



Pâtissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Stand: 21.11.2016

Teilnahmebedingungen

1. Was ist der Pâtissier des Jahres?

Wir möchten kreativen Talenten mit einem Faible für den Dessertbereich eine Bühne bieten, um ihre Fähigkeiten und ihr Talent unter Beweis zu stellen. Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen das fachliche Können in den unterschiedlichen Techniken der Pâtisserie sowie die kreative Leistung. Der Pâtissier des Jahres versteht sich als Plattform zum Erfahrungs- und Wissensaustausch innerhalb der Fachbranche und verfolgt das Ziel, auch darüber hinaus die öffentliche Wertschätzung für die Pâtisserie zu stärken. Unterstützt durch hochkarätige und fachkundige Pâtissiers aus dem deutschsprachigen Europa suchen und entdecken wir die großen Talente der Zukunft.

2. Wer kann mitmachen?

Der Pâtissier des Jahres ist offen für unterschiedliche Berufsbereiche, in denen das Handwerk gepflegt wird. Bewerben können sich alle Pâtissiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit einem Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol.

3. Die Herausforderung

Aus den schriftlichen Bewerbungen werden jeweils fünf Bewerber ausgewählt, die in einem der vier Vorfinale zusammen mit ihrem Assistenten gegeneinander antreten. Dabei müssen folgende Kreationen zubereitet werden:

- Ein 3-Komponenten-Dessert (6 Teller)
- Ein Freestyle-Dessert (6 Teller)
- Eine Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stk.)
- Eine Praline/Petits Fours mit Rama Cremefine Schlagcreme (120 Stk.)

Die ersten drei Prüfungen werden innerhalb von fünf Stunden live vor dem Publikum absolviert. Die vierte Aufgabe wird bereits im Vorfeld des Wettbewerbs erledigt und ist Grundlage für die Vergabe des Publikumspreises by Rama Cremefine. Unsere Wettbewerbsschokolade bei Pâtissier des Jahres ist die Ausnahmeschokolade Valrhona. Die Schlagcreme Rama Cremefine sowie die Schokolade von Valrhona kann nach Absprache zum Üben und während des Wettbewerbs kostenlos zur Verfügung gestellt werden (hierfür bitte eine kurze Mail an info@patissierdesjahres.com schicken).





Patissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

4. Die Preise

Wer die Herausforderung besteht und die Fachjury überzeugen kann, dem ist mit dem Sieg die Anerkennung der (internationalen) Fachwelt sicher. Der prestigereiche Titel bringt nicht nur zahlreiche Berichte in der Fachpresse sowie in den allgemeinen Medien mit sich, sondern bedeutet auch einen großen Karrieresprung für den Gewinner.

Darüber hinaus darf der „Patissier des Jahres“ ein Preisgeld in Höhe von 3.000 EUR mit nach Hause nehmen.

5. Sei dabei!

Der Patissier des Jahres wird in vier Vorfinalen und dem großen Finale auf der Anuga ausgetragen. Die Termine der aktuellen Auflage:

1. Vorfinale: 24. April 2016, Achern/Baden-Baden (D)

Bewerbungsschluss: 24. Februar 2016

3 Komponenten: Joghurt, Rote Beete, Limette

2. Vorfinale: 09. Oktober 2016, Salzburg (A)

Bewerbungsschluss: 09. August 2016

3 Komponenten: Ivoire Schokolade, Kürbiskernöl, Zwetschge

3. Vorfinale: 02. April 2017, Hennef (D)

Bewerbungsschluss: 02. Februar 2017

3 Komponenten: Sake, Sauerampfer und Buttermilch

4. Vorfinale: 25. Juni 2017, Hamburg (D)

Bewerbungsschluss: 25. April 2017

Die 3 Komponenten werden Anfang 2017 bekanntgegeben.

Finale: 08. Oktober 2017, Anuga Köln

Die Kandidaten können sich schriftlich für ein Vorfinale ihrer Wahl bewerben. Teilnehmer können sich auch mehrfach bewerben, müssen hierfür jedoch eine neue Kreation einreichen. Die Unterlagen müssen bis 8 Wochen vor dem jeweiligen Termin per E-Mail an info@patissierdesjahres.com geschickt werden (siehe Bewerbungsschluss oben).





Pâtissier des Jahres

PÂTISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Die Bewerbungsunterlagen umfassen vier eigens für den Wettbewerb kreierte Kompositionen: ein 3-Komponenten-Dessert, ein Freestyle-Dessert, ein/e Freestyle-Praline/Petit Four und eine Praline/Petit Four mit Rama Cremefine Schlagcreme. Die Kreationen werden in die Bewerbungsvorlage eingetragen, zusammen mit dem Rezept, den Fotos, der Kalkulation und einer kurzen Beschreibung der dahinterliegenden Philosophie (ca. 5 Zeilen). Der Bewerbungsmail sollte zudem ein kurzer Lebenslauf mit den persönlichen (Kontakt-) Daten beigefügt werden.

