

Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

„Kleine Köstlichkeiten aus der Küche“

Was kann gewonnen werden?

Neben einem guten Training für die praktische Abschlussprüfung und Wettbewerbserfahrung gibt es:

- Die Wander-Trophäe „Tellertalente“ für den 1. Platz,
- Trophäen „Tellertalente“ für den 1., 2. und 3. Platz,
- Teilnahme-Urkunden für alle,
- Profimesser der Firma Dick,
- Ein Preis vom Förderverein des bklm für das originellste Gericht,
- ... und weitere großartige Preise.

Wer kann teilnehmen?

Teams aus zwei Auszubildenden (zur*m Köchin/Koch, Fachkraft oder Fachpraktiker*in Küche, Lehrjahr egal)

Was muss vor Ort hergestellt werden?

Zwei kleine kulinarische Köstlichkeiten, je 20 Portionen.

Pflichtkomponenten:

- Je Köstlichkeit sind folgende **Pflichtkomponenten** wählbar:
Kartoffel, Blumenkohl, Radieschen, Kohlrabi
*(Mindestens eine dieser Komponenten sollte je Köstlichkeit im Vordergrund stehen!
Keine Wiederholung der Hauptkomponenten im zweiten Gericht!)*

Wahlkomponenten:

- Siehe Seite 4
- Es dürfen von Ihnen zusätzlich zu den Wahlkomponenten insgesamt sechs Gewürze, Kräuter oder Spirituosen in den benötigten Mengen mitgebracht werden! Alle anderen Lebensmittel werden gestellt!

Was wird erwartet?

- Je Köstlichkeit werden 20 Portionen hergestellt und angerichtet (für Jury, Gäste und für Fotos/zur Präsentation).
- Serviert wird ausschließlich auf kleinen Tellern (Größe: ca. 20 cm Außendurchmesser, Geschirr wird gestellt!). Anderes Geschirr und Besteck wird nicht zugelassen (auch keine Gläschen etc.).
- Gemeinsames Zeltaufräumen im Anschluss an die Veranstaltung und fröhlicher Ausklang.

Wie ist der Tagesablauf?

- Anreise bis 9:30 Uhr
- Zubereitungszeit ab 10:00 Uhr
- Anrichten ab 14:00 Uhr bis 15:00 Uhr
- Gemeinsames Aufräumen
- Ca. 16 Uhr Siegerehrung

Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

Wie wird bewertet?

Eine unabhängige Fach-Jury bewertet nach folgenden Kriterien: Ordnung und Sauberkeit (15%), Wareneinsatz (10%), Angewandte Arbeitstechnik (20%), Präsentation (20%), Geschmack (25%), Originalität (10%). Grundlage ist das Punktesystem der IHK. (0 - 100 P.)

Wie ist die provisorische Küche aufgebaut?

Der Wettbewerbsstand befindet sich direkt neben den ca. 160 Gästeplätzen des „Ahauser Fernsehgarten“ vor dem Rathaus. Strom, fließendes heißes und kaltes Wasser sind vorhanden.

Jeder Teamplatz ist mit zwei Induktionskochfeldern, Festzelttischen für Arbeitsflächen, Stromanschlüssen, Reinigungs- und Desinfektionsutensilien ausgestattet.

Teilen müssen sich die Teams:

- Einen kleinen Kombidämpfer (5 Einschubleisten für 2/3 GN), bei hoher Teilnehmendenzahl ein 6 x 1/1 Kombidämpfer anstatt des 5 x 2/3),
- Kühlmöglichkeiten,
- Ein Spülbecken (mit Heißwasserdurchlauferhitzer),
- Ein Handwaschbecken mit Desinfektionsspender,
- Eine Fritteuse (ein Becken, 4 L, 240 Volt),
- Einen Wärmeschrank (3 x 1/1 GN),
- Küchenutensilien (GN-Bleche, Schneidebretter, Töpfe, Schneebeesen, Kellen und Schaumkellen, ...).

Es müssen, auf eigene Verantwortung, Messer und ggf. Hilfsmaterialien und Werkzeuge selbst mitgebracht werden. Diese müssen dann spülsicher markiert werden.

Für Beschädigungen oder Verlust an Geräten wird nicht gehaftet!

Wie können Sie sich anmelden?

Senden Sie...

