



Lehrlingswettbewerb 2018



Koch- und
Restaurationswettbewerb
08./09./10. Oktober 2018

Liebe Lernende, sehr geschätzte Ausbilderinnen und Ausbilder

Seit fast vier Jahrzehnten führt die Gastroformation Burgdorf den Lehrlingswettbewerb durch, im Herbst 2018 bereits zum 39. Mal.

In der Durchführung 2015 durften wir unseren Wettbewerb im Rahmen des Projekts „Good Practice“ von einem Filmteam der Erziehungsdirektion Bern begleiten lassen. Das Resultat finden Sie auf unserer Webseite www.gfburgdorf.ch. Reinschauen lohnt sich!

Wir freuen uns, dass wir unserem Berufsnachwuchs diese tolle Plattform bieten können und sind stolz darauf, dass wir uns vor den Wettbewerben mit nationaler Ausstrahlung nicht zu verstecken brauchen. Die Leistungen der Lernenden in den letzten Jahren haben es gezeigt: Im Emmental und im Oberaargau wird auf hohem Niveau gekocht, die Ausbildung unseres Berufsnachwuchses ist in besten Händen.

Am 08./09./10. Oktober 2018 finden im der Bildungszentrum Emme wieder die Finaltage des Wettbewerbs statt. Wie jedes Jahr messen sich Restaurationsfachleute, Köchinnen/Köche und Küchenangestellte mit Ihren Berufskolleginnen und -kollegen.

Auf die Finalistinnen und Finalisten warten auch dieses Jahr wieder viele attraktive Preise und vor allem eine wertvolle Erfahrung. Ein Merkmal unseres Wettbewerbs ist, dass nicht nur die jeweils drei Erstplatzierten eine Auszeichnung erhalten, sondern dass sämtliche Teilnehmenden belohnt werden.

Die Rangverkündigung findet am **Dienstag, 23. Oktober 2018** im Rahmen eines Apéros, geplant und zubereitet durch die Lernenden der Gastronomieabteilung des BZ Emme, statt. Die Restaurations- und Kochkunstausstellungen finden an diesem Anlass einen ebenso würdigen Rahmen.

Haben wir Sie „gluschtig“ gemacht? Dann nichts wie los. Wir freuen uns auf viele kreative Wettbewerbseingaben.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!!!

Kulinarische Grüsse



Sabine Rothenbühler

Präsidentin Gastroformation Burgdorf



Im Rahmen des Lehrlingswettbewerbs finden fünf verschiedene Wettbewerbe statt. Am 08./09./10. Oktober 2018 je ein Wettbewerb für Restaurationsfachfrauen / männer, Köchinnen / Köche und Küchenangestellte, und am Dienstag, 23. Oktober anlässlich der Rangverkündigung eine Service- und eine Kochkunstaussstellung mit einem kalten Tellergericht.



Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind alle Lernenden Restaurationsfachleute, Köchinnen, Köche und Küchenangestellten, die sich im letzten Lehrjahr ihrer Ausbildung befinden, und die Berufsfachschule im Bildungszentrum Emme in Burgdorf besuchen.

Über die Zulassung von Lernenden aus anderen Berufsfachschulen entscheidet die Gastroformation Burgdorf auf Antrag.



Preise

Alle Wettbewerbsteilnehmenden erhalten eine Auszeichnung und Sachpreise.

Termine

Woche 17

Ausschreibung, Abgabe der Wettbewerbsbedingungen im Bildungszentrum Emme und auf der Webseite der Gastroformation Burgdorf: www.gfburgdorf.ch

Woche 25

Freitag, 22. Juni 2018

- Einsendeschluss Wettbewerbseingaben Köchinnen / Köche
- Einsendeschluss Wettbewerbseingaben Restauration
- Einsendeschluss Wettbewerbseingaben Küchenangestellte



Woche 26

Dienstag, 26. Juni 2018, 16.30 Uhr

Auswertung der Wettbewerbseingaben durch eine Fachjury, zusammensetzt aus Mitgliedern der Gastroformation und Ausbilderinnen/Ausbildern der Region Emmental/Oberaargau.

