



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB



Teilnahmebedingungen

Koch des Jahres

Der Live-Wettbewerb

Willkommen beim renommiertesten Live-Wettbewerb der Gastronomiebranche – „**Koch des Jahres**“! Wir freuen uns auf Deine Teilnahme und möchten Dir einige wichtige Informationen mitteilen:

TEILNEHMER AUSWAHL:

Aus zahlreichen Bewerbungen werden 16 Kandidaten für das Vorfinale ausgewählt. Diese treten am Vorfinalstag in zwei Gruppen zu je acht Teams an. Aus jeder Gruppe werden die zwei Teams mit der besten Jurywertung ins Finale einziehen. Zusätzlich erhalten zwei weitere Kandidaten über die Wild-Card-Vergabe die Möglichkeit, sich für das Finale zu qualifizieren.

DAS FINALE:

Im großen Finale werden die sechs Finalisten in einem spannenden Wettbewerb um den begehrten Titel „Koch des Jahres“ kämpfen!

Wichtige Termine im Überblick:

Kick-Off Event: 14.04.2024 - Köln

Vorfinale: 04. & 05.05.2024 - München

Finale: 21.10.2024 - Bonn

Verpflichtende Teilnahme:

Alle Kandidaten und ihre Assistenten sind verpflichtet, an allen genannten Terminen teilzunehmen.

Teilnahmebedingungen



VORAUSSETZUNGEN

Zum Koch des Jahres kann sich jeder Profi-Koch mit Wohnsitz, oder Arbeitsplatz in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol bewerben. Der Titel ist mit einem Preisgeld in Höhe von 5.000€ dotiert.

BEWERBUNG

Bewerbungen für den Koch des Jahres sind bis zum 18.03.2024 möglich und ist kostenlos. Jede/r TeilnehmerIn bewirbt sich automatisch für das Vorfinaie – Dabei werden die Kandidaten gleichzeitig in zwei Gruppen von jeweils acht Kandidaten antreten.

1. Unverbindliche Online-Anmeldung

Über das digitale Anmeldeformular kann sich der/die BewerberIn unverbindlich für die Teilnahme an dem Vorfinaie registrieren. Hierfür ist eine Eingabe der persönlichen Daten und das Hochladen eines di-gitalen Lebenslaufs notwendig. Daraufhin erhält der/die BewerberIn alle weiteren Informationen per E-Mail.

2. Menüvorschlag und Vorstellungsvideo

Nach der Online-Anmeldung muss das Rezept eines Drei-Gang-Menüs (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) spä-testens bis zum 18.03.2024, vor dem Wettbewerb eingereicht werden, welches den Vorgaben entspricht (s. Termine & Challenges). Der Wareneinsatz darf dabei pro Menü einen Wert von 16 € / 30 CHF nicht überschrei-ten. Das Rezept, samt Philosophie, und die Kalkulation müssen in das auf der Homepage zur Ver-fügung stehende Rezeptformular eingetragen werden. Zudem sind sowohl ein druckfähiges Porträtfoto als auch hochaufgelöste Bilder des Menüs für die Bewerbung notwendig.

Außerdem muss jede Bewerbung ein kurzes Vorstellungsvideo im Format 9:16 enthalten in welchem der Bewerber / die Bewerberin sich kurz vorstellt und sagt Warum er / sie bei Koch des Jahres mitmach und warum er / sie das Zeug zum Koch des Jahres hat

Erst wenn der Menüvorschlag und alle benötigten Unterlagen bis zur Bewerbungsfrist (18.03.2024) per E-Mail an info@kochdesjahres.de eingegangen sind, gilt die Bewerbung als offiziell und abgeschlossen!

3. Timing

- Der Veranstalter informiert die ausgewählten KandidatInnen bis Ende März 2024 über die Nominierung
 - Sollte der/die KandidatIn nicht, oder zu spät zum Wettbewerb erscheinen, wird er/sie ausgeschlossen
-

Teilnahmebedingungen

Auswahlverfahren

Die Auswahl der TeilnehmerInnen erfolgt unabhängig von Alter, Herkunft und Geschlecht: Ein-zig die erbrachte Leistung – das eingesandte Menü – wird gewertet! Die TeilnehmerInnen der Vorfinale werden bis zum Ende März bekannt gegeben. Im Vorfinale werden alle 16 Kandidatenteams an einem Tag in zwei Gruppen zu je acht Teams antreten. Für jede Gruppe wird es eine separate Jury geben - pro Gruppe werden jeweils die zwei Teams mit der besten Wertung ins Finale einziehen. .

