

# **Creative-Cup Berlin 2015** **FUTUREFORUS**

Ausschreibung zur Jugendmeisterschaft  
der Köche, Restaurant- und Hotelfachkräfte

Ausrichter:



Partner:



RHEINSBERGER  
PREUSSENQUELLE



Mit freundlicher Unterstützung von:



# Der Wettbewerb

Der Wettbewerb wird jährlich vom Verein der Köche der Hauptstadt Berlin e.V. und dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V., Sektion Berlin ausgerichtet. Durchgeführt wird der Wettbewerb für Auszubildende aus Küche und Restaurant der Bundesländer Berlin und Brandenburg für das 2. Und 3. Lehrjahr. Die Mitgliedschaft in den Vereinen ist wünschenswert, aber nicht zwingend.

## Die Aufgabenstellung

Die Köche werden unter Verwendung von Convenience-Produkten, also vorgefertigten Produkten, sowie nicht vorbehandelten Lebensmitteln ein Menü kreieren, das sowohl durch seine Kreativität als auch die Kochkunst die anspruchsvolle Jury überzeugt. Die Restaurant- und Hotelfachkräfte werden die erarbeitete Speisenfolge an festlich gedeckten Tischen servieren und real am Gast arbeiten. Diese Veranstaltung im festlichen Rahmen stellt eine große Herausforderung an Konzentration und Können dar.

## Die Qualifikation

Der Creative-Cup Berlin ist ein gutes Training, sich auf die Facharbeiterprüfung im Berufsbild Koch / Köchin oder Restaurant- und Hotelfachkräfte vorzubereiten. Darüber hinaus gilt er als Vorbereitung auf den „Achenbachpreis“, für den sich Jungköche zum Regionalausscheid Berlin-Brandenburg qualifizieren können.

# Auswahl der Teilnehmer

## Schritt 1 – Theoretische Prüfung zur Auswahl der Finalisten

<b>Wann?</b>	27. November 2014, um 17.00 Uhr
<b>Wo?</b>	AOK Nordost Raum 503 Pallasstraße 25 10781 Berlin
<b>Wer?</b>	Köche Restaurant- und Hotelfachkräfte (Auszubildende im 2. und 3. Ausbildungsjahr)
<b>Was?</b>	<u>Köche</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Erstellen eines 4-Gänge-Menüs, bestehend aus Vorspeise, vegetarischem Zwischengang, Hauptspeise und Dessert aus einem vorgegebenen Warenkorb</li><li>- Warenerkennung</li><li>- Theoretische Prüfung (Beantwortung schriftlicher Fragen)</li></ul> <u>Restaurantfach/Hotelfach</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Warenerkennung</li><li>- Erkennung von Arbeitsmitteln</li><li>- Theoretische Prüfung (Beantwortung schriftlicher Fragen)</li></ul>
<b>Voraussetzung:</b>	Die Bewerbung zur Teilnahme muss schriftlich erfolgen. Der Anmeldebogen ist vollständig auszufüllen.
<b>Anmeldeschluss:</b>	22. November 2014
<b>Entscheidung:</b>	Die jeweils (pro Berufsfeld) 14 Teilnehmer der Endrunde werden bis zum 01. Dezember 2014 bekannt gegeben.  Von den ausgewählten Finalisten (Koch) einzureichen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Rezeptur für 8 Personen, nachvollziehbare Beschreibung zu dem im Theoriekomplex erarbeiteten Menüvorschlag</li><li>- Aus dem eingereichten Menü ist ein favorisierter Gang auszuwählen, welcher zur Verwendung in einem Kochbuch über den Creative Cup bebildert aufbereitet wird.</li><li>- Für das Menü ist eine Klappkarte in 8-facher Ausfertigung zum Praxisausscheid vorzubereiten und mitzubringen. Das Format wird mit der Benachrichtigung über die Teilnahme am Finale genannt.</li><li>- Mit der Einreichung erklären sich die Teilnehmer mit einer Veröffentlichung einverstanden.</li></ul>

**Bitte ausschließlich das Formblatt verwenden.**

**Nicht vollständige Wettbewerbsunterlagen führen zu Punktabzug.**

# Auswahl der Teilnehmer

## Schritt 2 – Das Finale

**Wann?** 24. Januar 2015, um 11.00 Uhr

**Kochbeginn:** 12.00 Uhr

**Wo?** IHK Berlin  
Fasanenstrasse 85  
10623 Berlin

**Wer?** 14 Köche  
14 Restaurantfach-/Hotelfachleute

**Was?** Köche:  
Die Köche erstellen ein 4-Gang-Menü (Vorspeise, vegetarischer Zwischengang, Hauptgang, Dessert) aus einem vorgegebenen Warenkorb für 8 Personen: 6 Tischgäste, 1 x Ausstellung, 1 x Verkostung.

