfolgt vor dem Wettbewerbsstart und fließt demgemäß nicht mit in die Kochzeit ein. Was für die jeweiligen Wettbewerbsküchen an Gerätschaften mitgebracht werden muss bzw. darf, wird im Vorfeld vom ausrichtenden Zweigverein bekannt gegeben. Alle Gerätschaften, die in die Küche eingebracht werden, müssen farblich gekennzeichnet und in die entsprechende Liste für eingebrachte Küchengeräte eingetragen werden. Die eingebrachten Arbeitsgeräte werden von einem Juror aus einem anderen Zweigverein kontrolliert und auf entsprechend ausgefüllter Liste gegengezeichnet. Diese Liste bleibt bei laufendem Wettbewerb beim kontrollierenden Juror. Nach Beendigung des Wettbewerbs führt der gleiche Juror die gleiche Kontrolle erneut durch, also den Abgleich zwischen mitgebrachten Gerätschaften und der Liste, und erst wenn der Juror seine Zustimmung gibt, dürfen die Gerätschaften anschließend die Wettbewerbsküche verlassen.
6. Haftungsausschluss für eingebrachte Gerätschaften: Der Verband der Köche Deutschlands e.V. sowie der Landesverband Nord und der ausrichtende Zweigverein übernehmen **keine** Haftung für eingebrachte Gerätschaften.
7. Für die Arbeiten in der Küche stehen den Teams **5 Stunden** für die Zubereitung des Menüs zur Verfügung. Da beim Helmut Rook Pokal Gäste geladen sind, kann sich der Menübeginn etwas nach hinten verschieben. Der Jury Obmann informiert die Teams bei entsprechender Verzögerung.
8. In den Wettbewerbsküchen ist ein Küchenchef vor Ort, der die Essen abrufen. Die jeweiligen Gänge schicken die Teams ausschließlich auf Abruf in folgender Reihenfolge: zuerst 6 Teller für die geladenen Gäste, und erst dann Jury und Schauteller.
9. Nach dem Dessert erfolgt die Reinigung der Küche. Die Juroren nehmen die Equipment Kisten ab und der zuständige Küchenchef/Hausherr die Arbeitsplätze. Erst wenn der Hausherr die komplette Küche abgenommen hat, findet die Siegerehrung statt.

Die Juroren

1. Die Jury besteht aus 8 Juroren und setzt sich aus den Jugendwarten oder Betreuern der teilnehmenden Zweigvereine zusammen. Entscheidend für die Teilnahme als Juror ist die Reihenfolge der Anmeldung. Jeder Juror muss das Juryseminar des Landesverbandes Nord besucht haben! Die Liste der möglichen Juroren kann jeder Zweigverein bei dem Landesvorsitzenden oder dem Landesjugendwart einsehen.
Falls die Zahl der angemeldeten Teams/Zweigvereine die Zahl 8 überschreitet, zählt die Reihenfolge der Anmeldungen. Also die ersten 8 Teams/Zweigvereine sind berechtigt einen Juror zu stellen.

Sollten allerdings weniger als 8 Teams und infolgedessen auch weniger als 8 Juroren gemeldet worden sein oder hat ein gemeldetes Team/Zweigverein keinen eigenen Juror benannt, werden die Juroren aufgestockt, und zwar nach folgender Reihenfolge:

1. Juroren die kein Team gemeldet haben
 2. der ausrichtende Zweigverein stellt einen Juror (bzw. auch einen zweiten Juror, falls bereits durch Team-Anmeldung eine erste Juroren-Anmeldung erfolgt ist)
 3. In der Reihenfolge der Jurorenanmeldungen (gebunden an die Team-Anmeldungen) fragen wir die Zweigvereine nach einem weiteren Juror ab.
2. Die Jury besteht aus einer Jury A und einer Jury B zu je 4 Juroren, deren Einteilung ausschließlich dem Juryobmann zusteht. Die Position des Juryobmanns wird immer durch den Landesjugendwart oder dessen Stellvertreter besetzt. Der Juryobmann, also der Landesjugendwart oder dessen Stellvertreter, kann zusätzlich auch als Juror für seinen teilnehmenden Verein gemeldet werden, muss es aber nicht zwangsläufig. Sollte am Wettbewerbstag unverhofft ein Juryplatz unbesetzt sein, obliegt es einzig dem Juryobmann, einen Ersatzjuror zu benennen. Entweder sich selbst, sofern er nicht ohnehin schon Jury-Mitglied ist, oder vorzugsweise nach der genannten Reihenfolge aus Abschnitt 1. Allerdings könnte es sich aus Zeitgründen praktischer erweisen, die Jury kurzfristig aus den Reihen des gastgebenden Vereins aufzustocken, da dessen Mitglieder in erreichbarer Nähe sind.
 3. **Die Jury A bewertet ausschließlich die Arbeiten in der Küche, darf dabei aber zu keinem Zeitpunkt in den Koch- und Anrichteprozess der Teams eingreifen.** Bewertet wird nach fachlicher Richtigkeit, Teamarbeit, Sauberkeit, Materialeinsatz, Zeitmanagement, Menüplanung und Umsetzung. Die Jury A steht beim Service dem Küchenchef/Hausherr zur Verfügung, um z.B. Wettbewerbsteller von hier nach dort zu bringen. Diskussionen oder Gespräche über Teilnehmer sind zwingend im Jury Raum und nicht in der Küche zu führen. Um einen reibungslosen und fairen Wettbewerb zu ermöglichen, sind außer dem hauseigenen wettbewerbsrelevantem Personal, den Teilnehmern, der Jury A, dem Juryobmann, dem oder der Vertreter/-in des Hauptsponsors, dem Landesvorsitzenden oder dessen Stellvertreter sowie der Presse extern und intern keine weiteren Personen in der Küche zugelassen. Die Jury A hat das Recht Personen, die nicht zu dem genannten Personenkreis gehören, aus der Küche zu entfernen.
 4. **Die Jury B erscheint erst zur Verkostung und betritt bei laufendem Wettbewerb zu keiner Zeit die Wettbewerbsküche.** Bewertet werden die angerichteten Teller nach Aussehen, Konsistenz, fachlicher Richtigkeit, Portionsgröße, Temperatur und Geschmack und auch, ob der von dem Team festgelegte Schwierigkeitsgrad korrekt eingehalten wurde. Während der Verkostung vergibt jeder Juror seine Punkte **selbständig, leise und kommentarlos und übergibt die Liste dem Jury Obmann.** Erst wenn alle Punkte in die Liste eingetragen sind und dadurch die optische und sensorische Bewertung abgeschlossen ist, dürfen sich die Juroren über die einzelnen Teller austauschen.
 5. Um die Objektivität bei den Juroren zu gewährleisten sind keine Punkteabsprachen zwischen den einzelnen Juroren erlaubt.
 6. Kleiderordnung für die Juroren: Schwarze Schuhe, schwarze Hose und weiße Kochjacke.

Allgemeine Regularien

1. Eingebraachte Lebensmittel sind verboten und werden bei der Equipment-Kontrolle den Teilnehmern abgenommen. Sollte während des laufenden Wettbewerbs festgestellt werden, dass von ,verbotenen Lebensmitteln/Gewürzen doch Gebrauch gemacht wird, führt das zu sofortiger Disqualifikation des Teams Die Teilnehmer können sich diese Produkte nach dem Wettbewerb jedoch bei der Jury wieder abholen.