- *Komplett ausgefüllte Anmeldung (S. 3, aktives PDF!)*
- *Je Köstlichkeit: Rezepturen + Allergenkennzeichnung (selbst zu erstellen, Word oder PDF-Format)*
- *Warenanforderung (S. 4, aktives PDF! oder als Exceldatei)*
- *Ausgefüllte Datenschutzerklärung/ Einverständniserklärung mit Stempel und Unterschriften (S. 5 - 6, aktives PDF!)*

bis zum **06.05.2024** an: tellertalente@bklm-ahaus.de

Nach Sichtung aller vollständig eingereichten Unterlagen entscheidet das Organisationsteam über die am Wettbewerb teilnehmenden Gruppen. Es zählt dann für die Teilnahme die Originalität der Köstlichkeiten sowie deren Realisierbarkeit am Wettbewerbstag.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre kulinarischen Highlights!

Beste Grüße aus Ahaus

Theresia Mönstermann bklm – Ahaus

Philipp Lenzen bklm – Ahaus



Te|ertalente 2024

Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

Anmeldung Bitte Zutreffendes ausfüllen!

<i>Person A</i>	
Vor- und Familienname:	
Anschrift:	
E-Mailadresse:	
Telefonnummer:	Geburtsdatum:
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb (<i>Name und Anschrift</i>):	

<i>Person B</i>	
Vor- und Familienname:	
Anschrift:	
E-Mailadresse:	
Telefonnummer:	Geburtsdatum:
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb (<i>Name und Anschrift</i>):	

Erste kleine Köstlichkeit Bezeichnung:

Zweite kleine Köstlichkeit Bezeichnung:

Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

Wahlkomponenten/Warenanforderung

Lebensmittel		Menge für alle Gerichte!	Lebensmittel		Menge für alle Gerichte!
Gemüse (regional):			Kräuter:		
<i>Blumenkohl</i>	kg		Basilikum	kg	
Brokkoli	kg		Blattpetersilie	Bund	
Champignons, braun	kg		Gartenkresse	Schale	
Frühlingszwiebeln	Bund		Minze	Bund	
Getrocknete Tomaten	kg		Schnittlauch	Bund	
<i>Kartoffeln, festkochend</i>	kg		Rosmarinzweige	Stk	
<i>Kartoffeln, mehlig kochend</i>	kg		Thymianzweige	Stk	
Kichererbsen, Dose	Kg		ÖL /Essig:		
Kidneybohnen, Dose	kg		Olivenöl	l	
Knoblauchzehen	Stk		Rapsöl	l	
<i>Kohlrabi</i>	kg		Sesamöl	l	
Lauchstange	Stk		Sojasauce	l	
Linsen, rot	Kg		Tahin	kg	
Mangold	kg		Aceto Balsamico (dunkel)	l	
Möhren, normale Größe	Stk		Weißweinessig	l	
Paprika, gelb, rot	Stk		Weißwein	l	
<i>Radieschen</i>	Bund		Rotwein	l	
Rhabarber	kg		Gewürze:		
Rote Beete	kg		Lorbeerblätter	Stk	
Schalotten	Stk		Kumin	kg	
Spargel, weiß	kg		Muskatnuss	Stk	
Staudensellerie	kg		Paprika edelsüß	kg	
Strauchtomaten	Stk		Pfefferkörner, schwarz	kg	
Zwiebeln, normale Größe	Stk		Pfefferkörner, weiß	kg	
Obst:			Vanilleschotenpulver	kg	
Äpfel	Stk		Zimtstangen	Stk	
Limetten	Stk		Sonstiges:		
Zitronen	Stk		Agartine	Kg	
Getreideprodukte:			Haselnüsse, gehobelt	kg	
Bulgur	Kg		Kürbiskerne	kg	
Couscous	kg		Mandeln, gehobelt	kg	
Hartweizengrieß	kg		Mandeldrink	l	
Paniermehl	kg		Salz	kg	
Panko	kg		Senf, mittelscharf	kg	
Quinoa	kg		Sonnenblumenkerne	kg	
Speisestärke / Mondamin	kg		Tomatenmark	kg	
Toastbrotsciben	Stk		Zucker, weiß	kg	
Weichweizengrieß	kg		Zucker, braun	kg	
Weizenmehl, Type 405	kg		Eier:		
Haferflocken, zart	kg		Hühnereier, L	Stk	

Auf der nächsten Seite geht der Warenkorb weiter!

Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

Molkereiprodukte:		
Butter	kg	
Frischkäse, Doppelrahstufe	kg	
Gouda, mittelalt	kg	
Joghurt, 3,5%	kg	
Magerquark	kg	
Parmesan	kg	
Sahne	l	
Vollmilch	l	

Es dürfen zusätzlich insgesamt 6 Gewürze, Kräuter oder Spirituosen in den benötigten Mengen selbst mitgebracht werden! Zusätzlich darf außerdem eine vegane Milchalternative selbst mitgebracht werden! Bitte vollständig hier im Warenkorb ergänzen!

Dass im Warenkorb kein Fleisch und kein Fisch zu finden ist, ist Absicht!

