

Ablauf des Wettbewerbes für Koch/Köchin:

- 07:30 Uhr** Begrüßung
- 07:40 Uhr** Beginn
- 07:50 Uhr** Rezeptierung der Gerichte (darf mitgenommen werden)
Materialfassen, Rezepte sind erlaubt, auch digital!
Abgabe von zwei Menükarten im Format A5 (darf mitgenommen werden)
- 08:00 Uhr** Ein 3-Gang Menü (laut Anforderung) ist zu fertigen.
Bewertung von Arbeitsweise, Hygiene sowie Lebensmittelverwertung / Müll.
- 12:30 Uhr** Vier Essensportionen werden auf Teller angerichtet und bei der Jury präsentiert.
Die Suppe kommt in eine Suppenschüssel sowie Hauptgang auf Platte und wird vom Service vorgelegt/serviert/tranchiert. (siehe Anforderung)
- Zwischen den einzelnen Gängen ist 30min. Zeit.
Suppe: 12:30 Uhr
Haupt: 13:00 Uhr
Dessert: 13:30 Uhr
Arbeitsplatz ist bis 14 Uhr gereinigt (Abnahme) zu verlassen, sonst folgen Strafpunkte
- 13:30 Uhr** Reinigung des Arbeitsplatzes
- 14:00 Uhr** Wettbewerbsende
- ca. 14:30 Uhr** Siegerehrung

Arbeitsplanung:

- **Bedenke das bei der Planung ca. 4,5 Stunden reine Kochzeit zur Verfügung stehen!**
- Rezepte dürfen mitgenommen werden, erarbeite bereits mögliche Beilagen anhand des Grundwarenkorb!
- Silikonformen, Edelstahlformen/Ausstecher, Matten etc. sind erlaubt.
- Der Wettbewerb startet mit der Abgabe des ausgearbeiteten Menüs (Mengenangabe und Rezeptierung), Fotos sind keine Pflicht und optional. Des Weiteren sind 2 Menükarten A5 abzugeben.
Danach folgt das **Fassen des Materials** und die **Einrichtung des Arbeitsplatzes**.
- Um 8:00 Uhr ist Kochstart.

Wettbewerbs Informationen:

- Bitte auf die Aussendung genau achten - vorhandene Produkte Basis Warenkorb, sowie Anforderung Menü!

Es sind ausschließlich die angegebenen Produkte am Wettbewerbstag vorhanden.
Es dürfen KEINE Lebensmittel am Wettbewerbstag mitgebracht werden.

- Küchengeräte stehen am Wettbewerbstag zur Verfügung, Messersets müssen mitgenommen werden, kleine Formen und Utensilien, die in eine **rote Fleischkiste mit Deckel** passen sind ebenso erlaubt! Elektr. Kleingeräte die in die Kiste mit Deckel passen sind erlaubt.
- Küchengeräte sind laut der beigefügten Inventarliste vorhanden.
- Bei Fragen unter dem Wettbewerb zu Inventar oder Gerätenutzung steht jederzeit ein Jobmaster zur Verfügung.
- Bei weiteren Fragen steht Jurychef Philipp Stohner philipp.stohner@wktiro.at gerne zur Verfügung.