2. Eingebrachte Gerätschaften: grundsätzlich gilt, dass wir Gäste in einer Berufsschule sind und somit der Hausherr die Regeln bestimmt. In einigen Schulen sind Gerätschaften erforderlich, in anderen sind sie vorhanden. Wir werden vor jedem Wettbewerb darüber informieren, wie die Küchen ausgestattet sind.
3. **An elektrischen Geräten sind erlaubt:** Pürierstab, Standmixer (Blender), Waffeleisen, Elektromesser, Handmixer, Dörrautomat, Thermomix oder vergleichbare Geräte, Sous Vide Stäbe und/oder Sous Vide Becken, Sorbetiere und/oder Eismaschine, Tischkutter, Pacojet und/oder vergleichbare Geräte, Fleischwolf, Kitchen Aid und/oder vergleichbare Geräte mit entsprechenden Aufsätzen (z.B. Fleischwolfaufsatz, Nudelaufsatz etc.).
Nicht erlaubt sind Gemüse-Schnittaufsätze für die Kitchen Aid oder vergleichbare Geräte.
4. Bitte darauf achten, dass die Geräte einen Wechselstromanschluss haben. DER VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS UND DER VERANSTALTER ÜBERNEHMEN KEINE HAFTUNG FÜR EINGEBRACHTE GERÄTSCHAFTEN!!!
5. **Nicht erlaubt sind:** Kleine Kombidämpfer, zusätzliche Induktionsplatten, Elektrische Nudelmaschinen die den Teig anrühren, Holdomat, mobile Wärmebrücken.
6. Sollte ein elektrisches Gerät nicht aufgeführt sein, muss es spätestens beim Menü schreiben vom Juryobmann genehmigt und allen anderen Teilnehmern auch zur Verfügung gestellt werden.
7. Der Veranstalter behält sich vor, Geräte mit großen KW/h Zahlen nicht zuzulassen, sofern durch diese Geräte die Stromversorgung aller anderen Teilnehmer gefährdet werden könnte.
8. Der Service erfolgt nur auf dem hauseigenen Geschirr, mitgebrachtes Geschirr darf nicht verwendet werden. Bei der Bekanntgabe des Warenkorbs wird das Anrichtegeschirr vorgestellt. Um jedem Team die gleichen Bedingungen zu geben, richtet jedes Team auf eben diesem einen Geschirr an.
9. Sollte eine Zubereitungsart Geschirraufbauten zwingend erforderlich machen (z.B. Soufflé, Crème Brûlée oder Granitée), sind diese Geschirraufbauten beim Schreiben des Menüs beim Juryobmann anzumelden und von diesen genehmigen zu lassen.
10. Kleiderordnung der Teilnehmer: Starten dürfen die Teams nur in vollständiger Hygienekleidung mit Kopfbedeckung. Die Kochjacke sollte möglichst weiß sein, wir bitten darum, auf Kopfbedeckungen in Form von Cappies, Piratentücher usw. zu verzichten. Kochschuhe, Koch Hose, weiße Kochjacke, Schürze und weiße Kochmütze wird bei den Mitgliedern der Jury gern gesehen. Bitte bringen Sie noch eine zweite saubere Kochgarnitur mit und ziehen diese auch vor der Siegerehrung an. Zweigvereins Wappen, VKD Wappen, Embleme oder Firmenwerbung vom Betrieb sind grundsätzlich erlaubt.
11. Die Teilnehmer sind vom Zweigverein darüber aufzuklären, dass sie nur starberechtigt sind, wenn sie an einer Hygiene-Schutz-Belehrung (Infektionsschutzgesetz) teilgenommen haben und dies mittels persönlicher Unterschrift vor dem Juryobmann am Wettbewerbstag bestätigen. Diese Unterschrift ist rechtlich bindend. Sollte das nicht erbracht werden, kann das Team nicht teilnehmen.

Der Warenkorb

1. Der Warenkorb obliegt dem ausrichtenden Zweigverein und wird erst am Tag des Wettbewerbes bekanntgegeben. Bei diesem Wettbewerb spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle, weshalb der ausrichtende Zweigverein einen **Gang mit einem Ganztieransatz** in den Warenkorb integrieren muss (Pflichtvorgabe). Ob es sich dabei jedoch um die Vorspeise, Hauptgang oder Suppe handelt, entscheidet der ausrichtende Zweigverein. Es liegt auch im Ermessen des ausrichtenden Zweigvereins, ob es sich beim Ganztieransatz um Fisch, Schalen- oder Krustentier oder Fleisch handelt.