Die im Warenkorb vorgegebenen Convenience-Erzeugnisse sollen variiert und kreativ verändert werden (z. B. Convenience-Sauce Hollandaise entsprechend der fachlichen Grundlagen in Ableitungen veredeln zur Sauce Maltaise). Der Warenkorb mit den einzusetzenden Hauptkomponenten (Frisch- und Convenience-Produkte) wird am 31. Oktober 2014 auf der Homepage des Vereins der Köche der Hauptstadt BERLIN e. V.

[www.hauptstadtkoeche.de](http://www.hauptstadtkoeche.de) bekannt gegeben. Der Warenkorb kann u.a. auch eingesehen werden auf der Website [www.future-for-us.de](http://www.future-for-us.de).

Traditionelle Berufsbekleidung und Handwerkszeug sind mitzubringen. Kleingeräte wie Tischmixer, Tischkutter, Pürierstab usw. können mitgebracht werden. Töpfe, Schneidebretter, Gitter usw. sind vorhanden. Die Teilnehmer haften für ihre mitgebrachten Kleinmaterialien und das Handwerkszeug selbst.

### Restaurantfach-/Hotelfachleute:

Zu den Aufgaben für den Bereich Restaurantfach/Hotelfach gehört das Eindecken eines 5-Gang-Menüs für 6 Personen inklusive Tischdekoration, ein fachliches Verkaufsgespräch, die Zubereitung eines Apéritifs für 4 Personen nach Vorgabe, Service eines 5-Gang-Menüs für 6 Personen inklusive Dekantieren, Tranchieren des Hauptgangs und Englischem sowie Französischem Service, zudem gilt es, als Arbeitsprobe, die Zubereitung einer Käsespezialität zu absolvieren.

Es ist aus dem vorhandenen Porzellan, Besteck und Glas, wie auch Dekorationsmaterial auszuwählen – selbstmitgebrachte Gegenstände dürfen nicht verwendet werden.

Teilnehmer und Commis tragen ordentliche und saubere Berufskleidung. Handwerkszeug, Tranchierbesteck, Tranchierbrett und ein Officemesser sind mitzubringen. Die Teilnehmer haften für ihr Handwerkszeug selbst.

## Timing

### **Köche**

#### Theorie

Prüfungsfragen	45 Minuten
Warenerkennung	15 Minuten
Menüerstellung	20 Minuten

#### Praxis

Vorbereitung Menü	5,0 Stunden
Ausgabezeit	2,0 Stunden
Pause	0,5 Stunden

### **Restaurant- und Hotelfachkräfte**

Eindecken	60 Minuten
Verkaufsgespräch	15 Minuten
Service	120 Minuten

## Die Jury

Zusätzliche Unterstützung der fachkundigen Jury durch:

### **Gerlinde König,**

stellvertretende Vorsitzende der AOK Nordost

## Die Preise

Im Anschluss an den Wettbewerb wird die Jury Preise an die Teilnehmer überreichen. Das Urteil der Jury ist unanfechtbar.

# Bewertungskriterien

## Restaurantfach/Hotelfach

Eindecken	10	Punkte
Mise en place und Bereitstellung für die Köche	5	Punkte
Tischabnahme / Handwerkzeug	10	Punkte
Begrüßung der Gäste / Vorstellung	5	Punkte
Französischer Service	10	Punkte
Englischer Service	10	Punkte
Weißweinservice	5	Punkte
Rotweinservice (Dekantieren)	10	Punkte
Tranchieren	10	Punkte
Zubereitung Käsespezialität	10	Punkte
Dessertservice (Flambieren)	5	Punkte
Herstellung Begrüßungsdrink	5	Punkte
Anleitung des Commis	5	Punkte
	<b>100</b>	<b>Punkte</b>

# Warenkorb

Die mit Unilever gekennzeichneten Materialien sollen weitestgehend im Menü verwendet und veredelt werden. Alle anderen Materialien aus der Ergänzungsliste **können** Verwendung finden. Die mit einem „x“ gekennzeichneten Artikel müssen im Menü Verwendung finden.