Zwei Wild Cards fürs Vorfinale

Am Abend vor dem Vorfinalstag findet die Küchenparty statt, bei der jeder Kandidat für ca. 150 ausgewählte Gäste ein Gericht zubereiten muss. Hier gilt es die Gäste zu überzeugen, denn hier können sich zwei weitere Talente über einen Publikumsentscheid den Einzug ins Finale sichern. Wer die Wild Card erhält wird aber erst am darauffolgenden Tag bei der Preisverleihung bekannt gegeben. Dabei hat die Wertung des Live-Wettbewerbs immer Vorrang vor der Wild Card.

CHALLENGES IM VORFINALE

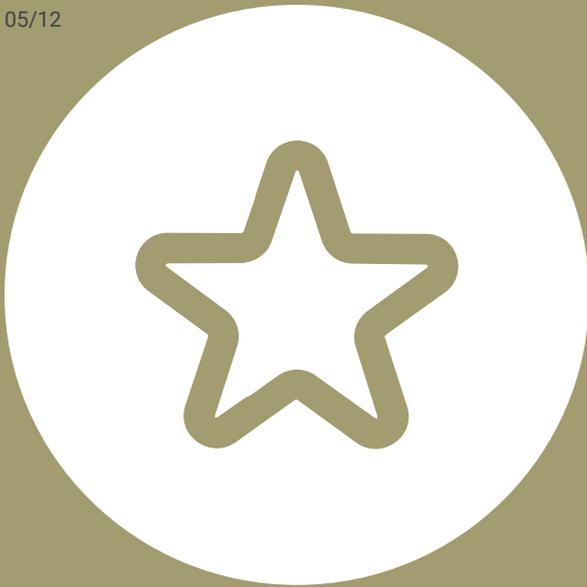
Vorspeise: Vegetarisch

Hauptspeise: Klassisch Französisch

Dessert: Kräuter der Saison

FINALE:

TBD



DER WETTBEWERB

Der Wettbewerb beginnt für alle Teilnehmenden verpflichtend am 04.05.2024. Die Reisekosten sind selbst zu tragen. Der Veranstalter übernimmt die Kosten der Unterkunft (Doppelzimmer für KandidatIn und AssistentIn) für zwei Nächte.

Jede/r WettbewerbsteilnehmerIn hat auf dem Vorfinale für die Zubereitung des Drei-Gang-Menüs fünf Stunden Zeit. Das Menü muss in achtfacher Ausführung zubereitet werden: Insgesamt werden in der Servicezeit fünf Menüs geschickt, die restlichen drei Menüs. Um diese drei Menüs anzurichten hat der Teilnehmer nach der Servicezeit nochmals 10 Minuten Zeit. Sind für die Menüausstellung, die Fotoshootings und Interviews mit den TeilnehmerInnen geplant.

Warenkorb:

- Jeder WettbewerbsteilnehmerIn sorgt für seinen/ihren eigenen Warenkorb.
- der Warenkorb darf einen Warenwert von 16 Euro / 30 CHF pro Person nicht überschreiten, dies wird anhand der abgegebenen Kalkulation geprüft.
- einige Sponsoren bieten zudem kostenlose Ware an, die Kontakte dafür können jederzeit bei uns angefragt werden (diese Produkte müssen aber in der Kalkulation mit einberechnet werden)

Equipment:

- Verwendet werden von den Sponsoren des Wettbewerbs zur Verfügung gestellte Produkte. Eine genaue Hardwareliste wird den Teilnehmern/innen rechtzeitig zugeschickt
- Für zusätzlich benötigte Hardware müssen die TeilnehmerInnen selbst sorgen und uns eine Liste der mit gebrachten Hardware im Voraus zuschicken (inklusive Stromwerte)
- Den TeilnehmernInnen ist es nicht gestattet mit Konkurrenzprodukten anderer Firmen Wettbewerbstag zu arbeiten
- Teller zum Anrichten werden von unserem Exklusivpartner für Geschirr Rosenthal gesponsort und dürfen jeweils ausgesucht werden. Hier geht es zum aktuellen **Rosenthalkatalog**
- Für das zur Verfügung gestellte Equipment haftet der/die TeilnehmerIn persönlich gegenüber dem Sponsor und muss diese nach dem Wettbewerb wieder unversehrt zurückgeben.

