

Plattenschau „Olympische Sommerspiele Paris 2024“

anlässlich der **Lehrlingsmesse** in Klagenfurt

vom 1. bis 3. Februar 2024

Ausstellungskategorien - Wettbewerbsrichtlinien

Einzelaussteller - Kalte Küche

K1 Kategorien

- 1 kalte festliche Platte für 6 oder 8 Personen + 1 Präsentationsteller
- 1 Menü 3-gängig (Tagesmenü) mit Suppe, Hauptspeise und Dessert

K2

- 1 festliche Platte für 6 oder 8 Personen
- 1 Restaurationsplatte für 2 Personen

K3

- 1 Restaurationsplatte für 2 Personen
- 1 Menü für 1 Person bestehend aus drei Gängen inklusive Süßspeise
4 verschiedene einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte/Tellergerichte

K4

- 1 festliche Platte für 6 Personen bestehend aus
4 verschiedenen Fingerfood oder Tapas (warm gedacht, kalt ausgestellt)
2-mal verschiedene kalt zubereitet, kalt ausgestellt
2-mal verschiedene warm zubereitet, kalt ausgestellt
- 1 Menü 3-gängig (Tagesmenü) mit Suppe, Hauptspeise und Dessert

KK L Für Lehrlinge (Koch – Köchin)

- 1 Restaurantplatte für 2 Personen
- 4 Tellergerichte zur Auswahl
(Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Wild, Geflügel, Paté, Mousse, Vegetarisch)

Konditoren und Patissiers

K5

- 1 verziertes Dessert für 6 Personen (Kuchen, Torte, Crème, oder Mousse). Dieses Dessert muss zum Thema erkennbar ausgarniert sein. Ein Stück vom Dessert muss ausgeschnitten sein. Die Füllung und das Biskuit dürfen nicht vom Originalrezept abweichen. (Dies ist nur bei Eistorten erlaubt.) Hier gilt die gleiche Anwendung wie bei den Eisdesserts. Als Garnierung darf nur essbare Ware verwendet werden, so z.B. kein Gelierzucker usw.
- 3 verschiedene Tagesdesserts zur Auswahl, einzeln auf Teller angerichtet.

KP L Für Lehrlinge (Konditor - Konditorin)

- 3 verschiedene Desserts als Einzelportion auf Teller angerichtet, warm oder kalt gedacht
- 1 Schaustück (40-60 cm hoch) bestehend aus Schokolade, Zucker, Gelatinezucker etc. zu einem freien Thema

Bewertungskriterien kalte Küche:

Präsentation, Innovation 0 – 25 Punkte
appetitliche, geschmackvolle und elegante
Darbietung, moderner Stil.

Zusammenstellung, Schwierigkeitsgrad 0 - 25 Punkte
Harmonie von Farbe und Geschmack
zweckmäßig und bekömmlich
ausgewogenes Verhältnis von Vitaminen,
Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen

Fachlich korrekte Zubereitung 0 - 25 Punkte
Die Zubereitung muss moderner Kochkunst
entsprechen

Anrichteart - Servieren 0 – 25 Punkte
Sauberes und exaktes Anrichten, zeitgemäße Garnituren
zweckmäßige und rasche Anrichteweise

Gesamt: 100 Punkte
Es werden keine halben Punkte vergeben

K6 Koch - Konditorartistik (Schaustücke)

Kalte Küche

Folgende Materialien können verwendet werden:

Gemüse, Salz, Butter, Teig, Obst, Eis, Fett, Gewürze, ...

Die Ausstellungsobjekte werden nur dann bewertet, wenn sie nicht schon einmal ausgestellt waren und wenn sie aus Lebensmitteln bestehen. Zum Abstützen von innen sind auch andere Materialien erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine maximale Höhe und eine maximale Breite von einem Meter nicht überschreiten.

K7 Patisserie Schaustücke

Folgende Materialien können verwendet werden:

Zucker (verschiedenen Techniken), Teige, Krokant, Aufsatztorten (Hochzeitstorten) Nougat, Marzipan, Schokolade, Kakaomalerei.

Die Ausstellungsobjekte werden nur dann bewertet, wenn sie nicht schon einmal ausgestellt waren und wenn sie aus Lebensmitteln bestehen. Zum Abstützen von innen sind auch andere Materialien erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine maximale Höhe und eine maximale Breite von einem Meter nicht überschreiten.

Kriterien für die Bewertung der Kochartistik/Patisserie - Schaustücke

Schwierigkeitsgrad 0-25 Punkte

Die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, dem Zeitaufwand und dem ideellen Einsatz.

Materialbeherrschung – Ausführung 0-25 Punkte

Wird gemessen an der fachgerechten Verarbeitung des Materials

Künstlerische Gestaltung – Kreativität 0-25 Punkte

Der Gesamteindruck sollte nach den Grundsätzen der Ethik und Ästhetik Begeisterung hervorrufen

Werbeeffect mit Verkaufsförderung 0-25 Punkte

Hierbei kommt es darauf an, mit kulinarischem Material eigene Ideen in origineller Weise zu entwickeln und zu verwirklichen. Die Neuartigkeit sollte spontan zu erkennen sein.

