



# Teilnahmebedingungen Regionalmannschaften



**grenzenlos kochen**  
22.-25.10.2016 IN ERFURT



MEMBER OF:



**WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES**



## Regionalmannschaften Teilnahmebedingungen

### 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 h – 21.30 Uhr

Für die Besucher von 10.00 h - 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.

#### 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.

#### Anmeldung

##### Anmeldung bis 31.03.2016

Die Regionalmannschaften zahlen eine Kautions von 800 € und eine Teilnahmegebühr von  $5 \times 65 = 325$  € pro Regionalmannschaft / Programm. Die Kautions und Teilnahmegebühr werden ausschließlich über online Zahlung (VISA, MASTERCARD) über unsere Internetseite [www.olympiade-der-koeche.de](http://www.olympiade-der-koeche.de) getätigt.

Überweisungskosten sind zu Lasten des Auftraggebers. Eingezahlte Beträge werden nicht rückerstattet. Die Kautions wird nach Wettbewerbsende zurückgezahlt.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet:

- Ausstellungstisch
- 8 Tageskarten

## Teamzusammenstellung

Eine Regionalmannschaft besteht aus 5 Köchen einschließlich Teamkapitän und Pâtissier plus 3 Helfer. Die Helfer dürfen keine Kochjacken tragen. Die Helfer dürfen die Ausstellungsstücke zum Tisch tragen, aber nicht mit diesen arbeiten, oder auf den Tisch stellen. Hygiene Richtlinien müssen befolgt werden.

Aus organisatorischen Gründen müssen die Namen und Vornamen der 5 Teammitglieder sowie der maximal 3 Helfer bei Anmeldung angegeben werden.

## Ausstellungsanforderungen

Die Regionalmannschaft muss folgendes zweiteiliges Ausstellungsprogramm präsentieren:

- 1 Programm Kochkunst
- 1 Programm Pâtisserie

## Kaution

Die Regionalmannschaften zahlen eine Kaution von 800 € und eine Teilnehmergebühr von 325 €.

## 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 Organisator 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 Regionalmannschaften.

## Zubereitung der Ausstellungsplatten

Die Regionalmannschaften müssen selbst für die Arbeitsplätze zum Anfertigen der Ausstellungsarbeiten sorgen.

## 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 10g und 20g, 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 (1) Schauplatte besteht aus:

Schauplatte besteht aus drei Hauptkomponenten mit je einer Garnitur für jede Hauptkomponente

- das Endstück muss auf der Platte präsentiert werden, nahe der präsentierten Scheiben
- 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) gastronomisches Menü für (1) Person

- bestehend aus 5 Gängen (Dessert inklusive)

## Kriterien zur Bewertung

Präsentation und Innovation	25 Punkte
Zusammenstellung	25 Punkte
Korrekte und fachliche Zubereitung	25 Punkte
Servieren und Anrichteweise	25 Punkte

Gesamtzahl der möglichen Punkte: 100 Punkte

## Programm Patisserie

**a) Vier (4) verschiedene Desserts**, als Einzelportionen auf Teller angerichtet

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

**b) Eine (1) Platte / Auswahl Süßigkeiten, Pralinen, Petit-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

Präsentation und Innovation	25 Punkte
Zusammenstellung	25 Punkte
Korrekte und fachliche Zubereitung	25 Punkte
Servieren und Anrichteweise	25 Punkte

Gesamtzahl der möglichen Punkte: 100 Punkte

Die fünf (5) Team Mitglieder dürfen beim Aufbau der kalten Plattenschau die Exponate auf den Tisch platzieren. Drei (3) weitere Personen dürfen dem Team behilflich sein. Die Gesamtzahl von acht (8) 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 Regionalmannschaft beträgt  $3\text{ m} \times 3\text{ m} = 9\text{ m}^2$ , mit einem neutralen Belag bedeckt, und mit bodenlangen Skirtings umhängt. Im Interesse der allgemeinen Sicherheit in den Hallen, ist es nicht gestattet, die Tische abzubauen oder andere, z.B. eigene Tische mitzubringen. Ein Stromanschluss 220 Volt 16 A ist unter dem Tisch vorhanden.

Tischdekoration ist erlaubt und geht zu Lasten der Regionalmannschaften.  
Es ist strengstens verboten, lebende Tiere als Tischdekoration zu benutzen.

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

## 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 07.00 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 zwei (2) Vertreter der Jury einem Mannschaftsvertreter für Fragen bezüglich ihres Programms zur Verfügung.  
Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar.

## **Preisverleihung**

Die Verleihung der Medaillen und Urkunden erfolgt täglich um 16.30 Uhr  
in den Räumlichkeiten der Messe Erfurt.

## **Auszeichnungen**

### **Klassifizierung / Preise**

Für das Programm Kochkunst und Patisserie werden je nach Punktzahl verliehen:  
100 Punkte Goldmedaille mit Diplom und Gratulation der Jury  
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

MEDAILLEN werden in beiden Kategorien Kochkunst und Patisserie vergeben.

Gesamtzahl der möglichen Punkte und Gewinner des IKA CUPS 2016

Kochkunst (60%) und Patisserie (40%) = 100 Punkte

### **MEDAILLEN gesamt werden vergeben**

1. Platz
2. Platz
3. Platz

## Schlussveranstaltung

Preisverleihung für das beste Regional Team im Wettbewerb IKA Cup 2016, Erfurt:

Die bestplatzierte Regionalmannschaft erhält den IKA Cup 2016 in Gold,  
die zweitplatzierte Regionalmannschaft erhält den IKA Cup 2016 in Silber,  
die drittplatzierte Regionalmannschaft erhält den IKA Cup 2016 in Bronze.

Jedes Teammitglied (5 Mitglieder) erhält je eine Medaille entsprechend der Punktzahl  
mit Diplom Kochkunst und Patisserie.

## Haftpflicht

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