



Teilnahmebedingungen Nationalmannschaften



grenzenlos kochen
22.-25.10.2016 IN ERFURT



MEMBER OF:



**WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES**



Teilnahmebedingungen Nationalmannschaften

Inoga – IKA/Olympiade der Köche 22.-25. Oktober 2016 in Erfurt

Träger der Veranstaltung: Der Verband der Köche Deutschlands e.V., im folgenden kurz VKD genannt, ist ideeller Träger, wirtschaftlicher Träger ist die Messe Erfurt GmbH.

Dauer und Öffnungszeiten

Die Inoga – IKA/Olympiade der Köche findet von Samstag, den 22. Oktober 2016 bis Dienstag, den 25. Oktober 2016 in der Messe Erfurt statt.

Die Ausstellung ist täglich geöffnet

Für die Teilnehmer von 05.00 - 21.30 Uhr.
Für die Besucher von 10.00 - 21.00 Uhr.

Eröffnungsfeier

Die Nationalmannschaften werden bei der Eröffnungsfeier am Freitag, 21. Oktober 2016, in der Messe Erfurt offiziell vorgestellt, Beginn 17.00 Uhr.

Kleidung der Nationalmannschaften

Die Nationalmannschaften müssen bei der offiziellen Eröffnungsfeier Kochkleidung und -hut tragen.

Schlussveranstaltung

Die Preisverleihung der Nationalmannschaften und die Bekanntgabe der Sieger der Inoga – IKA/Olympiade der Köche wird am Mittwoch, 25. Oktober 2016, in der Messe Erfurt stattfinden, Beginn 10.00 Uhr.

Empfänge und Veranstaltungen

Ein Land oder eine Nationalmannschaft, die während der Inoga – IKA/Olympiade der Köche, einen Empfang geben oder eine Veranstaltung organisieren möchte, meldet sich bitte mindestens 6 Monate im Voraus beim Organisator.

Einschreibung – Anmeldung

Die Einschreibung zur Teilnahme kann ausschließlich online erfolgen:
www.olympiade-der-koeche.de

Für Informationen bezüglich der Einschreibung wenden Sie sich bitte per E-Mail an:
beate.teichmann@vkd.com

Anmeldung bis 30.06.2015

- Die endgültige Einschreibung mit nomineller Ankündigung der Mannschaft muss bis spätestens 30.06.2015 erfolgen.
- Zur Veröffentlichung wird ein Farbbild der Mannschaft benötigt. (per Email an beate.teichmann@vkd.com, spätestens bis 31.03.2016).
- Der Menüvorschlag ist bis zum 31.05.2016 einzureichen.
- Die genaue Rezeptur ist für 110 Personen anzugeben und bei Beginn des Wettbewerbs an die Jury auszuhändigen (Format: Excel).

Teamzusammenstellung

Nur die nationalen Verbände, die dem Weltbund der Kochverbände (WACS) angehören, können mit einer Nationalmannschaft am internationalen Kochkunstwettbewerb zur Inoga - IKA/Olympiade der Köche teilnehmen.

Ein Land kann nur durch eine einzige Nationalmannschaft vertreten sein.
Eine Nationalmannschaft besteht aus 6 Mitgliedern inklusive Köchen und Pâtisseries.

Das Team muss bei den Programmen „Kochkunst“, „Pâtisserie“ sowie in der warmen Küche, „Restaurant der Nationen“ aus den gleichen Teammitgliedern bestehen.

Aus organisatorischen Gründen müssen die Namen und Vornamen der 6 Teammitglieder sowie der (maximal) 4 Helfer bei Einschreibung angegeben werden.
Die Jurymappen enthalten die Namen der 6 aktiv kochenden Teammitglieder.
Diese unterscheiden sich nicht von den Namen der Anmeldung.

Kaution – Garantie

Die Nationalmannschaften zahlen eine Kaution von 1.000 € und eine Teilnehmergebühr von 400 € via online Zahlung (VISA, MASTERCARD).

Überweisungskosten sind zu Lasten des Auftraggebers.