Stellen Sie die Hauptkomponente in den Vordergrund! „Kleine Köstlichkeit“ meint auch ein kleines Gericht oder Zwischengericht, keinen Hauptgang! Die beiden verschiedenen Gerichte müssen keiner Menüfolge entsprechen!

Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung in die Veröffentlichung von Fotos, Videos, Rezepturen

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte,
liebe Teilnehmende des Kochwettbewerbs „Tellertalente“,

zu verschiedenen Zwecken sollen personenbezogene Daten verarbeitet werden. Dies geht nur, wenn hierfür eine Einwilligung vorliegt.

Hierzu möchten wir im Folgenden Ihre Einwilligung einholen.

Jenny Dalhaus(Schulleiterin)

[Name, Vorname, Geburtsdatum der*des Auszubildenden]

[Name, Vorname, Auszubildende*r]

Veröffentlichung von personenbezogenen Daten

Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit am bklm werden Informations- und Dokumentationsmaterialien inForm von Fotografien, Videofilmen und Ähnlichem erstellt. Diese Materialien benutzt das bklm zu Präsentationszwecken, wie z.B. bei Informationsveranstaltungen, bei Ausstellungen, für Newsletter, für Tageszeitungen, Internetpräsentationen auf unserer Homepage, Wettbewerbskochbüchern etc.

Hiermit willige ich / willigen wir in die Veröffentlichung der vorgenannten personenbezogenen Daten einschließlich Fotos der oben bezeichneten Person in folgenden Medien ein:

Bitte ankreuzen:

Jahresbericht der Schule

Örtliche Tagespresse

World Wide Web (Internet) unter der Homepage der Schule www.bklm-ahaus.de (siehe hierzu den Hinweis unten!) Fotos

Personenbezogene Daten

Bezeichnungen, Rezepte und Zubereitungsbeschreibungen der Wettbewerbsgerichte

Die Rechteeinräumung an den Fotos und Rezepten erfolgt ohne Vergütung und umfasst auch das Recht zur Bearbeitung, soweit die Bearbeitung nicht entstellend ist.

Anfertigung von Videoaufzeichnungen

Hiermit willige ich / willigen wir in die Anfertigung von Videoaufzeichnungen im Rahmen des Kochwettbewerbs ein:

Ja

Nein

Videoaufzeichnung während des Wettbewerbs für folgenden Zweck: *informative Einblicke in den Wettbewerb und Beruf.*
Die Aufnahmen werden nur im Zusammenhang mit dem Wettbewerb verwendet und nicht an Dritte übermittelt.

Diese Einwilligung kann für die Zukunft jederzeit widerrufen werden. Dabei kann der Widerruf auch nur auf einen Teil der Medien oder der Datenarten oder Fotos bezogen sein. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit, der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Bei Druckwerken ist die Einwilligung nicht mehr widerruflich, sobald der Druckauftrag erteilt ist. Im Falle des Widerrufs werden entsprechende Daten zukünftig nicht mehr für die oben genannten Zwecke verwendet und unverzüglich aus den entsprechenden Internet-Angeboten gelöscht.

Die Einwilligung ist freiwillig. Aus der Nichterteilung oder dem Widerruf der Einwilligung entstehen keine Nachteile.



Kochwettbewerb am 26.05.2024 auf dem Ahauser Stadtfest

Gegenüber der Schule besteht ein Recht auf Auskunft über Ihre personenbezogenen Daten, ferner haben Sie ein Recht auf Berichtigung, Löschung oder Einschränkung, ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung und ein Recht auf Datenübertragbarkeit. Zudem steht Ihnen ein Beschwerderecht bei der Datenschutzaufsichtsbehörde, der Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Nordrhein-Westfalen zu.

Nutzung eines Messenger-Dienstes

Ich nehme zur Kenntnis, dass alle Absprachen bzgl. des Wettbewerbs im Vorfeld über „WhatsApp“ erfolgen.

Veröffentlichungen im Internet / Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Bei einer Veröffentlichung im Internet können die personenbezogenen Daten (einschließlich Fotos) jederzeit und zeitlich unbegrenzt weltweit abgerufen und gespeichert werden. Die Daten können damit auch über so genannte „Suchmaschinen“ aufgefunden werden. Dabei kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Personen oder Unternehmen die Daten mit weiteren im Internet verfügbaren personenbezogenen Daten verknüpfen und damit ein Persönlichkeitsprofil erstellen, die Daten verändern oder zu anderen Zwecken verwenden.

[Ort, Datum]

[Unterschrift Auszubildende/r]

und

[ggf. Unterschrift des /der Erziehungsberechtigten]

[Ausbildungsbetrieb]

[Unterschrift Ausbilder / Stempel Betrieb]