



10. Wettbewerb Aargauer Gastro Lernende
Samstag, 13. Januar 2018
im Bildungszentrum BZU in Unterentfelden



Kontakt

OK Präsident

Werner Schuhmacher

werner.schuhmacher@bbb Baden.ch

BerufsbildungBaden
Dipl. Berufsschullehrer
Wiesenstrasse 32
5400 Baden

OK Vizepräsident

Franz Jonke

franz.jonke@psi.ch

Paul Scherrer Institut
Betriebsleiter Verpflegung
5234 Villigen

OK Sekretariat

Claudia Mürner

muerner@gastroaargau.ch

Hotel & Gastro formation Aargau
Bildungszentrum BZU
Suhrenmattstrasse 48
5035 Unterentfelden
Tel: 062 / 737 90 40
Fax: 062 / 737 90 42



1. Wettbewerbsaufgabe

Kochlernende und Küchenangestellte im 2. Lehrjahr - Süßspeise

Kochlernende und Küchenangestellte im 2. Lehrjahr präsentieren eine kreative Süßspeisenplatte, inklusive 1 kalte Sauce, für 10 Personen. Zusätzlich muss für die Jury eine Portion zum Degustieren auf Teller angerichtet werden. Alles was auf die Platte angerichtet wird, muss auch auf dem Teller vorhanden sein.

Nur Essbares auf Platte und Teller anrichten (passende Kräuter sind erlaubt!).



Kochlernende im 3. Lehrjahr - Vorspeise

Kochlernende im 3. Lehrjahr präsentieren eine kalte, kreative, festliche Vorspeisenplatte, inklusive 2 kalten Saucen, für 10 Personen. Zusätzlich muss für die Jury eine Portion zum Degustieren auf Teller angerichtet werden. Alles was auf die Platte angerichtet wird, muss auch auf dem Teller vorhanden sein.

Nur Essbares auf Platte und Teller anrichten (passende Kräuter sind erlaubt!).



**Die maximale Plattengröße für beide Kategorien beträgt 120 cm x 80 cm
In beiden Kategorien dürfen nur pasteurisierte Eier verarbeitet werden**

2. Ideen

Süssspeisen

Creemen	Mousse	Torten	Pâtisserie
Bayrische Creme	Früchtemousse	Kreative Torten	Mini-Pâtisserie
Schokoladencreme	Schokoladenmousse		
Gebrannte Creme	Kaffeemousse		
Katalanische Creme	Gewürzmousse		

Denken Sie daran: Jede Süssspeise kann beliebig ausgarniert werden.
Aus technischen Gründen können keine gefrorenen Süssspeisen präsentiert werden.

Vorspeisen

Terrinen	Pasteten	Galantinen	Moussen
Gemüseterrine mit/ohne Fleisch	Fleischpastete	Pouletgalantine	Schinkenmousse
	Wildpastete	Taubengalantine	Gemüsemousse
Pilzterrine	Fischpastete	Entengalantine	Fischmousse
Hausterrine	Andere Pasteten	Peruhngalantine	Andere Moussen
Andere Terrinen		Wachtelgalantine	
		Hechtgalantine	
		Zandergalantine	
		Lachsforellengalantine	
Kombinationen			
Geflügel - Krustentiere		Geflügel - Kalbfleisch	
Kalbfleisch - Innereien		Lamm - Geflügel	
Kalbfleisch - Meeresfrüchte		Andere Kombinationen	

Eigene Kreationen sind ausdrücklich erwünscht!

3. Wettbewerbsablauf

2. Lehrjahr – Süssspeise

14.00 – 14.30 Uhr	Anlieferungszeit der fertig angerichteten Platten im BZU Untereentfelden bei der Warenannahme
14.30 – 16.00 Uhr	Jurierung der Süssspeise

Nach der Jurierung werden die Platten gekühlt gelagert und um 21.45 Uhr auf einem Süssspeisenbuffet präsentiert. Die Lernenden servieren den Gästen persönlich.

3. Lehrjahr – Vorspeise

11.30 – 12.00 Uhr	Anlieferungszeit der fertig angerichteten Platten im BZU Untereentfelden bei der Warenannahme
12.00 – 13.30 Uhr	Jurierung der kalten Vorspeisenplatten

Nach der Jurierung werden die Platten gekühlt gelagert und um 18.10 Uhr auf einem Vorspeisenbuffet präsentiert. Die Lernenden servieren den Gästen persönlich.

Die Lernenden treten in kompletter Kochuniform an den Buffets an.

**Alle Gäste freuen sich auf Ihre Arbeiten und Ihre Präsentation!
Bei unentschuldigtem Nichterscheinen werden CHF 150.00 in Rechnung gestellt.
Danke für Ihr Verständnis.**

Am Buffet darf Werbematerial vom Lehrbetrieb aufgelegt werden.

Die Lernenden sind für das Abräumen und Mitnehmen ihrer Platten selber verantwortlich.

4. Bewertung

Die Bewertung der erstklassigen Jury erfolgt nach den gängigen Richtlinien für Kochkunst-Ausstellungen. Alle Ausstellungsgerichte werden gemäss dem 100 – Punkte – System einzeln bewertet.

Max. 25 Punkte für die Präsentation und den allgemeinen Eindruck

Speisen sind appetitlich, geschmackvoll attraktiv und ohne Aspiktröpfchen angerichtet. Scheiben dürfen nicht zu gross und nicht zu dick sein. Die Portionen müssen korrekt bemessen sein.

Max. 20 Punkte für die Zusammenstellung

Vom Ernährungsstandpunkt wohlausgewogen, den heutigen Geschmacksrichtungen entsprechend. Farbe und Geschmack sollen sich gegenseitig ergänzen. Die Speisen sollen zweckmässig, bekömmlich und leicht sein.

Max. 20 Punkte für die korrekte Zubereitung/Service

Die klassischen Namen sollen dem ursprünglichen Rezept entsprechen, korrekte Grundzubereitungsarten, Kochmethoden der Lebensmittel. Korrekte Wahl der Aspiksorten, keine Einlegearbeiten und keinen gehackten Gelee auf der Platte. Nicht künstlich eingefärbten Gelee verwenden. Korrekte Garpunkte für alle Lebensmittel und richtige Plattenwahl.

Max. 35 Punkte für die Degustation

Sauberes und sorgfältiges Auftragen. Jedes Zuviel ist zu vermeiden. Korrektes Anrichten auf Tellern, um ein zweckmässiges Servieren zu ermöglichen. Vortranchierte Fleischtranchen sollen mit der Schnittfläche nach oben liegen. Gemüse soll korrekt geschnitten und in der richtigen Form sein.