Kaution und Teilnehmergebühr werden ausschließlich über online Zahlung (VISA, MASTERCARD) über unsere Internetseite www.olympiade-der-koeche.de getätigt.

Die eingezahlte Kaution wird bei Teilnahme zum Ende der Veranstaltung zurückerstattet unter Vorbehalt einer ordnungsgemäßen Übergabe:

- Der Küche und des Ausstellungstisches,
- der Hotels und Küchen, welche die Nationalmannschaften benutzt haben,
- bei ordnungsgemäßem Ablauf des Programms der warmen Küche im Restaurant der Nationen.

Unterbringung

Die Unterbringung der Nationalmannschaften in Erfurt geht zu Lasten des Organizers. Die Kosten von 3 Doppelzimmern können für maximal 5 Nächte vom 21.-26.10.2016 übernommen werden.

Bei eigener Reservierung übernimmt der Organizer einen maximalen Zimmerpreis inkl. Frühstück von 80 € pro Doppelzimmer/Nacht bei Vorlage der originalen Hotelrechnung. Es werden maximal 1.440 € erstattet.

Ausstellungsanforderungen

Die Nationalmannschaften erstellen folgendes zweiteiliges Ausstellungsprogramm:

- 1 Tag Kochkunst und Patisserie Programm
- 1 Tag Restaurant der Nationen – warme Küche

Die Auslosung der Wettbewerbstage der verschiedenen Mannschaften wird im Herbst 2015 stattfinden. Ort und Datum der Auslosung wird den angemeldeten Mannschaften rechtzeitig mitgeteilt.

Zoll

Prinzipiell besteht keine Schwierigkeit bei der Einführung von Waren in begrenzter Menge nach Deutschland. Aus Übersee sind die Bestimmungen zu beachten. Auf Anfrage erhält jeder Teilnehmer vom Organizer eine Teilnahmebestätigung, die gegebenenfalls beim Zoll vorzuzeigen ist. Jede eingeführte Ware unterliegt den von der EU festgelegten sanitären und hygienischen Lebensmittelbestimmungen.

Waren und Rohstoffe

Sämtliche Waren und Rohstoffe zur Zubereitung der Platten und Gerichte sind in Deutschland in bester Qualität erhältlich. Da eine Vorbestellung unumgänglich ist, wird den Ausstellern auf Anfrage eine Liste von Spezialgeschäften zugestellt. Die Mannschaften müssen alle Waren selbst besorgen.

Materialkosten

Die Rohmaterialien der Ausstellungsobjekte sowie die Dekorationen gehen zu Lasten der Nationalmannschaften.

Zubereitung der Ausstellungsplatten

Den Nationalmannschaften werden Arbeitsplätze zum Fertigen der Ausstellungsarbeiten zur Verfügung gestellt.

Programm

Folgendes Programm ist der internationalen Jury am Ausstellungstag komplett vorzustellen.

Programm Kochkunst

a) Vier (4) verschiedene Sorten Fingerfood für sechs (6) Personen

Gewicht: jedes zwischen 10 g und 20 g, in einem Bissen essbar, angerichtet auf/in Porzellan, Glas, Tassen, Löffel oder entsprechendem Geschirr. Zusätzliches Besteck ist nicht erlaubt.

- kann mit Dip Sauce separat angerichtet werden.
- zwei (2) verschiedene Sorten kalt zubereitet und kalt ausgestellt
- zwei (2) verschiedene Sorten warm zubereitet und kalt ausgestellt
- ein (1) Schauteller a Part angerichtet mit je einem Stück zur Präsentation

b) Eine (1) kalte Schauplatte für acht (8) Personen und ein (1) Schauteller, um das Größen- bzw. Mengenverhältnis zu zeigen.