Gesamtpunkte 100 Punkte

Es gibt keine halben Punkte

ZVR-Zahl: 802 55 8140



KLUB DER KÖCHE KÄRNTEN · A-9712 FRESACH, DORFSTRASSE 80

Sekretariat Tel. +43(0)660 564 90 84 · E-Mail: office@kkk.co.at

Präsident: Günter Walder · Mobil +43 (0)676 707 88 98 · E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Bankverbindung: Raiffeisen Bank Villach · Kto.-Nr.: 55335 · IBAN: AT 97 3949 6000 0005 5335 · BIC: RZKTAT2K496



**Jeder Teilnehmer erhält eine Anerkennungsurkunde
Es wird nach den internationalen Jury-Kriterien bewertet.**

Auszeichnungen

Für einen Medaillenrang müssen folgende Punkte erreicht werden:

Diplom	25 – 59 Punkte
Bronze Medaille und Diplom	60 – 79 Punkte
Silber Medaille und Diplom	80 – 89 Punkte
Gold Medaille und Diplom	90 – 99 Punkte
Gold Medaille mit Auszeichnung und Diplom	100 Punkte

Die Siegerehrung findet jeden Tag um 16 Uhr in der Halle 1 statt

Jury

Für die Bewertung der Ausstellungsstücke wird vom KKK eine Jury ernannt, die aus anerkannten Fachleuten besteht.

Die Jurymitglieder beginnen die Bewertung der Exponate um 8:30 Uhr.

**Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar und
endgültig!**

Anlieferung der Exponate

Die Exponate sind im ausstellungsfertigen Zustand anzuliefern.

Aufbau ab 7:00 Uhr Halle 1

Um 8:30 sollen die Exponate für die Bewertung aufgebaut sein.

Sollte dies nicht ausreichend sein, bitte geben Sie Ihren diesbezüglichen Bedarf bekannt.

Die Exponate können ab 17 Uhr abgebaut werden.

Schaustücke die länger haltbar sind, können je nach vorhandenem Platz (nach Vereinbarung) über die gesamte Messezeit aufgebaut bleiben.

Nützen Sie Ihr Exponat als Werbung für sich und Ihren Betrieb!

Allgemeine Richtlinien für Aussteller und Juroren (Küche)

- Die Produkte dürfen von der Jury angeschnitten werden.
- Die richtige Benennung der Ausstellungsstücke ist erforderlich.
- Die Platte muss dem Gericht und der Personenanzahl angemessen sein.
- Eine festliche Platte sollte mindestens aus drei Hauptstücken sowie aus drei passenden Garnituren bestehen.
- Zutaten und Garnierung müssen mit dem Hauptstück in Menge, Geschmack und Farbe harmonisieren und sollen den Erkenntnissen der modernen Ernährung entsprechen.
- Zweckmäßige kulinarisch einwandfreie, bekömmliche Zubereitung.
- Warm gedachte Gerichte nicht auf Buffetplatten anrichten.
- Alles nicht Essbare vermeiden, Sockel und ähnliches. Croutons sind erlaubt.
- Papierunterlagen nur für die in Fett gebackenen Speisen
- Das Belegen der Teller- und Plattenränder ist unhygienisch.
- Richtige Grundzubereitung der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.
- Die Speisen sollen einen natürlichen, appetitlichen Anblick bieten.
- Die Portionen sollen kleiner als eines à la carte Gerichtes sein.
- Bei Verwendung von Schlagrahm, Cremen etc. ist künstliche Bindung erlaubt.
- Nicht exakt geschnittenes und tourniertes Gemüse zieht Fehlpunkte nach sich.
- Fleisch- und Gemüsesäfte dürfen die Platte nicht unansehnlich machen.
- Bei Fleisch – falls Früchte verwendet werden – nur mit kleinen Früchten, dünnen Fruchtscheiben garnieren.
- Sauberer richtiger Schnitt des Fleisches, Fleisch auf englische Art, à point zu braten, das heißt rosa, damit beim gelieren kein roter Fleischsaft ausziehen kann.
- Fleischtranchen sind nicht, wie sie beim Schnitt fallen, sondern mit der Schnittseite zum Betrachter anzuordnen.
- Warme Gerichte, kalt ausgestellt, müssen zwecks Frischhaltung mit Gelee überglänzt werden.
- Für Fisch wasserklares Fischgelee, für Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fleischgelee verwenden.
- Der besseren Haltbarkeit wegen sollen die Beilagen/Garnituren nicht ganz weichgekocht, dafür aber mit Gelee überglänzt werden.
- Geleetränen an Ausstellungsstücken sind zu entfernen.
- Eier nur auf Glas, Porzellan oder Geleespiegel anrichten.
- Sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmäßiges Service zu ermöglichen.