2. Der Warenkorb besteht aus Pflichtkomponenten, saisonalen Produkten und grundlegenden Produkte. Die Pflichtkomponenten müssen verwendet werden, die anderen können verwendet werden.
3. Dem ausrichtenden Zweigverein wird aus Kostengründen empfohlen, vor den Produkten eine maximale Verfügbarkeit einzusetzen. **Beispiel:** Sollte pro Teilnehmer nur 1 Kopf Brokkoli zur Verfügung stehen, dürfen die Teilnehmer auch nur 1 Kopf verwenden.

Bestimmung des Schwierigkeitsgrades

1. Jedes Team hat die Möglichkeit seinen Schwierigkeitsgrad im Menü selbst zu bestimmen. Das Team bekommt mit Erhöhung des Schwierigkeitsgrades einen höheren Faktor, mit dem die erreichten Punkte multipliziert werden. Der Grundfaktor ist 0,5 und lässt sich bis auf 1,5 erhöhen. Aber Vorsicht, wer größeres Risiko geht kann auch mehr Fehler machen. Somit muss jedes Team selbst bestimmen was es wagt und was es nicht wagt. In der Liste sind die Schwierigkeitsgrade aufgeführt, die den Faktor erhöhen.

Zweigverein:

Startnummer:

Vorspeise:

Suppe:

Hauptgericht:

Dessert:

Schwierigkeit	Ja/Nein	Bei welchem Gang
1 Gemüsekomponente im gleichen Gang in mindestens 3 verschiedenen Zubereitungsarten verarbeitet		
1 Farce hergestellt und verarbeitet		
1 Teig hergestellt und verarbeitet		
Eine Suppe geklärt		
Ein Eis, Sorbet oder Parfait hergestellt		
1 klassischer Saucenansatz		
Fleisch ausgelöst		
Fisch filiert		
1 aufwendige Garnitur hergestellt		
Zucker ziehen		
Schokoladendekor hergestellt		
Niedertemperatur Garverfahren angewendet		
1 Mousse oder eine Crème hergestellt		
Fleisch oder Fisch in einen Gang in zwei verschiedenen Garverfahren verarbeitet		
Der Wow Effekt bei der Jury		

Bewertungslisten Helmut Rook Pokal im Landesverband Nord im Verband der Köche Deutschlands e.V.

Jury A

	Menüausarbeitung Max. 4 Punkte	Zeiteinteilung Max 4 Punkte	Mise en place Max 4 Punkte	Sauberkeit Max 5 Punkte	Rohstoff/Material Nachhaltigkeit Max 10 Punkte	Arbeitstechnik Max 10 Punkte	Teamarbeit Max. 3 Punkte
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Name Juror: _____

Bewertungslisten Helmut Rook Pokal im Landesverband Nord im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Jury B

	Vorspeise Präsentation Max. 6 Punkte	Vorspeise Geschmack Max. 6 Punkte	Suppe Präsentation Max 4 Punkte	Suppe Geschmack Max. 6 Punkte	Hauptgericht Präsentation Max. 8 Punkte	Hauptgericht Geschmack Max. 8 Punkte	Dessert Präsentation Max. 6 Punkte	Dessert Geschmack Max 6 Punkte
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

Name Juror:

Die Auswertung

1. Das Urteil der Jury ist unanfechtbar. Die Auswertung erfolgt in der in der Dropbox hinterlegten Excel Tabelle.
2. Nach der Siegerehrung besteht für die Teilnehmer die Möglichkeit eine Erklärung zur Juryauswertung am Schautisch zu erhalten. Das Ergebnisgespräch führt von Seiten der Jury der Juryobmann mit den Teilnehmern und/oder den Betreuern.
3. Das Gesamtergebnis für die Jugendwarte wird nach dem Wettbewerb in der Dropbox veröffentlicht, so dass die Betreuer die Möglichkeit haben noch einmal entsprechende Fehler mit ihren Teilnehmern auszuwerten.
4. Die Fachfragen, die am Wettbewerbstag gestellt wurden, werden ebenfalls in die Dropbox gestellt.