Eine Schauplatte besteht aus:

- drei Hauptkomponenten mit je einer Garnitur für jede Hauptkomponente
- das Endstück muss auf der Platte präsentiert werden, nahe der präsentierten Scheibe
- die Schauplatte muss mit Salat und zusätzlich mindestens 2 Saucen oder Chutneys präsentiert werden. Salat ist keine Garnitur und muss a part angerichtet werden. Schüssel/Schale zum Anrichten des Salates/Sauce /Chutney muss a part angerichtet werden
- Brot und Butter, wird nicht bewertet
- Garnituren sollten nicht mit Fingerfood verwechselt werden
- Teller, Schüsseln oder ähnliches Anrichtematerial sind auf der Schauplatte nicht erlaubt.

c) Drei (3) verschiedene Vorspeisen für eine (1) Person

- eine (1) warme Vorspeise, alle Komponenten warm, kalt ausgestellt
- zwei (2) kalte Vorspeisen, alle Komponenten kalt, kalt ausgestellt

d) Ein (1) ovo-lacto vegetarisches 3-Gang Menü (Mittagstisch) für eine (1) Person

- Vorspeise
- Hauptgang (warm zubereitet, kalt ausgestellt)
- Dessert

e) Ein (1) gastronomisches Menü für eine (1) Person

- bestehend aus 5 Gängen (Dessert inklusive)

Kriterien zur Bewertung der Ausstellungsobjekte im Programm „Kochkunst“:

Präsentation und Innovation	25 Punkte
Zusammenstellung	25 Punkte
Korrekte und fachliche Zubereitung	25 Punkte
Servieren und Anrichteweise	25 Punkte
GESAMT:	100 Punkte

Programm Patisserie

a) Ein (1) Schaustück

- Höhe min. 60 cm und max. 100 cm
- der Sockel darf maximal 40 cm x 60 cm groß sein, aber das Schaustück darf über die Breite des Sockels hinausragen
- freie Themenauswahl
- nur essbare Lebensmittel verwenden
- mindestens drei (3) verschiedene Herstellungstechniken müssen angewandt werden

b) Vier (4) verschiedene Desserts, Einzelportionen auf Teller angerichtete Desserts für eine (1) Person

- Ein (1) Dessert mit Hauptanteil Schokolade
- Ein (1) Dessert mit Hauptanteil Früchte
- Zwei (2) Desserts nach eigener Wahl

c) Eine (1) Platte / Auswahl Süßigkeiten, Pralinen, Petits Fours oder Friandises

- Vier (4) verschiedene Sorten für sechs (6) Personen = 24 Stück
- Gewicht 6-14 g/Stück
- Ein (1) Einzelteller á Part angerichtet mit je einem (1) Stück, zum Prüfen für die Jury

Kriterien zur Bewertung der Ausstellungsobjekte im Programm „Patisserie“:

Präsentation und Innovation	25 Punkte
Zusammenstellung	25 Punkte
Korrekte und fachliche Zubereitung	25 Punkte
Servieren und Anrichteweise	25 Punkte
GESAMT:	100 Punkte

Klassifizierung Kalte Plattenschau: Kochkunst	60 %
Patisserie	40 %
Total	100 %

Die sechs (6) Teammitglieder dürfen beim Aufbau der kalten Plattenschau die Exponate auf den Tisch platzieren. Vier (4) weitere Personen dürfen dem Team behilflich sein. Die Gesamtanzahl von zehn (10) Personen darf nicht überschritten werden.

Bei Verstößen gegen die obige Regel werden die jeweiligen Teams auf Anordnung vom Jury-Obmann mit 5 % Abzug der erreichten Punktzahl in der kalten Ausstellung bestraft.

Ausstellungstisch

Die Ausstellungsfläche pro Nationalmannschaft beträgt 3 m x 4 m = 12 m². Sie ist mit einem neutralen Belag bedeckt und mit bodenlangen Skirtings umhängt, neutraler Tischaufbau in der Größe von 150 x 50 x 20 cm in der Mitte des Tisches. Beleuchtung wird vom Organisator gestellt. Im Interesse der allgemeinen Sicherheit in den Hallen, ist es nicht gestattet, die Tische abzubauen oder andere, z.B. eigene Tische mitzubringen.

Wichtig: Die Programme sind vollständig an einem Tag auszustellen. Die einzelnen Exponate/Schaustücke können nur einmal zum Wettbewerb zugelassen werden.

Menükarten und Sockel für Teller und Platten sind zusätzlich auf dem Tisch erlaubt. Der Durchmesser der Sockel muss kleiner sein, als die Teller/Platten, die sie tragen.