Woche 33

Bekanntgabe der Finalistinnen und Finalisten des Kochwettbewerbs. Ausschreibung der Service- und Kochkunstaussstellung.



Woche 41

08./09./10. Oktober 2018

Wettbewerbstage in den Räumlichkeiten des Bildungszentrums Emme in Burgdorf.

Woche 42

19. Oktober 2018

Anmeldeschluss für die Service- und Kochkunstaussstellung.



Woche 43

Dienstag, 23. Oktober 2018

Rangverkündigung, Service- und Kochkunstaussstellung.

Wettbewerbe Köchinnen / Köche

Wettbewerbseingabe

Ihre Wettbewerbseingabe ist anonym. Sie beschriften Ihre Eingabe mit einem Künstlernamen. Ihr richtiger Name darf bei der Eingabe nicht ersichtlich sein.

Benutzen Sie für Ihre Eingabe nur die Vorlagen auf www.gfburgdorf.ch und die dafür vorgesehenen Couverts.

Angaben zu Ihrer Person schreiben Sie auf das dafür vorgesehene Formular. Dieses legen Sie in das beschriftete Couvert und kleben es zu.

Finalistinnen und Finalisten verpflichten sich, der Gastroformation Ihre Rezepturen und Bilder elektronisch verfügbar zu machen. Alle eingereichten Arbeiten, Rezepturen und Bilder gehen nach der Eingabe in den Besitz der Gastroformation über.

Legen Sie Ihre Wettbewerbseingabe bis spätestens **Freitag, 22. Juni 2018** im Bildungszentrum Emme in die bereitstehende Kiste.

Bewertungskriterien

- Erstellen Sie ein Menu, das der Ausschreibung entspricht.
- Machen Sie genaue Angaben über Gewichte, Anrichteweisen und Garnituren. (Rezepturen)
- Drücken Sie sich möglichst mit Gewichten aus und nicht mit Stücken oder Grössen.

- Die Menü Vorschläge werden auch nach modernen Grundsätzen der Ernährung und der Trends bewertet.
- Kreativität ist von der kompetenten Jury gewünscht.
- Unvollständige oder falsch interpretierte Gerichte haben bei der Auswertung Punkteabzüge zur Folge.
- Die Mithilfe von Vorgesetzten oder erfahrenen Kollegen ist erlaubt, ja sogar erwünscht.
- Eine verspätete Abgabe zieht einen Punkteabzug nach sich.

Fragen zum Wettbewerb

Ihre Fragen beantwortet Ihnen die Gastroformation Burgdorf gerne. Schreiben Sie ein E-Mail an info@gfburgdorf.ch.



Gerichtevorgaben

Warenkorb

Für die Kreation der ersten beiden Gänge steht Ihnen eine **Warenliste** zur Verfügung (wie am praktischen QV). Aus den Zutaten dieser Warenliste kreieren Sie die ersten beiden Gerichte. Für diese zwei Gerichte dürfen Sie nur Produkte verwenden, die im Warenkorb aufgeführt sind. Allfällige Wiederholungen mit Lebensmitteln aus den restlichen Gerichten werden in den ersten beiden Gängen nicht bewertet.

Beim Hauptgang und bei der Süssspeise dürfen Sie alle Lebensmittel verwenden, sofern Sie die Vorgaben erfüllen.

Vorgericht (kalt/warm) (Warenkorb)

Als ersten Gang servieren Sie ein kreatives **Vorgericht**. In diesem Gericht **müssen** folgende **zwei Produkte** verwendet werden und klar erkennbar sein:

Freilandeier 45-50g/Stk, Bratspeck

Die Produkte stellt Ihnen am Wettbewerbstag die Gastroformation Burgdorf zur Verfügung.