## Fisch, Schalen und Krustentiere

	Menge
x Riesengarnelen	8 Stück
x Zanderfilet	0,4 kg
x Lachsforelle ganz	1 Stück á 1,2 kg

## Fleisch / Wild / Geflügel

x Kalbskarree ohne Deckel	1 Stück á 1,5 kg
---------------------------	------------------

## Gemüse

x Kräuterseitlinge	0,3 kg
Wirsingkohl	1 Stück
Paprika rot/gelb	je 1 Stück
Lollo Rosso	½ Kopf
Friséesalat	½ Kopf
Rucola	1 Bund
Cocktailtomaten rot / gelb	je 1 Schale
x Bundmöhren	1 Bund
x Urkarotten Lila	0,25 kg
x Urkarotten gelb	0,25 kg
Kohlrabi	3 Stück

## Obst

x Äpfel Boskop	4 Stück
x Birnen Abate	4 Stück

## sonstiges

x Tofu geräuchert	0,5 kg
-------------------	--------

## Unilever Produkte

	UFS Artikel Nummer
Rama Cremefine Schlagcreme	7484
Rama Cremefine Kochcreme	7485
Rama Cremefine Verfeinerungscreme	7486
Knorr Profi Mix Zubereitung für Panade	779
Knorr Asia Würzsauce Sunshine Chili	7499
Knorr Asia Würzsauce Pang Gang	7489
Knorr Asia Würzsauce Sambal Manis	7497
x Pfanni Kartoffelpuffer	2121
x Knorr Salatspezialität Taboulé	919
CARTE D'OR Dessert Topping Schoko	87021
x Knorr Professional Demi Glace	4860
x CARTE D'OR Bayrisch Creme	848
Phase Professional „Wie Butter“	95358



# Ergänzungsliste

Die in dieser Liste enthaltenen Zutaten stehen zusätzlich zu den Zutaten des Warenkorbes zur Verfügung.

## Molkereiprodukte

Milch  
Butter  
Joghurt  
Quark  
Parmesan

## Gemüse

Gemüse für Mire Poix  
Kartoffeln fest- und mehlig kochend

## Kräuter

Petersilie  
Dill  
Schnittlauch  
Boquet Garni  
Ingwer, frisch  
Zitronengras  
Rosmarin  
Thymian

## Essig, Senf etc.

Weißweinessig  
Rotweinessig  
Senf  
Meerrettich

## küchenübliche Trockengewürze

Pfeffer schwarz, ganz  
Pfeffer schwarz, gemahlen  
Pfeffer weiß, ganz  
Pfeffer weiß, gemahlen  
Piment  
Lorbeerblätter  
Wacholderbeeren  
Nelken  
Muskatnuss, ganz

## Wein / Südwein

Weißwein  
Rotwein  
Sherry  
Portwein  
Madeira  
Noilly Prat

## Spirituosen

Weinbrand  
Cointreau  
Rum  
Kirschwasser  
Amaretto

## Grundnahrungsmittel

Weizenmehl, Typ 405  
Weizenvollkornmehl  
Paniermehl  
Zucker  
Weizengrieß  
Risottoreis (Vialone)

## Allgemeines

Küchengarn

## Eier

Hühnereier

## Fruchtsaft

Apfelsaft  
Orangensaft

## Sonstiges

Tomatenmark  
Kokosmilch  
Hefe, frisch  
Gelatine  
Rosinen  
Mandeln  
Backpulver  
Pinienkerne  
Walnusskerne  
Preiselbeeren  
Honig  
Aprikosenmarmelade  
Zitronen  
Limetten  
Minze  
Kuvertüre schwarz und weiß  
Puderzucker  
Pistazienkerne  
Toastbrot  
Salz  
Speck, mager  
Schalotten

Paprika edelsüß  
Paprika scharf  
Cayennepfeffer  
Curry  
Curcuma  
Safran  
Senfkörner

Sternanis  
Bohnenkraut  
Estragon  
Oregano  
Kerbel  
Majoran  
Kümmel  
Vanilleschoten  
Zimtstangen  
Zimt gemahlen

# Anmeldung für die Teilnahme

am Creative-Cup 2015 in der IHK Berlin  
für Auszubildende im 2. und 3. Ausbildungsjahr

Name: .....

Vorname: .....

Teilnahme als:    Koch                     Restaurantfach/Hotelfach

Konfektionsgröße (für die Bereitstellung der Kochjacke): .....

Postleitzahl, Ort: .....

Straße, Hausnummer: .....

Telefon / Fax: .....

E-Mail: .....

Verein (falls vorhanden): .....

Ausbildungsbetrieb: .....

Anschrift: .....

Kontaktperson / Ausbilder: .....

Telefon: .....

Fax: .....

E-Mail: .....

.....

Ort, Datum

Unterschrift Teilnehmer

Unterschrift Ausbilder

**Bitte bis zum 22. November 2014 senden an:**

Agentur elsweyer+hoffmann  
Bamberger Straße 18  
10997 Berlin  
Fax: 030/214584-79  
futureforum@elsweyer-hoffmann.de

.....  
**Stempel / Unterschrift Betrieb**  
(hiermit erklären wir uns bereit, den Auszubildenden  
am Tag des Wettbewerbes freizustellen)  
tellen)