

# CHEFS TROPHY JUNIOR 2021

Der innovative  
Wettbewerb für  
Auszubildende  
und junge Köche  
mit Spaß an  
moderner  
Gartechnik und  
Küchenorganisation

powered by



## DIE FACTS

### Termin:

20./21. Oktober 2021  
Trainingscenter Rational AG,  
Landsberg/Lech

### Einsendeschluss

für die Bewerbung  
15. September 2021

### Fragen?

Einfach anrufen oder mailen

### Telefon:

0 66 54 / 91 92 30

### E-Mail:

s.romeis@chefs-magazin.de



**JETZT  
BEWERBEN!**

### Das Wettbewerbsmotto

## Kochkunst 3.0 – Fine-dining mit moderner Gartechnik

Hantieren mit Töpfen & Pfannen war gestern – die Profiküche von heute setzt auf moderne Gartechnik wie iCombi Pro und iVario Pro von RATIONAL. Die Geräte sorgen für mehr Effizienz, Wirtschaftlichkeit und kontinuierliche Speisenqualität. Sogar derzeit angesagte Gartechniken wie etwa Sous-vide sind damit problemlos umsetzbar. Dass innovative Technik und Speisen auf Fine Dining-Niveau kein Widerspruch sind, zeigt die nunmehr sechste CHEFS TROPHY JUNIOR, der Wettbewerb für Auszubildende und junge Köche – powered by RATIONAL.

### Die Teilnehmer (m/w/d)

Bewerben können sich Zweierteams aus 1 Auszubildenden (2. oder 3. Ausbildungsjahr) und 1 Koch/Köchin bis maximal 3 Jahre nach der Prüfung (Stichtag 1. 9. 2018). Die Teammitglieder können aus zwei Betrieben kommen.

### Der 1. Preis

Der Preis ist heiß! Zeigt, was Ihr drauf habt, und gewinnt als Siegerteam eine Studienreise ins Ausland, inkl. Flug/Übernachtung.

### Der 2.-5. Preis

Ein hochwertiges Trendseminar mit Heiko Antoniewicz – Trainer, Berater & erfolgreicher Kochbuchautor

Alle Finalteilnehmer erhalten eine Urkunde, ein *chefs!* Jahresabonnement und verschiedene wertvolle Sachpreise.

DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN.



powered by



## STEP 1

### Die Bewerbung

- a) Vorstellung beider Teammitglieder und ein Statement, warum gerade Euer Team ins Finale kommen sollte.
- b) Formuliert ein Statement zum Thema **Wie entlastet modernes Mise en place im Küchenalltag und welche Technik/Systematik ist erforderlich?**
- c) Kreiert ein **Hauptgericht für 12 Personen**, bei dem mindestens zwei Komponenten **im Sous-vide-Verfahren** vorbereitet werden. Der Sous-vide-Prozess muss auf iCombi Pro **und/oder** iVario Pro abgestimmt sein. Bitte reicht eine detaillierte Beschreibung des Gerichts ein: **Zutaten** und **Rezept** inklusive Vor- und Zubereitung sowie **Kalkulation** der Zutaten mit Wareneinsatzkosten und Verkaufspreis.

Bitte verwendet für die Bewerbung den offiziellen Bewerbungsbogen CHEFS TROPHY JUNIOR 2021 anbei.

Die Unterlagen sind digitalisiert als PDF / Scan per E-Mail zu senden an [bewerbung@chefs-trophy.de](mailto:bewerbung@chefs-trophy.de)

### Einsendeschluss

für Bewerbungen: **15. September 2021**

### Bewertung Vorrunde:

Die 5 Teams mit den besten Einsendungen kommen ins Finale. Bewertungskriterien:

- Gesamteindruck des Teams
- vollständige Umsetzung der Vorgaben
- Originalität & Praxistauglichkeit des eingereichten Gerichts
- nachvollziehbare Ausarbeitung von Rezept und Kalkulation

Benachrichtigung der Finalisten bis **20. September 2021** durch *chefs!*

Mit der Einladung zum Finale werden **Detail-Infos samt Ablaufplan** versendet.

Die **Anreise zum Wettbewerb erfolgt auf eigene Kosten, für die Übernachtung und Verpflegung während des Wettbewerbs sorgen die Veranstalter.**

## STEP 2

### Das praktische Finale

#### Termin und Ablauf:

20./21. Oktober im Trainingscenter der Rational AG, Landsberg/Lech. Der Wettbewerb beginnt am 20. Oktober mit einer intensiven Einführung durch einen Rational Küchenmeister in die Arbeit mit iCombi Pro und iVario Pro. **Natürlich findet der Wettbewerb unter besonderer Beachtung der aktuellen Hygienevorschriften und Abstandsregeln statt.**

#### Dann geht's in die Vollen:

Nach Bekanntgabe und Sichtung des bis dato unbekanntem Warenkorbs entwickelt jedes Team unter besonderer Einbeziehung der Pflichtzutaten seine Menüfolge für die Zubereitung im iCombi Pro und iVario Pro:

- 1 x dreiteilige Vorspeisenvariation (8 Portionen)
- 1 x Hauptgericht (10 Portionen)
- 1 x Dessert (8 Portionen)

**Wichtig: Jeder Gang muss mindestens eine** im Sous-vide-Verfahren vorbereitete Komponente **enthalten** (Sous-vide in iCombi Pro oder iVario Pro).