Film, Foto, Presse

1. Beim Wettbewerb werden Fotos und Filmaufnahmen gemacht. Entsprechende Aufnahmen werden auf unseren Sozial Media Kanälen veröffentlicht:
 - a. Facebook – KoecheNord
 - b. Instagram – Landes_verband_nord
 - c. Verband der Köche Deutschland e.V. – Verbandszeitschrift Küche
 - d. YouTube- Livestream auf dem Landesverband YouTube Kanal
 - e. Örtliche Presse bzw. Regionale Fernsehsender
2. Entsprechende Einverständniserklärung der Teilnehmer, für diese Verwendung der Film- und Foto-aufnahmen, müssen am Wettbewerbstag per Unterschrift gegeben werden.

Teilnehmermeldung

Senden an: thofriess@t-online.de und jugendwart-lvnord@web.de und ausrichtender Zweigverein

Teammeldung von Zweigverein: _____

Teilnehmer 1	
Name	
Vorname	
Plz/Ort	
Geburtsdatum	
Betrieb	
Position im Betrieb	
Bei Azubis Ausbildungsjahr	
Telefon	
VKD Mitgliedsnummer	
Bei Minderjährigen, Datum und Unterschrift des Erziehungsberechtigten	

Teilnehmer 2	
Name	
Vorname	
Plz/Ort	
Geburtsdatum	
Betrieb	
Position im Betrieb	
Bei Azubis Ausbildungsjahr	
Telefon	
VKD Mitgliedsnummer	
Bei Minderjährigen, Datum und Unterschrift des Erziehungsberechtigten	

Begleitperson/en zum Essen – Name/-en	
Juror - Name	

Eingebrachte Küchengeräte

Zweigverein:

Farbe der Kennzeichnung:

Artikel	Menge	Kontrolle vor WB	Kontrolle nach WB

Technische Geräte

Unterschrift Juror: _____

Erweiterter Warenkorb

Zusätzlich zum Pflichtwarenkorb gibt es diesen erweiterten Warenkorb. In diesen Warenkorb sind alle Waren aufgeführt, die bei jedem Wettbewerb im Landesverband Nord definitiv im Warenkorb vorhanden sind.

Diese Rohstoffe können, müssen aber nicht verwendet werden. Die Mengenangaben vor den Rohstoffen entsprechen der maximalen zur Verfügung stehenden Menge für jedes Team.

Die Hauptkomponenten und der Saisonale Warenkorb, obliegt dem ausrichtenden Zweigverein und wird erst am Wettbewerbstag bekanntgegeben.

	Molkereiprodukte		Trockenprodukte
1 Liter	Schlagsahne 32%		Agazon (Agar Agar)
1 Liter	Milch 3,5%		Glucosepulver
250 ml	Sauerrahm		Gelifikant (vegetarische Gelatine)
500g	Magermilchjoghurt		Soja Lecithin
500g	Speisequark		Maltodextrin
250g	Butter		Xanthan
			Lotazon
	Eier		Isomaltzucker grob
10 Stück	Hühnereier		
		200g	Dunkle Kuvertüre
		200g	Weißer Kuvertüre
		100g	Hartweizengrieß
		500g	Weizenmehl 405
	Gemüse	500g	Zucker
400g	mehlig kochende Kartoffeln	250g	Maisstärke
400g	festkochende Kartoffeln		

Warenkorb Stand 19/01/21

Arbeitsablaufplan:

Zeit	Teamteilnehmer 1	Zeit	Teamteilnehmer 2
	Start des Küchenpraktischen Teils		Start des Küchenpraktischen Teils
12:30		12:30	
13:00		13:00	
13:30		13:30	
14:00		14:00	
14:30		14:30	
15:00		15:00	
15:30		15:30	
16:00		16:00	
16:30		16:30	
17:00		17:00	
17:30	Service	17:30	Service