



Klub der Köche Kärnten

A-9500 Villach, Rennsteinerstraße 198

www.kkk.co.at – office@kkk.co.at

Günter Walder Tel. 0676 7078898

Fax: 04242 26977 36

KKK - Gast 2010



Plattenschau & Service Master Cup

Motto „Genussland Kärnten“

anlässlich der Gast 2010 in Klagenfurt

14. bis 17. März

Ausstellungskategorien - Wettbewerbsrichtlinien

Einzelaussteller -Kalte Küche

Kategorien

- K1** 1 festliche Platte für 6 oder 8 Personen
1 Menü 3 gängig (Tagesmenü) Suppe, Hauptspeise u. Dessert
- K2** 1 festliche Platte für 6 oder 8 Personen 1
Restaurationsplatte für 2 Personen
- K3** 1 Restaurationsplatte für 2 Personen
1 Menü für 1 Person bestehend aus drei Gängen inkl. Süßspeise 4
verschiedene einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte/Tellergerichte
- K4** 1 Fingerfoodplatte für 6 – 8 Personen bestehend aus 6 verschiedenen
Fingerfoodgerichten 1 Menü 3 gängig (Tagesmenü) Suppe, Hauptspeise u.
Dessert

KK L Für Lehrlinge (Koch – Köchin)

- 1 Tagesmenü (Mittagessen) für 1 Person bestehend aus Vorspeise,
Suppe, Hauptspeise u. Dessert
oder
1 Restaurationsplatte für 2 Personen und 2 Tagesdesserts
oder
1 Schauplatte für 6 oder 8 Personen

Konditoren und Patissiers

- K5** 1 Platte mit
Teegebäck oder Pralinen oder Petit fours oder Käsefours oder Friandises,
5 verschiedenen Sorten für 6 Personen mit Schaustück 4 verschiedene
warm gedachte oder kalte Süßspeisen für eine Person einzeln angerichtet.

KP L Für Lehrlinge (Konditor - Konditorin)

1 Tagestorte oder Geschenkstorte angeschnitten
(Durchmesser 22 bis 30cm)
und 3 verschiedene Tagesdesserts für jeweils eine Person

Bewertungskriterien kalte Küche:

Präsentation, Innovation	0 – 25 Punkte
Beinhaltet appetitliche Geschmackvolle elegante Darbietung, moderner Stil.	
Zusammenstellung, Schwierigkeitsgrad	0 - 25 Punkte
In Farbe und Geschmack harmonisierend, zweckmäßig und bekömmlich. Eine ausgewogene Ernährung in richtigem Verhältnis von Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen zueinander.	
Fachlich korrekte Zubereitung	0 - 25 Punkte
Richtige Grundzubereitung der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.	
Anrichteart-Servieren	0 – 25 Punkte
Sauberes und exaktes Anrichten, keine gekünstelten Garnituren, keine Zeitraubenden Anrichteweise, Vorbildliche Anordnung um ein zweckmäßiges servieren zu ermöglichen.	
Gesamt:	100 Punkte
Es werden keine halben Punkte vergeben	

K6 Kochartistik (Schaustücke)

Kalte Küche

Folgende Materialien können im wesentlichen verwendet werden.

Gemüse, Salz, Butter, Teig, Obst, Eis, Fett, Gewürze,...

Die Ausstellungsobjekte werden nur dann Bewertet, wenn sie nicht schon einmal Ausgestellt waren und wenn sie aus Lebensmittel bestehen. Jedoch sind andere Materialien zum Abstützen von innen erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine Maximale Höhe von 1,60 Meter und einer Maximalen Breite von einem Meter nicht überschreiten.

K7 Patisserie Schaustücke

Folgende Materialien können im wesentlichen verwendet werden.

Zucker (Verschiedenen Techniken) Zucker, Teige, Krokant, Aufsatztorten (Hochzeitstorten) Nougat, Marzipan, Schokolade, Kakaomalerei.