Beschriftung

Die Platten und Ausstellungsstücke müssen einheitlich mit Beschriftungsschildern gekennzeichnet werden (Bezeichnung der Ausstellungsstücke, Name der Mannschaft).

Der Veranstalter hat das Recht, die Platten zu entfernen, die nicht dem Anspruch der Kochkunst entsprechen.

Jurierung

Die Ausstellungsstücke müssen täglich um **7.00 Uhr** aufgestellt sein. Die Rücknahme erfolgt nach **18.00 Uhr**.

Bei Verstößen gegen die obige Regel werden die jeweiligen Teams auf Anordnung vom Jury-Obmann mit 5% Abzug der erreichten Punktzahl in der kalten Ausstellung bestraft. Alle Ausstellungsstücke werden unter Verwendung des 100-Punkte-Systems einzeln bewertet. Es werden keine halben Punkte vergeben.

Internationale Jury

Die internationale Jury besteht aus anerkannten und erfahrenen Fachleuten. Mit der Teilnahme an der Ausstellung erkennen die Aussteller die hier genannten Bedingungen an.

Täglich stehen 2 Vertreter der Jury einem Mannschaftsvertreter für Fragen bezüglich ihres Programms zur Verfügung.

Programm Warme Küche:

Restaurant der Nationen

Als weitere Wettbewerbsaufgabe müssen die teilnehmenden Nationalmannschaften ein 3-Gang-Menü herstellen: 110 Menüs müssen vor den Augen der Besucher der Inoga – IKA/Olympiade der Köche zubereitet werden. Diese werden per Tellerservice im Restaurant der Nationen den Besuchern zum Verkauf angeboten.

Menü-Zusammenstellung

- 1. Gang:** 110 Vorspeisen mit Meeresfrüchten/Fisch als Hauptkomponente oder eine Kombination aus beidem.
Hauptkomponente muss warm sein, der Rest darf kalte Komponenten beinhalten.
- 2. Gang:** 110 Hauptgerichte unter wahlweise Verwendung von Schlachtfleisch, Geflügel oder Wild (oder eine Kombination).
- 3. Gang:** 110 Desserts mit Elementen die sich abheben durch verschiedene Texturen und Temperaturen.

Zum Wettbewerb in der warmen Küche dürfen vorbereitet werden:

- Salate – geputzt, gewaschen, aber nicht geschnitten und nicht gemischt
- Gemüse – geputzt, gewaschen, roh, nicht zerkleinert, (Tomaten dürfen blanchiert gehäutet, dicke Bohnen geschält), kein Gemüsepüree.
- Fisch – ausgenommen, geschuppt, NICHT filetiert
- Muscheltiere müssen roh, in der Schale sein, aber gesäubert
- Krustentiere dürfen nicht geschält sein
- Fleisch/Geflügel ausgelöst, nicht portioniert, nicht geschnitten. Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein
- Würstchen müssen in der Küche zubereitet werden, Hackfleisch ist nicht erlaubt.
- Fonds – Grundfonds nicht reduziert, nicht gewürzt, keine zusätzlichen Stücke (Knoblauch, Wein etc.) Die Jury verkostet die Grundfonds bei der Mise en place Kontrolle (warm und kalt)
- Biskuit, Meringue, Grundteig, vorgefertigter Biskuit, Macarons und Konfekt dürfen mitgebracht werden, jedoch nicht geschnitten/ausgerollt
- Patisserie Basisrezepte dürfen abgewogen, aber nicht weiterverarbeitet sein
- Fruchtmarm – Fruchtmarmpürees dürfen mitgebracht werden, jedoch nicht als fertige Sauce
- Dekor-Ornamente müssen zu 100 % vor Ort gefertigt werden

Bei Verstößen gegen die obige Regel werden die jeweiligen Teams mit bis zu 10 % Abzug der erreichten Punktzahl in „Warme Küche“ bestraft.

Leistungen

Die Organisatoren vergüten 110 x 10 € = 1100 € pro Nationalteam für die Auslagen beim Einkauf der Waren.