Warmes Fischgericht (Warenkorb)

Als zweiten Gang servieren Sie ein **warmes Fischgericht**.

Bei der Eingabe ihres Menüs muss das Fischgericht mit einem **Foto** dokumentiert sein. Eine **moderne** Anrichteweise und Kreativität ist erwünscht!

Dieses muss mit einer Feuchthitzetechnik zubereitet und der dazu passenden Sauce serviert werden. Zu Ihrem Fischgericht servieren Sie eine Stärkebeilage und ein passendes Gemüse.



Hauptgericht

Im Hauptgang stellen Sie ein Gericht aus einer Poularde her. Sie bereiten zwei bis drei **Poularden à 1kg zu**, wovon Sie mindestens 2 Stück verarbeiten müssen. Dazu reichen Sie eine **passende Sauce**. Für die Zubereitung sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Am Wettbewerbstag stellt Ihnen die Gastroformation Burgdorf diese Produkte zur Verfügung.

Die Entscheidung, welche Garmethode Sie anwenden ist Ihnen überlassen, die Garmethode muss bei der Eingabe aber angegeben werden.

Zu diesem Gericht servieren Sie als **Stärkebeilage** ein **Gericht aus einer festkochenden Kartoffel Typ A**. Zusätzlich servieren Sie **zwei Gemüse**, wovon eines **geschmort** sein muss. Die zweite Garmethode muss bei der Eingabe definiert sein.

Süssspeise

Bei der Süssspeise servieren Sie einen **Früchtekuchen mit Guss**. Dazu eine **Glace Ihrer Wahl auf Basis von einer „zur Rose“ gekochten Creme**. Ihre Kreation wird von einem **Feingebäck aus Nüssen** begleitet.

Arbeits- und Servicezeiten

Am Wettbewerbstag können Sie Zutaten und Werkzeug ab 12.00 Uhr anliefern. Ihren Posten einrichten dürfen Sie ab 12.30 Uhr. Kochbeginn am Wettbewerbstag ist **ab 13:00 Uhr**. Um 17.00 Uhr planen Sie 15min Pause ein für eine Servicebesprechung und eine kleine Verpflegung. Für die Besprechung schreiben Sie Ihr Menü auf das Eingabeformular Menükarte und legen dies zur Eingabe. Sie servieren Ihren **ersten Gang um 19.00 Uhr**. Die folgenden Gänge jeweils im halb Stunden Takt. Rechnen Sie damit, dass es evtl. zu Verzögerungen bei den Servicezeiten kommen kann.

Sämtliche Gerichte werden portioniert serviert (Kein Plattenservice).

Nach Abschluss des Wettbewerbs reinigen Sie Ihren Posten.

Weitere Informationen

Sie kochen für 10 Personen (8 Gäste und 2 Expertenteller). Beim Anrichten der Speisen helfen Ihnen die Experten gemäss Ihrer Anleitung. Sämtliche Lebensmittel für Ihre Gerichte müssen von Ihnen mitgebracht werden **Ausnahme: Poularde beim Hauptgang und die zwei Warenkorb-Produkte**. Würzmittel und vorhandene Produkte dürfen aus dem Economat der Schulküche benutzt werden. Informieren Sie sich vorher, was vorhanden ist.

Geschirr

Es ist das vorhandene Anrichtgeschirr aus der Schulküche zu verwenden. Eine Bildserie finden Sie auf der Webseite der Gastroformation Burgdorf.

www.gfburgdorf.ch.



Moderne Gartechniken

Moderne Gartechniken sind ausdrücklich erlaubt, bei der Eingabe müssen diese aber, wie die klassischen Garmethoden auch, deklariert werden. Pro Posten steht ein Hold-o-mat und ein Sous-vide-Bad zur Verfügung, weitere Utensilien und Geräte sind selber mitzubringen. Cryo-Cooking (Kochen mit flüssigem Stickstoff) wird nur zugelassen, wenn Sie die notwendigen Sicherheitsmassnahmen anwenden.