6. Regelwerk

6.1 Anforderungen an das Menü

Jeder Teilnehmer muss in fünf Stunden:

- Ein „3-Komponenten-Dessert“ für sechs Personen zubereiten, in dem die drei Pflichtzutaten erkennbar verarbeitet sind
- Ein „Freestyle-Dessert“ für sechs Personen zubereiten
- 15 Freestyle-Pralinen oder 15 Petits Fours zubereiten

Die zugrunde liegende Philosophie ist schriftlich zu verfassen (ca. 5-6 Zeilen). Sie wird an die Tasting Jury weitergereicht.

Die Pflichtkomponenten werden mindestens 10 Wochen vor dem Wettbewerb bekannt gegeben. Bitte die Dessertvorschläge bis 8 Wochen vor dem jeweiligen Vorfinale per E-Mail an info@patissierdesjahres.com schicken.

6.2 Ablauf und Arbeitsweise

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat für die Zubereitung der Desserts und der 15 Pralinen oder Petits Fours fünf Stunden Zeit.

Es wird von einem separaten Pass im Abstand von 25 Minuten in der Startfolge geschickt. Jeder Teilnehmer (mit Assistenten) hat 15 Minuten Zeit, um seine beiden Dessertkompositionen für 5 Personen sowie 8 Pralinen/Petits Fours für die Jury zu schicken (die beiden 6ten Kompositionen und mehrere weitere Pralinen/Petit Fours werden für das Foto nach dem Service aus der Küche angerichtet). Das Nichteinhalten der Servicezeit zieht die Disqualifikation vom laufenden Wettbewerb nach sich. Nachdem der Service für die Juroren beendet ist, servieren alle Teilnehmer 120 der mitgebrachten Pralinen/ Petit Fours mit Rama Cremefine Schlagcreme für den Chef's Table und das Publikum. Jedem Teilnehmer stehen hier ca. 10 Minuten auf der Bühne zur Verfügung, um die Philosophie hinter der Kreation und die Herstellung zu erklären.





Pâtissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Der Teilnehmer kann einen Assistenten mitbringen, welcher ebenfalls Pâtissier, Koch oder Konditor sein kann. Der Assistent oder Commis darf den Teilnehmer bei Folgendem unterstützen:

- Er darf Lebensmittel aus dem Kühlhaus holen und bringen.
- Er darf den Arbeitsplatz reinigen.
- Er darf Arbeitsmaterial reinigen bzw. spülen.
- Er darf Obst und Gemüse waschen und schälen (allerdings nicht in Form bringen).
- Er darf bei der Präsentation der Desserts Teller mitanrichten.
- Er darf hergestellte Produkte abfüllen.
- Er darf jegliche Art von Maschinen bedienen.
- Er dürfte Schokolade temperieren.
- Er darf Pürees pürieren und passieren.

Besonderheiten können bei der technischen Fragerunde am Vortag des Wettbewerbs mit der technischen Jury abgestimmt werden. Die technische Jury hat das Recht, den Teilnehmern bestimmte Hilfestellungen durch die Assistenten zu untersagen. Es sollte für die technische Jury stets klar erkennbar sein, dass der Teilnehmer bei der Zubereitung der Desserts und Pralinen federführend ist. Alle 25 Minuten ist Einlass für einen Teilnehmer (mit Assistent) in die Küche; die Reihenfolge wird ausgelost. Die Vorstellung der beiden Desserts erfolgt in derselben Reihenfolge und in 25-minütigen Abständen. Die Pralinen/Petits Fours werden nach der Verkostung der Desserts serviert, müssen aber auch in den 5 Stunden hergestellt werden. Jeder Teilnehmer hat zweimal sechs vollständige Desserts herzustellen: vier Desserts zur Verkostung durch die Jurymitglieder, ein Dessert zur Ausstellung im Jury-Raum und ein Dessert für den Ausstellungsraum zur Präsentation vor dem Publikum.

6.3 Allgemeine Regeln für die Menüs

Die Pflichtzutaten beim 3-Komponenten-Dessert müssen alle erkennbar verarbeitet sein. Nichtessbaren Komponenten auf den Tellern sind nicht zugelassen.

Folgende Produkte sind in der nachstehend beschriebenen Weise halbfertig erlaubt:

- Früchte und Gemüse (geputzt, aber weder geschnitten noch geformt)
- Teige und Massen dürfen vorbereitet (nicht gebacken) mitgebracht werden.
- Zucker darf vorgekocht und vorgezogen mitgebracht werden.
- Hohlkörper für die Pralinen/ Petits Fours dürfen fertig mitgebracht werden, müssen aber von den Teilnehmern selbst gegossen sein.

Sämtliche Lebensmittel, die bei der Herstellung der Gerichte zum Einsatz kommen werden von den Preisrichtern vor Beginn des Wettbewerbs begutachtet. Die endgültige Punktwertung erfolgt nach





Patissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

Inspektion der Küche, in der die Desserts zubereitet wurden.