Küche des Restaurants der Nationen

Die Küchen im Restaurant der Nationen sind modern eingerichtet und für das Publikum einsehbar. Die Nationalmannschaften müssen in sauberer Berufskleidung auftreten.

Kücheneinrichtungen und Inventar sind sorgfältig zu behandeln. Für abhandengekommene Einrichtungsgegenstände haftet jede Nationalmannschaft selbst. Hygienisches und exaktes Arbeiten wird ebenso bewertet wie das Hinterlassen einer sauberen und aufgeräumten Küche.

Jede Küche wird mit zehn (10) Steckdosen (220 Volt) ausgestattet. Zusätzliches Klein Küchen Equipment darf von der Mannschaft mitgebracht werden (Veranstalter muss informiert werden). Höchstbelastung von 10 kW darf nicht überschritten werden. Die Überbelastung wird durch eine Sicherung kontrolliert.

Teameinsatz

Alle sechs (6) aktiven Teammitglieder sind während der Arbeiten in der Küche zugelassen. Bei Servicebeginn muss eines der Teammitglieder die Annonce übernehmen. Der Annoncier darf nur die Teller säubern, aber keine Beilagen, Dekorationen oder Saucen auf den Teller legen.

Ein Helfer kann während den Arbeiten in der Küche abräumen und abwaschen. Dieser muss aber klar erkennbar sein.

Die Messeküchen sind ab 12.00 Uhr zum Einräumen der Waren zugänglich.

Die sechs (6) Teammitglieder sollen das Einräumen der Waren vornehmen. Des Weiteren dürfen vier (4) Helfer dem Team behilflich sein. Die Gesamtzahl von zehn (10) Personen darf keinesfalls überschritten werden. Die Helfer dürfen nicht dieselbe Kleidung tragen wie die Köche.

Ab 12.30 Uhr erfolgt die Einweisung in die Küchengeräte.

Von 12.30 Uhr bis 12.55 Uhr erfolgt die „Mise en place“- Kontrolle der Jury.

Ab 13.00 Uhr wird die Küche zum Arbeitsbeginn vom Jury-Obmann oder von seinem Vertreter freigegeben.

Ein Foto des Menüs muss an beate.teichmann@vkd.com gesendet werden (spätestens am 01.09.2014). Die Mindestgröße der Fotos beträgt 2560 x 1920; Mindestauflösung 200dpi. Rezepturen des warmen Menüs müssen der Jury vorgelegt werden.

Servicebeginn ab 19.00 Uhr.

Teams mit Zeitverzug zum Servicebeginn oder während des Services werden mit 5 % Abzug der erreichten Punktzahl im Programm „Warme Küche“ bestraft.

Internationale Jury

Die Internationale Jury ist ab 12.00 Uhr tätig.

Die Bewertung der Teller wird während des Service vorgenommen, d.h. es werden pro Gang vier (4) Teller bewertet, ohne dass die Mannschaft diese Teller bestimmen kann.

Das servierte Menü muss mit dem ausgestellten Menü übereinstimmen.

Die internationale Jury achtet darauf, dass die Küchenmannschaften in der angegebenen Teamzusammenstellung bleiben.

Kriterien zur Bewertung

Mise en place	10 Punkte
Korrekte fachgerechte Zubereitung	25 Punkte
Hygiene	
Schnittarten und -Techniken	
Küchenorganisation	
Service	5 Punkte
Präsentation	10 Punkte
Geschmack	50 Punkte
GESAMT	100 Punkte

Verteilung der Punkte:

1. Vorspeise	100 Punkte
2. Hauptgang	100 Punkte
3. Dessert	100 Punkte

Total 300 / 3 = 100 Punkte

Die vorgeschriebene Portionenzahl von 110 ist einzuhalten.
Ungenügende Quantität wird durch Punktabzug bestraft.

Hygiene

Der Organisator hält sich das Recht vor, Mannschaften die gegen die internationalen Hygienevorschriften verstoßen, auf Anordnung vom Jury-Obmann, zu disqualifizieren.