#### Warenkorb & Pflichtzutaten:

Die Bekanntgabe des Warenkorbs mit Pflichtzutaten und weiteren Komponenten erfolgt am 1. Wettbewerbstag nach der Einführung in die Technik.

#### Wichtig für die Menüerstellung:

- Gefordert wird ein zeitlich und inhaltlich gegliederter Ablaufplan für die Vor- und Zubereitungsphase samt Warenmengen und Arbeitsschritten.
- Alle Rezepte müssen auf iCombi Pro **und** iVario Pro zugeschnitten sein.
- Die Pflichtzutaten im Warenkorb müssen erkennbar verarbeitet werden.
- Die materialschonende Rezepterstellung und Verarbeitung (Abfallvermeidung) wird explizit mitbewertet.
- Jeder Gang **muss** eine im Sous-vide vorbereitete Komponente enthalten.

#### Zeitvorgabe für das Finale

**1. Tag:** 6 Stunden, inkl. Einweisung und Menüplanung

- Bis 18 Uhr muss feststehen, was jedes Team am anderen Tag kocht.
- Die erstellten Menüs und Ablaufpläne werden eingesammelt und erst am Morgen des 2. Wettbewerbstages wieder an die Teams verteilt.
- Erste Vorbereitungen sind in der letzten Stunde des 1. Wettbewerbstags möglich (z.B. Sous-vide-Prozess, Nachtgarung, Soßen ziehen).

**2. Tag:** 8 Stunden für Mise en place, Zubereitung und Anrichten des Menüs inkl. Ausgabe der Gerichte an die Jury.

**Wichtig:** Vor dem Anrichten und Servicebeginn des Menüs bewertet die Jury zu einem vor Ort festgelegten Zeitpunkt das Mise en place aller Teams.

#### Bewertungskriterien im Finale

Die kompetent und prominent besetzte Fachjury bewertet wie folgt

**a) Mise en place-Phase** (50 % der Punkte)

- Kreativität & Umsetzung der Vorgaben (Einbezug der Rational-Geräte)
- Fachliche Vor- und Zubereitung
- Materialverwertung unter dem besonderen Aspekt der Abfallvermeidung
- Hygiene am Arbeitsplatz

**b) Finalisierung und Ausgabe-Phase** (50 % der Punkte)

- Anrichteweise und Optik
- Geschmack, Textur und Temperatur

# CHEFS TROPHY JUNIOR 2021

## Die Bewerbung



powered by



### Allgemeine Angaben zum Team

*Hinweis: Das Team kann auch aus 2 Betrieben gebildet werden.*

Betrieb/e

Küchenchef/s bzw. Ausbilder

Telefon

E-Mail

### Teammitglied 1

Auszubildender (m/w/d)

Name

Ausbildungsjahr  Alter

Telefon  E-Mail

### Teammitglied 2

Commis (m/w/d)

Name

Position  Alter  Abschlussprüfung am

Telefon  E-Mail

Bitte direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich der Länge der Antworten an.



Der RATIONAL iCombi Pro ist mehr als ein gewöhnlicher Combi-Dämpfer. Es ist ein Kochsystem, in dem echte Intelligenz steckt. Egal ob grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren oder Sous-vide-Garen - es nimmt dem Koch sämtliche Überwachungs- und Kontrollaufgaben für das einmal definierte Wunschergebnis ab und stellt die Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit selbst ein. Mehr Informationen online unter: [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



Der iVario Pro ist ein multifunktionales Gerät für die Profiküche, in dem konventionelle Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd und Fritteuse zusammengefasst sind. Es verfügt ebenfalls über eine eingebaute Kochintelligenz und gart über Nacht, unter Druck, sous-vide sowie à la minute. Mehr Informationen online unter: [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

CHEFS TROPHY JUNIOR 2021

# Die Bewerbung



powered by



**Statement 1: Darum sollten wir ins Finale kommen!**

**Statement 2: So entlastet modernes Mise en place in der Profiküche und diese Technik unterstützt dabei bzw. ist im Prozess für erstklassige Qualität unerlässlich:**

CHEFS TROPHY JUNIOR 2021

# Die Bewerbung



powered by



**Unser Hauptgericht für 12 Personen, das mindestens zwei im Sous-vide-Verfahren vorbereitete Komponenten enthält (Sous-vide-Garung im iVario Pro oder iCombi Pro)**

**Zutatenliste inkl. Wareneinsatzkosten für 12 Portionen:**

**Kalkulierter Verkaufspreis pro Person**

Bitte direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich der Länge der Antworten an.



CHEFS TROPHY JUNIOR 2021  
**Die Bewerbung**



powered by



**Zubereitungsbeschreibung des Hauptgerichts, inkl. Sous-vide-Prozess:**

A large, empty white rectangular area intended for writing the preparation description.

Bitte direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich der Länge der Antworten an.