ZVR-Zahl: 802 55 8140



KLUB DER KÖCHE KÄRNTEN · A-9712 FRESACH, DORFSTRASSE 80

Sekretariat Tel. +43(0)660 564 90 84 · E-Mail: office@kkk.co.at

Präsident: Günter Walder · Mobil +43 (0)676 707 88 98 · E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Bankverbindung: Raiffeisen Bank Villach · Kto.-Nr.: 55335 · IBAN: AT 97 3949 6000 0005 5335 · BIC: RZKTAT2K496



Ausstellungsfläche

Die Ausstellungsflächen sind auf ungekühlten weiß eingedeckten Tischen, die mit Buffetschürzen umspannt sind.

Größe:

Je Exponat ca. Kalte Küche 1,5 m², Einzelexponate 1 m².

K10 Restaurationsfachleute:

Gedeckter Tisch „Olympische Sommerspiele PARIS 2024“.

Informationen und Anmeldungen unter Ausschreibung gedeckter Tisch.

Anmeldung per E-Mail **bis spätestens Donnerstag, 19. Januar 2024:**

herbert.b@hotmail.com

Bitte beachten sie die gesonderte Ausschreibung unter www.klubderkoechekaernten.at

Haftung:

Der Klub der Köche Kärnten und die Messe Klagenfurt übernimmt für diverse Gegenstände keinerlei Haftung.

Anmeldeschluss: Donnerstag 19. Jänner 2024

Die Anmeldung:

Es ist das dafür vorbereitete Anmeldeformular zu verwenden.

Anmeldungen Köche an

Günter Walder, Tel.: +43 676 7078898 E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Philip Jost, Tel.: +43 664 8250810 E-Mail: philip.jost94@gmail.com

Anmeldungen an Klub der Köche Kärnten mittels Anmeldeformulars

ANMELDEFORMULAR

Verbindliche Anmeldung für den Wettbewerb „Plattenschau 2024“

Lehrlingsmesse Klagenfurt, Messehalle 1, vom 1. bis 3. Februar 2024

Anmeldung per E-Mail **bis spätestens Donnerstag, 19. Januar 2024.**

Günter Walder, Tel.: +43 676 7078898 E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Philip Jost, Tel.: +43 664 8250810 E-Mail: philip.jost94@gmail.com



Wichtig

- 1) Bitte in Druckschrift ausfüllen, Zutreffendes ankreuzen und zweiseitiges Formular samt Foto mailen.
- 2) Ihre Anmeldung erlangt erst mit der Rückbestätigung Gültigkeit. Sollten Sie innerhalb von drei Tagen keine Rückmeldung erhalten, bitten wir um telefonische Kontaktaufnahme unter 0676 7078898. In der Rückbestätigung wird das Datum Ihrer Teilnahme (in Abstimmung mit Ihrem Wunschtermin) mitgeteilt.
- 3) Ihre Anmeldung ist nach unserer Rückbestätigung verbindlich und wir rechnen mit Ihrer verlässlichen Teilnahme. Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen verhindert sein, so ersuchen wir um umgehende Kontaktaufnahme:
Philip Jost, Tel.: +43 664 8250810 E-Mail: philip.jost94@gmail.com

Wir bedanken uns bei den Partnern



Plattenschau

ZVR-Zahl: 802 55 8140



KLUB DER KÖCHE KÄRNTEN · A-9712 FRESACH, DORFSTRASSE 80

Sekretariat Tel. +43(0)660 564 90 84 · E-Mail: office@kkk.co.at

Präsident: Günter Walder · Mobil +43 (0)676 707 88 98 · E-Mail: guenter.walder1@gmail.com

Bankverbindung: Raiffeisen Bank Villach · Kto.-Nr.: 55335 · IBAN: AT 97 3949 6000 0005 5335 · BIC: RZKTAT2K496



DATEN DES TEILNEHMERS/DER TEILNEHMERIN

Familienname: _____ **Vorname:** _____

Geburtsdatum: _____

Privatadresse: Straße/Nr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____ Tel: _____

E-Mail-Adresse: _____

Lehrling/Schüler

Kategorie Koch K1 K2 K3 K4 KKL K6 K7

Kategorie Konditor K5 K7 KPL

Bitte ankreuzen!

ANMELDEFORMULAR „Plattenschau 2024“

DATEN DES GASTRONOMIEBETRIEBES ODER DER SCHULE

Name: _____

Straße/Nr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____ Tel: _____

Bitte ankreuzen, an welchem Tag Sie teilnehmen möchten:

Wettbewerbstag
Donnerstag,
1. Februar 2024

Wettbewerbstag
Freitag,
2. Februar 2024

Sonstige Wünsche/Mitteilungen:

Der/die TeilnehmerIn erklärt sich mit seiner/ihrer Unterschrift damit einverstanden, dass sein/ihr Name und übermitteltes Foto sowie weitere im Zusammenhang mit dem Wettbewerb angefertigte Fotos in diversen analogen und digitalen Medien publiziert bzw. der Presse weitergeleitet werden dürfen. Es wird bestätigt, dass das übermittelte Foto ein Bildnis der eigenen Person darstellt.

Ort/Datum

eigenhändige Unterschrift TeilnehmerIn
(nicht Betrieb!)