Teilnahmebedingungen

Ablauf Vorfinale

Samstag, 04.05.2024

- Ankunft der 16 TeilnehmerInnen und AssistentInnen
- Einlagerung der Ware
- Fragerunde mit technischen Juroren
- Einweisung in das vorhandene Küchenequipment
- Auslosung der Startzeiten für den Wettbewerbstag
- Einräumen der Kochstationen und Mise en place für die Küchenparty
- 19.00-21.00 Uhr Küchenparty

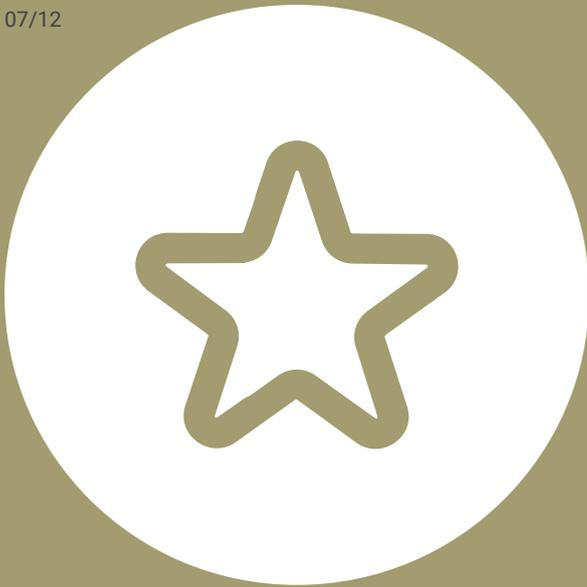
Sonntag, 05.05.2024

- Tag des Wettbewerbs
- Die KandidatInnen betreten im Abstand von 30 Minuten die Küche.
- Die Vorstellung der Menüs („Servicezeit“) erfolgt in derselben Reihenfolge und in 30- minütigen Abständen.
- jeder Kandidat geht bei jedem Gang einmal mit zum Jurytisch um seinen Gang kurz vorzustellen

Vorbereitung für die Küchenparty (Wild Card Vergabe)

Zwei Wochen vor dem Wettbewerb wird jedem Kandidaten ein vorgegebener Warenkorb mitgeteilt, mit diesem Warenkorb muss der/ die KandidatIn ein Küchenparty gerechtes Gericht für 150 Personen kreieren. Dieser Warenkorb darf 2€ pro Person nicht überschreiten. Die Kosten dafür werden von der Organisation getragen. Dieses Gericht darf fertig zum Vorfinale mitgebracht werden. Vor Ort wird es zusätzlich anderthalb Stunden Zeit geben, um das Finishing zu machen. Geschirr wird vor Ort zur Verpflegung gestellt.

Diese Küchenparty am Tag vor dem Wettbewerbstag (04.05.2024) stattfinden und ist verpflichtend für alle. An diesem Abend werden zwei Küchenparties parallel stattfinden bei der jeweils acht Kandidaten gemeinsam antreten. Aus jeder Gruppe wird jeweils ein Wild Card Sieger per Publikumsentscheid bestimmt.



Die nicht Einhaltung der Regeln sind eine grobe Fairnessverletzung gegenüber den Mitbewerbern/innen und führt zum direkten Ausschluss des Wettbewerbs. Die endgültige Punktwertung der Technischen Jury erfolgt nach Inspektion der Küche, in der das Menü zubereitet wurde.

Rolle des Assistenten/der Assistentin

Es sollte der Technischen Jury stets klar erkennbar sein, dass der/die TeilnehmerIn für das Menü federführend ist.

Allgemeine Regeln für die Menüs / Arbeitsweise

Die Zusammensetzung soll aus- gewogen sein, mit angemessenen Anteilen an Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen. Es ist bei der Zubereitung darauf zu achten nachhaltig mit der Ressource Lebensmittel umzugehen.

Folgende Produkte sind in der nachstehend beschriebenen Weise halbfertig erlaubt:

- Gemüse/Salat/Pilze und Früchte (geputzt, aber weder geschnitten noch geformt)
- Kartoffeln (sauber und geschält, aber weder geschnitten noch geformt)
- Zwiebeln (geschält, jedoch nicht geschnitten)
- Als Grundlagen dienende Fonds und Brühen dürfen bereits fertig, aber geschmackslos und nicht reduziert für die Servicezeit mitgebracht werden
- Grundzutaten dürfen zuvor gewogen und abgemessen werden
- Fisch darf vorher geschuppt bzw. in Filets geschnitten werden, grätenfrei und in Portionen sein
- Fleisch darf vorher entbeint und portioniert werden, es sind keine schon Sous Vide gegarten Fleischteile, oder längere Beizzeiten, als der Wettbewerb lang, ist zugelassen.