Anmerkung: „WACS Hygiene on Competition and WACS Ethics and Codes of Conduct“, kann auf den WACS Webseiten unter Wettbewerb heruntergeladen werden (<http://worldchefs.org/en/node/533>)

Die Kontrolle der Temperaturen sowie der einwandfreie Zustand der Lebensmittel erfolgt ebenfalls durch die Jury.

Auszeichnungen

Klassifizierung / Preise

Für das Programm Kochkunst und Patisserie werden je nach Punktzahl verliehen:

100 Punkte Goldmedaille mit Diplom und Auszeichnung

99,99 – 90,00 Punkte Goldmedaille mit Diplom

89,99 – 80,00 Punkte Silbermedaille mit Diplom

79,99 – 70,00 Punkte Bronzemedaille mit Diplom

69,99 – 60,00 Punkte Diplom

Für das Programm Warme Küche im Restaurant der Nationen werden je nach Punktezahl verliehen:

100 Punkte Goldmedaille mit Diplom und Auszeichnung

99,99 – 90,00 Punkte Goldmedaille mit Diplom

89,99 – 80,00 Punkte Silbermedaille mit Diplom

79,99 – 70,00 Punkte Bronzemedaille mit Diplom

69,99 – 60,00 Punkte Diplom

Auszeichnung für Nationalteams

Im Wettkampf um den Olympiasieger IKA 2016 der Köche in Erfurt:

Kochkunst

Das Nationalteam, das in der Kategorie Kochkunst die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Nationalmannschaften Kategorie Kochkunst - IKA 2016 und erhält eine Goldmedaille.

Das zweitplatzierte Nationalteam, in der Kategorie Kochkunst erhält eine Silbermedaille.

Das drittplatzierte Nationalteam, in der Kategorie Kochkunst, erhält eine Bronzemedaille.

Pâtisserie

Das Nationalteam, das in der Kategorie Pâtisserie die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Nationalmannschaften Kategorie Pâtisserie - IKA 2016 und erhält eine Goldmedaille.

Das zweitplatzierte Nationalteam, in der Kategorie Pâtisserie erhält eine Silbermedaille.

Das drittplatzierte Nationalteam, in der Kategorie Pâtisserie erhält eine Bronzemedaille.

Warme Küche – Restaurant der Nationen

Das Nationalteam, das in der Kategorie „Warme Küche“ die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Nationalmannschaften Kategorie „Warme Küche“ - IKA 2016 und erhält eine Goldmedaille.

Das zweitplatzierte Nationalteam, in der Kategorie „Warme Küche“ erhält eine Silbermedaille.

Das drittplatzierte Nationalteam, in der Kategorie „Warme Küche“ erhält eine Bronzemedaille.

Olympiasieger – Overall

Das Nationalteam, das aus den Kategorien Kochkunst, Pâtisserie und „Warme Küche“ die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Nationalmannschaften IKA 2016 – Gold.

Das zweitplatzierte Nationalteam, das aus den Kategorien Kochkunst, Pâtisserie und „Warme Küche“ die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Nationalmannschaften IKA 2016 – Silber.

Das drittplatzierte Nationalteam, das aus den Kategorien Kochkunst, Pâtisserie und „Warme Küche“ die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Nationalmannschaften IKA 2016 – Bronze.

Jedes Teammitglied (6 Mitglieder) erhält je eine Medaille entsprechend der Punktzahl mit Diplom Kochkunst, Patisserie und im Programm der „Warme Küche“ / Restaurant der Nationen. Die Nation erhält je eine Medaille entsprechend der Punktzahl mit Diplom in den Programmen Kochkunst, Patisserie und „Warme Küche“ / Restaurant der Nationen.

Das Schlussklassement wird wie folgt ermittelt:

Kochkunst	100 Punkte
Patisserie	100 Punkte
Warme Küche	100 Punkte
Total	300 Punkte

Die Entscheidungen der Jury sind endgültig und unanfechtbar.

Haftpflicht

Der Veranstalter übernimmt keine Verantwortung für persönliches Ausstellungsmaterial oder andere Wertgegenstände. Die Aussteller haben die Risiken der Ausstellungsbeteiligung selbst zu versichern.