Bewertungskriterien Finalkochen

Kochjury

- Mise en place, Umsetzen der Rezepturen, wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung und Anwendung der Garmethoden und Kochtechnik
- Hygiene
- Gesamteindruck

Degustationsjury

- Präsentation
- Degustation



Die Bewertung durch die Jury ist endgültig und kann nicht angefochten werden. Sie erhalten nach dem Wettbewerb ein kurzes mündliches Feedback durch die Experten.

Wettbewerb Küchenangestellte

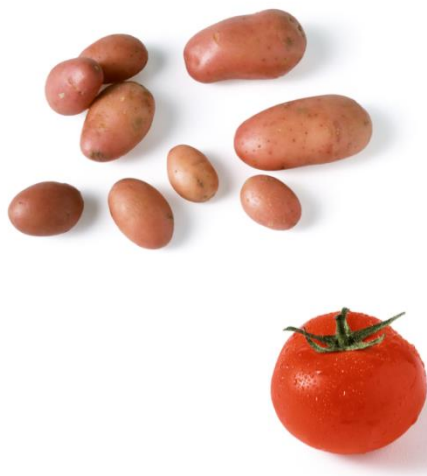
Wettbewerbseingabe

Benutzen Sie für Ihre Eingabe nur die Vorlagen auf www.gfburgdorf.ch und die dafür vorgesehenen Couverts.

Angaben zu Ihrer Person schreiben Sie auf das dafür vorgesehene Formular. Dieses legen Sie in das beschriftete Couvert und kleben es zu.

Finalistinnen und Finalisten verpflichten sich, der Gastroformation Burgdorf Ihre Rezepturen und Bilder elektronisch verfügbar zu machen. Alle eingereichten Arbeiten, Rezepturen und Bilder gehen nach der Eingabe in den Besitz der Gastroformation Burgdorf über.

Legen Sie Ihre Wettbewerbsanmeldung, Rezepturen und Warenbestellliste bis spätestens **Freitag, 22. Juni 2018** im Bildungszentrum Emme in die bereitstehende Kiste.



Gerichtevorgaben

Sie kochen alleine.

Bei Fragen/Unsicherheiten stehen wir Ihnen am Wettbewerbstag zur Seite. Sie werden von einer Fachperson begleitet.

Sie erstellen ein 3 Gang Menü bestehend aus einer kalten Vorspeise, Hauptgang, Dessert und Feingebäck aus Vorgaben der Gastroformation Burgdorf. Die Rezepte beinhalten sämtliche Lebensmittel mit den notwendigen Mengenangaben.



Kalte Vorspeise

Griechischer Salat

Hauptgang

Geschmortes Masthuhn in Rotwein

Duchesse Kartoffeln

Glasierte Kohlraben

Das Masthuhn erhalten Sie zugerichtet in sauté.

Dessert

Zwetschkuchen mit Vanilleglace

Preussen

Den Kuchenteig stellen Sie am Wettbewerbstag her

Blätterteig (CF)

Bei weiteren Bestandteilen und Garnituren sind Sie frei. Fragen Sie bei Ihren Ausbilderinnen und Ausbildern oder beim Berufsschullehrer nach.

Arbeits- und Servicezeiten

Am Wettbewerbstag können Sie die Zutaten und das Geschirr ab 11.00 Uhr anliefern. Ihren Posten einrichten dürfen Sie ab 11.30 Uhr.

Kochbeginn ist **ab 12:00 Uhr**.

Um 17.00 Uhr planen Sie 15min Pause ein für eine kurze Servicebesprechung und Zwischenverpflegung.