Teilnahmebedingungen

BEWERTUNG

Die Beurteilung der Leistung liegt in den Händen der Tasting und der technischen Juroren, die sich auf unterschiedliche Bereiche konzentrieren.

In der Tasting Jury sitzen internationale Sterneköche und Gastrokritiker höchsten Ranges.

PUNKTEWERTUNG

Die Gerichte werden von der Tasting Jury in den Kategorien Geschmack, Textur, Technik, ästhetische Präsentation und Kreativität bewertet. Pro Gang können maximal 30 Punkte erreicht werden. (Kreativität: max. 3 Pkt. / Ästhetische Präsentation: max. 3 Pkt. / Technik: max. 3 Pkt. / Textur: max. 6 Pkt. / Geschmack: max. 15 Pkt.) Der Transparenz des Wettbewerbs wird oberste Priorität eingeräumt. Die Technische Jury bewertet dagegen die Zusammenarbeit von Koch und Assistent, Abfallvermeidung, zeitgemäßer Umgang mit Lebensmitteln, Sauberkeit und Hygiene, sowie das Zeitmanagement am Pass. Sie vergeben maximal 45 Punkte. Außerdem kann die Technische Jury TeilnehmerInnen bei grobem Regelverstoß disqualifizieren.

Die Punktwertung der Tasting Jury geht mit 70%, die der Technischen Jury mit 30% in die Gesamtwertung ein.

Sollte sich ein Punktgleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welcher der TeilnehmerInnen gewinnt

ALLGEMEINE REGELN FÜR TEILNEHMER UND PREISRICHTER

Zusammengefasste Richtlinien

- Originalität
- neue Konzepte und Ideen (Innovation)
- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben
- angemessene Garzeiten aller Zutaten
- Gemüsesäfte (Soßen), Fleischbrühe oder Fischsud kann separat serviert werden



GRÜNDE ZUR DISQUALIFIKATION

- Bekanntgabe des Menüs an außenstehende Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören
- Nichtpräsentation der Wettbewerbsmarke: Jede externe Mitteilung (z.B. Fotoaufnahmen für Zeitschriften, Zeitungen, Blogs u.a.) hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, d.h. mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke
- Plagiat: Bei den verschiedenen Gängen des Menüs muss es sich um Originale handeln, die von dem/der Teilnehmer/in selbst eigens für den Wettbewerb kreiert wurden
- Unkollegiales Verhalten im Team oder gegenüber einem/r anderen Wettbewerbsteilnehmer/in sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss des Wettbewerbs führen
- Lebensmittelverschwendung und unhygienische Arbeitsweise sind nicht akzeptabel und führen zum Ausschluss

Der/Die Gewinner/in von Koch des Jahres darf sich nicht erneut dem Wettbewerb stellen.

RECHTENUTZUNG & HAFTUNG

Während der Veranstaltung und insbesondere während der Fotoshootings verpflichten sich die Teilnehmer/innen, die Kochjacke von Koch des Jahres bis zum Ende des Events (inklusive Preisverleihung und nachträgliche Fotoshootings) zu tragen. Die Organisation behält die Rechte an sämtlichem Bild- und Tonmaterial, an Rezepten und Fotos aller Teilnehmer/innen, einschließlich der Finalisten/innen und Gewinner/innen, sowie das Recht auf die weitere Verwendung dieser Materialien und die Weitergabe an Dritte und Veränderung dieser vor. Die TeilnehmerInnen erklären sich bereit, mit Presse, Sponsoren und Medienvertretern zusammenzuarbeiten. Das beinhaltet auch, dass sie bei Bedarf zwei Tage den Sponsoren für Contenterstellung zur Verfügung stehen. Die Finalisten bestätigen, dass sämtliches Bildmaterial ohne Fotocredit veröffentlicht werden darf. Sollte dies jedoch doch der Fall sein, muss der Finalist explizit darauf hinweisen.

Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen. Für zur Verfügung gestellte Produkte haftet der/die TeilnehmerIn persönlich gegenüber dem Sponsor und muss diese nach dem Wettbewerb wieder unversehrt zurückgeben.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, Änderungen an den Teilnahmebedingungen vorzunehmen.

Kontakt

TECHNISCHE FRAGEN ZUM WETTBEWERB

An Jan Pettke
über whats app an +4915158724400

ORGANISATORISCHE THEMEN

Nuria Roig
nroig@kochdesjahres.de
Tel. 0176 23 945 234

PRESSETHEMEN

Paula Teichert
paula.teichert@kochdesjahres.de