Die Ausstellungsobjekte werden nur dann Bewertet, wenn sie nicht schon einmal Ausgestellt waren und wenn sie aus Lebensmittel bestehen. Jedoch sind andere Materialien zum Abstützen von innen erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine Maximale Höhe von 1,60 Meter und einer Maximalen Breite von einem Meter nicht überschreiten.

Kriterien für die Bewertung der Kochartistik/Patisserie - Schaustücke

Schwierigkeitsgrad	0-25 Punkte
Die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, den Zeitaufwand und den Ideellen Einsatz.	
Materialbeherrschung – Ausführung	0-25 Punkte
Wird gemessen an der Fachgerechten Verarbeitung des Materials	
Künstlerische Gestaltung – Kreativität	0-25 Punkte
Der Gesamteindruck sollte nach den Grundsätzen der Ethik und Ästhetik Begeisterung hervorrufen	
Werbeeffekt mit Verkaufsförderung	0-25 Punkte
Hierbei kommt es darauf an, mit kulinarischem Material eigenen Ideen in origineller Weise zu entwickeln Und zu verwirklichen. Die Neuartigkeit sollte Spontan zu erkennen sein.	
Gesamtpunkte	100 Punkte
Es gibt keine halben Punkte	

Jeder Teilnehmer erhält eine Anerkennungsurkunde.

Es wird nach den internationalen Jurykriterien bewertet.

Restaurantfachleute

Gedeckter Tisch für 4 Personen

***Motto „Genussland Kärnten“ Bitte beachten Sie
die Wettbewerbskriterien!***

Auszeichnungen

Für einen Medaillenrang müssen folgende Punkte erreicht werden:

Diplom	25 – 69 Punkte
Bronze Medaille u. Diplom	70 – 79 Punkte
Silber Medaille u. Diplom	80 – 89 Punkte
Gold Medaille u. Diplom	90 – 99 Punkte
Gold Medaille mit Auszeichnung u. Diplom	100 Punkte

Tägliche Siegerehrung:

Ort: Halle 3 KKK

Zeit: 16 Uhr

Allgemeine Richtlinien für Aussteller und Juroren (Küche)

- Die Produkte dürfen von der Jury angeschnitten werden.
- Die richtige Benennung der Ausstellungsstücke ist erforderlich.
- Die Platte muss dem Gericht und der Personenanzahl angemessen sein.
- Eine festliche Platte sollte mindestens aus drei Hauptstücken sowie aus drei passenden Garnituren bestehen.
-
- Zutaten und Garnierung müssen mit dem Hauptstück in Menge, Geschmack und Farbe harmonisieren und sollen den Erkenntnissen der modernen Ernährung entsprechen.
- Zweckmäßige kulinarisch einwandfreie, bekömmliche Zubereitung.
- Warm gedachte Gerichte nicht auf Buffetplatten anrichten.
- Alles nicht Essbare vermeiden, Sockel und ähnliches. Croutons sind erlaubt.
- Papierunterlagen nur für die in Fettbad gebackenen Speisen
- Das Belegen der Teller- und Plattenränder ist unhygienisch.
- Richtige Grundzubereitung der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.
- Die Speisen sollen einen natürlichen, appetitlichen Anblick bieten.
- Die Portionen sollen kleiner als eines à la carte Gerichtes sein.
- Bei Verwendung von Schlagrahm, Cremen etc. ist künstliche Bindung erlaubt.

- Nicht exakt geschnittenes und tourniertes Gemüse zieht Fehlpunkte nach sich.
- Fleisch- und Gemüsesäfte dürfen die Platte nicht unansehnlich machen.
- Bei Fleisch – falls Früchte verwendet werden – nur mit kleinen Früchten, dünnen Fruchtscheiben garnieren.
- Sauberer richtiger Schnitt des Fleisches, Fleisch auf englische Art, à point zu braten, das heißt rosa, damit beim gelieren kein roter Fleischsaft ausziehen kann.
- Fleischtranchen sind nicht, wie sie beim Schnitt fallen, sondern mit der Schnittseite zum Betrachter anzuordnen.
- Warme Gerichte, kalt ausgestellt, müssen zwecks Frischhaltung mit Gelee überglänzt werden.
- Für Fisch wasserklares Fischgelee, für Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fleischgelee verwenden.
- Der besseren Haltbarkeit wegen sollen die Beilagen/Garnituren nicht ganz weich gekocht, dafür aber mit Gelee überglänzt werden.
- Geleetränen an Ausstellungsstücken sind zu entfernen.
- Eier nur auf Glas, Porzellan oder Geleespiegel anrichten.
- Sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmäßiges Service zu ermöglichen.

