

Kochwettbewerb Igeho Kocharena 2023

Reglement und Warenkorb

1 Teilnahmeberechtigt

Kochlernende in Zweiertteams.

2 Wettbewerbsaufgabe

Ihr kreiert ein Gericht für eine Person zum Thema Fisch/Krustentiere aus den im Warenkorb aufgelisteten Lebensmitteln.

Nebst dem Fisch/Krustentier-Komponenten serviert ihr je einen stärke- und einen vitaminreichen Komponenten. Das Gericht wird auf einem Teller angerichtet und präsentiert. Der essbare Anteil pro Portion beträgt maximal 300g.

3 Warenkorb

Fisch	Krustentiere
Zander	Flusskrebsschwänze in Lake
Loup de mer	Black Tiger Crevetten
Stärke und Hülsenfrüchte	Fleisch
Blaue St. Galler Kartoffeln	Geräucherter Bauchspeck, geschnitten
Kartoffeln «La Ratte»	
Tessiner Loto-Reis	Gemüse und Kräuter
Buchweizen	Bundkarotten mit Grün
Beluga Linsen	Frühzwiebeln mit Grün
	Petersilienwurzel
Fonds	Datteltomaten
Gemüsefond	Wirsing
Fischfond	Sellerie
Milchprodukte	Lauch
Butter	Langer Paprika
Vollrahm	Muskatkürbis
Crème fraîche	Italienische Petersilie
	Basilikum
	Farbiger Rettich
Weine & Spirituosen	Öl & Essig
Weisswein lieblich	Basilikum-Öl
Wermut	Oliven-Öl
	Bärlauch-Öl
Gewürze (diverse)	Apfel Balsam-Essig Barrique

4 Zusätzliche Produkte

Reduktionen, Gels, Essenzen und Spezialöle sowie Dekorelemente dürfen mitgebracht werden.

5 Zeitrahmen am Wettbewerbskochen

15 Minuten einrichten und Mise en place
30 Minuten Zubereitung und anrichten
15 Minuten Aufräumen

6 Material und Ausrüstung

Die Teilnehmer bringen folgendes Material selbst mit:

Berufskleidung, eigene Messer, Ausstecher und Spezialwerkzeuge und Formen.

Nicht mitgebracht werden dürfen: Kochgeschirr, Schüsseln, Küchenmaschinen und Kochapparate

Die Wettbewerbsküche ist einfach ausgerüstet. Nebst Induktionsfeld steht ein Kombidämpfer zur Verfügung. Schüsseln, Pfannen (Kasserollen) und Kleinmaterial stehen ebenfalls bereit.

7 Bewertung der praktischen Wettbewerbsarbeiten

Mise en place 3 Pkt.

Wirtschaftliches Arbeiten (Organisation und Warenverbrauch) 5 Pkt.

Garmethoden und Kochtechniken 10 Pkt.

Hygiene 7 Pkt.

Total 25 Pkt.

Präsentation 10 Pkt.

Degustation 25 Pkt.

Total 35 Pkt.

8 Anmeldung & Startzeiten

Online unter :

[Koch-Wettbewerb | HGU \(hotelgastrounion.ch\)](https://www.hotelgastrounion.ch)

9 Weitere Bestimmungen

Versicherung ist Sache der Teilnehmer.