Sie servieren die kalte Vorspeise um **19.00 Uhr. Den Hauptgang um 20.00 Uhr und das Dessert um 20.30 Uhr.**

*Die Gastroformation Burgdorf wird nach der kalten Vorspeise einen Fischgang servieren. **Ihren Zeitplan berührt dies aber nicht.***

Rechnen Sie damit, dass es evtl. zu Verzögerungen bei den Servicezeiten kommen kann. Sämtliche Gerichte werden portioniert serviert (Kein Plattenservice). Nach Abschluss des Wettbewerbs reinigen Sie Ihren Posten.

Weitere Informationen

Beim Anrichten der Speisen helfen Ihnen die Experten gemäss Ihrer Anleitung.

Sie kochen für 10 Personen (8 Gäste und 2 Expertenteller).

Sämtliche Lebensmittel für Ihre Gerichte müssen von Ihnen mitgebracht werden.

Ausnahme: Poularde beim Hauptgang.

Würzmittel und vorhandene Produkte dürfen aus dem Economat der Schulküche benutzt werden. Informieren Sie sich vorher, was vorhanden ist.

Geschirr

Es ist das vorhandene Anrichtgeschirr aus der Schulküche zu verwenden. Eine Bildserie finden Sie auf der Webseite der Gastroformation Burgdorf.

www.gfburgdorf.ch.

Bewertungskriterien

- Mise en place, Umsetzen der Rezepturen, wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene
- Gesamteindruck
- Präsentation
- Degustation



Die Bewertung durch die Jury ist endgültig und kann nicht angefochten werden. Sie erhalten nach dem Wettbewerb ein kurzes mündliches Feedback durch die Experten.

Fragen zum Wettbewerb

Ihre Fragen beantwortet Ihnen die Gastroformation Burgdorf gerne. Schreiben Sie ein E-Mail an info@gfburgdorf.ch.

Wettbewerb Restauration

Wettbewerbseingabe

Benutzen Sie für Ihre Eingabe nur die Vorlagen auf www.gfburgdorf.ch und die dafür vorgesehenen Couverts.

Angaben zu Ihrer Person schreiben Sie auf das dafür vorgesehene Formular. Dieses legen Sie in das beschriftete Couvert und kleben es zu.

Legen Sie Ihre Anmeldung bis spätestens **Freitag, 22. Juni 2018** in der Bildungszentrum Emme in die bereitstehende Kiste.

Disziplinen am Wettbewerb

- 1. Tisch decken, Dekoration
- 2. Fertigung Apérohäppchen
- 3. Gäste Apéritif
- 4. Speise- und Getränkeservice
- 5. Gästebetreuung/ Verabschiedung



Wettbewerbsaufgabe 1

Aufdecken eines runden Tisches (1.80m) für 8 Personen nach **internationalem Grundgedeck und vier verschiedenen Serviettenfaltformen.**



In der Mitte des Tisches kreieren Sie eine Dekoration. Bitte beachten Sie dass diese **nur in der Mitte des Tisches** platziert werden darf und **nicht mit den Gedecken kombiniert** werden soll. Die Dekorationselemente müssen selber mitgebracht werden.

Weisse Tischtücher, Servietten, Besteck, Gläser werden zur Verfügung gestellt und müssen verwendet werden.

☛ **Der schönste Tisch wird mit einem Spezialpreis ausgezeichnet.**

Bewertungskriterien

Tisch decken, Dekoration

- Tisch decken (internationales Grundgedeck) Vorbereitung, Gedecke, vier verschiedene Serviettenfaltformen
- Dekoration
- Mise-en-Place Servicetisch
- Arbeitsweise Serviceregeln, Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit, Hygiene

Wettbewerbsaufgabe 2

Fertigung von zwei verschiedenen Apérohäppchen für das Gäste Apéro.

