



Ausschreibung für den SCHAPER – Cup 2012

Messegelände Hannover

28. / 29.02.2012

SCHAPER – Cup 2012

Teilnahmeberechtigt:

Auszubildende ab dem 2. Ausbildungsjahr

Teilnahme:

Ein Team besteht aus 2 Personen.

Am Wettbewerb nehmen pro Tag 5 Teams teil.

Thema:

Herstellung eines Drei-Gänge Menüs für 6 Personen

Aufteilung:

1 Tellergericht für die Prüfer

1 Tellergericht zur Präsentation

1 Platte für 4 Personen für die Präsentation: *"Kaltgericht – warm
gedacht"*

Kochwettbewerb für Auszubildende im Beruf Koch anlässlich der GastroTrends 2012

am 28. + 29. Februar 2012

auf dem Messegelände Hannover.

SCHAPER – Cup 2012



Zeitvorgabe:

Dienstag, den 28.02.2011 und Mittwoch, den 29.02.2011
jeweils von 9:00 bis 14:30.

Die Teilnehmer haben sich eine Stunde vor Beginn am Eingang der Halle 27 der Messe Hannover einzufinden.

Jury:

3 Küchenmeister vom Verband der Köche Deutschlands.
Es wird bewertet nach Prüfungsordnung der IHK und den Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung.

Preisverleihung:

Jeweils Dienstag und Mittwoch nach Veranstaltungsende.

Preise:

Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde, die Gewinner werden mit einem Pokal ausgezeichnet.

Zusätzlich erhalten die Gewinner der Plätze 1 - 3 hochwertige Sachpreise.

SCHAPER – Cup 2012

Bewerbung:

Es gibt drei Vorgaben, den erweiterten Warenkorb können die Teilnehmer selber zusammenstellen. Der erweiterte Warenkorb sollte nicht mehr kosten als die Haupt-Bestandteile.

Die Teilnehmer erstellen auf Grund der Vorgaben ihr Drei-Gänge- Menü für 6 Personen einschließlich Warenanforderung mit Gewichtsangabe.

Die Hauptkomponenten sind vollständig zu verwenden.

Die Bewerbung ist in einer eigens verfassten Bewerbungsunterlage bis spätestens 21.12.2011 [**bis zum 08.01.2012 VERLÄNGERT!!!**] an nachstehende Adresse einzureichen:



Blumenröther, Michael
Am Eselsberg 78
89075 Ulm
Tel.: 0731/382692 o. 0731/553323
[E-Mail: mdblumi@googlemail.com](mailto:mdblumi@googlemail.com)

Die Jury wertet die vorgelegten Menüvorschläge und die Warenanforderung aus und entscheidet zusammen mit der Firma C+C Schaper, welche Teams am Wettbewerb teilnehmen. Bitte gestalten Sie ihr Menü so, dass die erschwerten Bedingungen einberechnet werden. Nicht alle Geräte sind wie im Betrieb vorhanden. Herr Blumenröther gibt Ihnen gerne Auskunft über die Möglichkeiten.

Material:

- Das im Anhang aufgeführte Material wird von der Firma Schaper gestellt. Jede Mannschaft erhält einen Warengutschein über 50,00 €, und muss sich die anderen Materialien selber mitbringen
- Arbeitsgerät, das über das zur Verfügung gestellte hinaus geht (siehe Anlage), muss selbst mitgebracht werden
- Vorgefertigte Teile und dürfen nicht verwendet werden.
- Es darf nur auf den gestellten Tellern und Platten angerichtet werden.

Bei Rückfragen steht Ihnen der Juryleiter, Herr Blumenröther, gerne telefonisch unter

Tel. (0731) 38 26 92, zur Verfügung.

SCHAPER – Cup 2012



Aufgabe Schaper Cup 2012

Die Prüflinge erstellen auf Grund der Vorgaben ihr Drei-Gänge Menü für 6 Personen. Zudem reichen sie eine Warenanforderung mit Gewichtsangaben ein.

Vorgaben:

3 ganze Forellen, ausgenommen

1,2 kg Rinderfilet

Dessertvariation von exotischer Frucht, Creme oder/und Eis, Gebäck



Vom Veranstalter gestellte Lebensmittel:

Pro Team:

3 ganze Forellen ausgenommen ca. 800 – 900g
1,2 kg Rinderfilet

Zutaten:

Rotweinessig, Balsamico rot und weiß, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Salz,
Zucker, Puderzucker, Mehl, Stärke, Weiswein , Rotwein, Grand Marnier,
Rum, Calvados, Marachino, Weinbrand,
Blätterteig TK
Kalbsknochen
Wurzelgemüse

Gewürzliste:

Curry, Kümmel, Majoran, Muskat, Nelken, Paprika edelsüß, Pfeffer
grün, schwarz und weiß, Wacholder, Lorbeer, Zimtstangen und gemahlen

Spezielle Geräte, Kochgeschirr und Kochwerkzeuge können mitgebracht
werden.



SCHAPER – Cup 2012

Kleinküchengeräte pro Team

- 1 große Pfanne
- 1 kleine Pfanne
- 2 Schneidebretter
- 1 großer Topf 28 cm
- 1 kleiner Topf 22 cm
- 1 Stielpfanne
- 1 Cromarganschüssel 25 cm
- 1 Cromarganschüssel 18 cm
- 2 Schüsseln Plastik groß
- 2 Schüsseln Plastik klein
- 2 Ablageschalen 1/1, Kunststoff
- 1 Schneebesen
- 1 Kartoffelschäler
- 1 Spritzbeutel mit Tüllen
- 1 Kochlöffel
- 1 Sieb
- 1 Teigschaber
- 6 Suppentassen mit Untere
- 6 Teller weiß 28 cm flach
- 1 Platte oval
- 2 Platten rechteckig

Küchengeräte für alle Teams

- 2 Handmixer
- 2 Zauberstäbe
- 2 Waagen