Jury

Für die Bewertung der Ausstellungsstücke wird vom KKK eine Jury ernannt, die aus anerkannten Fachleuten besteht.
Die Jurymitglieder beginnen die Bewertung der Exponate um 8:30 Uhr.

Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar und endgültig!

Anlieferung der Exponate

Die Exponate sind im ausstellungsfertigen Zustand anzuliefern.
Aufbau ab 6:30 Uhr früh in Foier (Eingangshalle)
Um 8:30 sollen die Exponate für die Bewertung aufgebaut sein.
Sollte dies nicht ausreichend sein, bitte geben Sie ihren diesbezüglichen Bedarf bekannt.
Die Exponate können ab 17 Uhr abgebaut werden.
Schaustücke die länger als vier Tage haltbar sind, können je nach vorhandenem Platz (nach Vereinbarung) über die gesamte Messezeit aufgebaut bleiben.
Nützen sie ihr Exponat als Werbung für sich und Betrieb!

Ausstellungsfläche

Die Ausstellungsflächen sind auf ungekühlten weiß eingedeckten Tischen, die mit Buffetschürzen umspannt sind.

Größe:

Je Exponat ca. 2,5 m²

K10 Restaurationsfachleute:

Gedeckter Tisch für vier Personen

Motto: „ Genusland Kärnten „

Kriterien für den gedeckten Tisch:

Zeitplan:

Je nach Teilnehmerzahl kann der Tisch alle vier Tage aufgestellt bleiben. Die gedeckten Tische können schon am Samstag aufgebaut werden. Bei Wochentagen muss der Tisch bis 8 Uhr fertig gestellt sein. Nach Absprache können Sie den Tisch auch am Vorabend aufbauen.

Der Tisch ist vom Aussteller mitzubringen. Sessel werden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

Allgemeine Richtlinien für Aussteller und Juroren (Gedeckter Tisch)

- Themenverfehlung
- fachlich falsche Zusammenstellung des zu deckenden Menüs
- verwenden von unpoliertem Besteck, Gläser, Teller
- verwenden von beschädigten Gläsern, Teller
- schmutzige oder beschädigte Tischtücher, Mundservietten
- fachlich falsch gedeckt – Besteck, Teller, Gläser, Dekor
- vergessen von Gläsern, Besteck, Brotteller, Standteller...
- keine Menükarten
- keine Harmonie von Farben– Dekoration, Blumen
- Blumenarrangement – fachlich nicht richtig gesteckt
- zu intensiv riechende Blumen
- zu kleines/großes Tischgesteck – Sichtbehinderung

Kriterien für die Bewertung

- **Harmonie**

Übereinstimmung des Themas mit der Tischdekoration und des zu deckenden Menüs

Farbenspiel; Serviettenform, Blumengesteck, sonst. Dekoration

- **Genauigkeit**

Auflegen des Bestecks (Abstände); Stellen der Gläser und Teller, Tischdecke usw.

- **Innovation**

Erlaubt ist alles, wenn fachlich richtig – Phantasie ist gefragt!

- **Gesamteindruck**

Gedeck, Tischschmuck, Blumenarrangements, Menükarten sollten eine Gesamtheit darstellen

Der Tisch sollte einladend sein. Das Thema sofort erkennbar.

Haftung: Der KKK und die Messe Klagenfurt übernimmt für diverse Gegenstände keinerlei Haftung.

Anmeldeschluss: 10. Feb 2010

Anmeldungen an Klub der Köche Kärnten mittels Anmeldeformular oder an die Messe Klagenfurt

KKK

KM Günter Walder

Fax. 04242 26977 36

Tel 0676 7078898 e-Mail

guenter.walder@aon.at