Bewertungskriterien

Fertigung Apérohäppchen

- Hygiene, Arbeitsweise, Wirtschaftlichkeit, Arbeitssicherheit
- Fertigung Anrichteweise, Optik, Geschmack

Wettbewerbsaufgabe 3

Sie bereiten vor den Gästen **einen Cocktail für 2 Personen** zu und servieren diesen. **Sie empfehlen und verkaufen den Cocktail, sowie andere Aperitif Getränke**, die Sie an der Bar zu Verfügung gestellt erhalten.

Zudem servieren Sie die fertigen Apérohappchen Ihren Gästen.

Bewertungskriterien

Gäste Aperitif

- Begrüssung, Verkauf, Service Apérohappchen
- Zubereitung Cocktail und Aperitif Getränke
- Hygiene, Arbeitsweise, Wirtschaftlichkeit

Wettbewerbsaufgabe 4

Begleiten Sie Ihre 8 Personen vom Aperitif zu ihrem Tisch. Nun ist es an Ihnen, Ihren Gästen **vom Empfang bis zur Verabschiedung** einen wundervollen Abend zu ermöglichen.

Bewertungskriterien

Gästebetreuung

- Gäste platzieren, sich vorstellen
- Aufmerksamkeit am Tisch
- Gesamteindruck
- Arbeitsweise, Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit
- Verabschiedung der Gäste

Wettbewerbsaufgabe 5

Sie sind vorbereitet und beraten ihre Gäste mit fachlicher Kompetenz in Bezug auf Getränke- und Speisekarte. Sie **empfehlen und verkaufen ihren Gästen ein 4-Gang Menü mit Alternativangebot** von der Speisekarte.

Dazu bieten Sie **Weiss- und Rotwein mit je Alternativen** aus der Getränkekarte an.

Zusatzverkäufe sind Ihnen bekannt, machen Sie diese.

Weitere Informationen, Rezepturen sowie Getränkekarten wird den Finalisten/innen zugeschickt.

Bewertungskriterien

Speise-, Getränkeservice

- Speiseservice
Beratung, Verkauf, Alternativangebot
- Getränkeservice
Beratung, Verkauf, Alternativangebot
- Gesamteindruck
Serviceregeln, Laufrichtungen, Einsetzen, Abräumen

Jury

Sie werden durch fachkompetente Expertinnen und Experten bewertet. Die Entscheide der Jury sind endgültig und nicht anfechtbar. Sie erhalten von Ihren Experten ein kurzes mündliches Feedback.

Fragen zum Wettbewerb

Ihre Fragen beantwortet Ihnen die Gastroformation Burgdorf gerne. Schreiben Sie ein E-Mail an info@gfburgdorf.ch.

Kochkunstausstellung

23. Oktober 2018

Anlässlich der Rangverkündigung am 23. Oktober 2018 laden wir alle lernenden Köchinnen, Köche dazu ein, an der Kochkunstausstellung ihr Können einem breiten Publikum zu zeigen. Der Erfolg und die grosse Teilnehmerzahl in den vergangenen Jahren beweist, dass diese Wettbewerbskategorie nach wie vor sehr beliebt ist.

Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind alle Lernenden Köchinnen/Köche, die sich im letzten Lehrjahr ihrer Ausbildung befinden, und die Berufsfachschule am Bildungszentrum Emmen in Burgdorf besuchen.

Wettbewerbsbedingungen

- Sie kreieren einen Ausstellungsteller. Form und Grösse ist Ihnen überlassen.
- Die Portionengrösse entspricht einer Vorspeise.
- **Thema Fisch und Meeresfrüchte**
- Als Hauptkomponente muss auf Ihrem Teller eine Terrine oder ähnliches aus Fisch und/oder Meeresfrüchten präsentiert werden.
- Passend zur Saison Herbst muss ein klar erkennbarer Anteil Wurzelgemüse verarbeitet werden.

- Es bestehen keine weiteren Vorgaben über zu verwendende Komponenten.
- Die Komponenten auf den Tellern sind geliert, sofern dies nötig ist. (Der Teller selber nicht.)
- Die Geliertechnik ist Bestandteil der Bewertung.
- Alles auf dem Teller ist geniessbar.
- Dazu machen Sie eine originelle Beschriftung Ihres Tellers mit der Gerichtebezeichnung, Ihrem Namen und Ausbildungsbetrieb. Diese Beschreibung stellen Sie auf dem Ausstellungstisch zu Ihrem Teller.
- Dekorationen und allfällige Aufbauten sind selber mitzubringen.
- Auf der zur Verfügung stehenden Fläche ist **Werbung für den Ausbildungsbetrieb erlaubt**.
- Der Teller ist fixfertig angerichtet. Sie haben vor Ort keine Anrichtemöglichkeit mehr!
- Nach Ausstellungsende müssen sämtliche Komponenten wieder mitgenommen werden.
- **Anlieferzeit Ihres Ausstellungstellers: ab 13:30 bis spätestens 15:00 Uhr**



Informationen

Zusätzliche Informationen sowie den Leitfaden „Faszination Kochkunst“ des Schweizerischen Kochverbandes finden Sie auf der Webseite der Gastroformation Burgdorf www.gfburgdorf.ch.

Bewertungskriterien

- Einhaltung der Vorgaben
- Kreativität
- Geliertechnik
- Komplette Beschreibung
- Farbe
- Gesamtharmonie

Bewertung

Insgesamt sind 100 Punkte erreichbar.

Auszeichnung Gold	90-100 Punkte
Auszeichnung Silber	80 - 90 Punkte
Auszeichnung Bronze	70 - 80 Punkte
Diplom	<70 Punkte

Jury

Sie werden durch fachkompetente Expertinnen/Experten mit Erfahrung bei Kochkunstwettbewerben bewertet. Die Entscheide der Jury sind endgültig und nicht anfechtbar.

Fragen zum Wettbewerb

Ihre Fragen beantwortet Ihnen die Gastroformation Burgdorf gerne. Schreiben Sie ein E-Mail an info@gfburgdorf.ch.



Servicekunstausstellung

23. Oktober 2018

Anlässlich der Rangverkündigung am 23. Oktober 2018 laden wir alle lernenden Restaurationfachfrauen/ männer dazu ein, an der Servicekunstausstellung ihr Können einem breiten Publikum zu zeigen.

Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind alle lernenden Restaurationfachfrauen/ männer, die sich im letzten Lehrjahr ihrer Ausbildung befinden, und die Berufsfachschule am Bildungszentrum Emme in Burgdorf besuchen.

Wettbewerbsbedingungen

- Sie decken einen Tisch für 4 Personen
- Dazu machen Sie eine originelle Beschriftung Ihres Tisches, passende Weinbegleitung und Speisekarte, Ihrem Namen und Ausbildungsbetrieb.
- Diese Beschreibung stellen Sie auf dem Ausstellungstisch zu Ihrem Teller.
- Dekorationen und allfällige Aufbauten sind selber mitzubringen.
- Auf der zur Verfügung stehenden Fläche ist **Werbung für den Ausbildungsbetrieb erlaubt**.

Bewertungskriterien

- Einhaltung der Vorgaben
- Kreativität
- Komplette Beschreibung
- Farbe
- Gesamtharmonie

Bewertung

Insgesamt sind 100 Punkte erreichbar.

Auszeichnung Gold	90-100 Punkte
Auszeichnung Silber	80 - 90 Punkte
Auszeichnung Bronze	70 - 80 Punkte
Diplom	<70 Punkte

Jury

Sie werden durch fachkompetente Expertinnen/Experten mit Erfahrung bei Servicekunstwettbewerben bewertet. Die Entscheide der Jury sind endgültig und nicht anfechtbar.

Fragen zum Wettbewerb

Ihre Fragen beantwortet Ihnen die Gastroformation Burgdorf gerne. Schreiben Sie ein E-Mail an info@gfburgdorf.ch.