6.4 Richtlinien

- Originalität
- neue Konzepte und Ideen (Innovation)
- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben
- angemessene Garzeiten aller Zutaten

6.5 Gründe zur Disqualifikation

- Es erfolgt eine Disqualifikation, falls die Dessert- /Pralinenkreationen außenstehenden Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören, bekannt gegeben wird.
- Bei den verschiedenen Desserts/Pralinen muss es sich um Originale handeln, die von dem Patissier für den Wettbewerb kreiert wurden.
- Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderem Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss des Wettbewerbs führen.
- Bewusste Zerstörung oder Diebstahl der zur Verfügung gestellten Materialien kann zur Disqualifizierung führen
- Jede externe Mitteilung hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke.

Der Gewinner des Wettbewerbs darf sich nicht erneut dem Wettbewerb stellen.

**Die Preisgelder werden zu Beginn des folgenden Jahres ausgezahlt.*

7. Rechtenutzung

Während der Veranstaltung und während der Fotoshootings verpflichten sich die Teilnehmer, die Kochjacke vom „Patissier des Jahres“ bis zum Ende des Events (inklusive Preisverleihung und nachträgliche Fotoshootings) zu tragen. Der Teilnehmer räumt dem Veranstalter alle Rechte an den Fotos ein, die während der Veranstaltung von ihm angefertigt wurden. Die Organisation behält die Rechte an sämtlichem Bild- und Tonmaterial, an Rezepten und Fotos aller Teilnehmer, einschließlich der Finalisten und Gewinner, sowie das Recht auf die weitere Verwendung dieser Materialien. Die Teilnehmer erklären sich bereit, mit Presse- und Medienvertretern zusammenzuarbeiten.

8. Sonstiges

Beim Kochwettbewerb werden den Teilnehmern verschiedene Arbeitsutensilien zur Verfügung gestellt. Die Teilnehmer müssen sie im gleichen Zustand zurücklassen, in dem sie diese erhalten





Patissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

haben und übernehmen die Haftung während des Nutzungszeitraums. Die Teilnehmer sind ebenfalls dazu verpflichtet, ihren Arbeitsplatz und die genutzten Flächen sauber zu hinterlassen.

Für die Teilnahme am Wettbewerb Patissier des Jahres ist eine gültige Krankenversicherung nötig. Die Hotelkosten, eine Übernachtung im Doppelzimmer für Teilnehmer und Assistenten, werden von Seiten der Organisation übernommen. Die Kosten für den Warenkorb trägt jeder Teilnehmer und bringt diesen selbst zum Wettbewerb mit. Darüber hinaus werden keine weiteren Gebühren zur Teilnahme am Wettbewerb fällig.

- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben
- angemessene Garzeiten aller Zutaten

6.5 Gründe zur Disqualifikation

- Es erfolgt eine Disqualifikation, falls die Dessert- /Pralinenkreationen außenstehenden Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören, bekannt gegeben wird.
- Bei den verschiedenen Desserts/Pralinen muss es sich um Originale handeln, die von dem Patissier für den Wettbewerb kreiert wurden.
- Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderem Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss des Wettbewerbs führen.
- Bewusste Zerstörung oder Diebstahl der zur Verfügung gestellten Materialien kann zur Disqualifizierung führen
- Jede externe Mitteilung hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke.

Der Gewinner des Wettbewerbs darf sich nicht erneut dem Wettbewerb stellen.

*Die Preisgelder werden zu Beginn des folgenden Jahres ausgezahlt.

7. Rechtenutzung

Während der Veranstaltung und während der Fotoshootings verpflichten sich die Teilnehmer, die Kochjacke vom „Patissier des Jahres“ bis zum Ende des Events (inklusive Preisverleihung und nachträgliche Fotoshootings) zu tragen. Der Teilnehmer räumt dem Veranstalter alle Rechte an den Fotos ein, die während der Veranstaltung von ihm angefertigt wurden. Die Organisation behält die Rechte an sämtlichem Bild- und Tonmaterial, an Rezepten und Fotos aller Teilnehmer, einschließlich der Finalisten und Gewinner, sowie das Recht auf die weitere Verwendung dieser Materialien. Die Teilnehmer erklären sich bereit, mit Presse- und Medienvertretern zusammenzuarbeiten.





Pâtissier des Jahres

PATISSIER DES JAHRES

Grupo Caterdata S.L.
Burgunderstr. 4
D-79104 Freiburg, Germany
Phone: +49 761 20 89 89 0

info@patissierdesjahres.com
www.patissierdesjahres.com

8. Sonstiges

Beim Kochwettbewerb werden den Teilnehmern verschiedene Arbeitsutensilien zur Verfügung gestellt. Die Teilnehmer müssen sie im gleichen Zustand zurücklassen, in dem sie diese erhalten haben und übernehmen die Haftung während des Nutzungszeitraums. Die Teilnehmer sind ebenfalls dazu verpflichtet, ihren Arbeitsplatz und die genutzten Flächen sauber zu hinterlassen.

Für die Teilnahme am Wettbewerb Pâtissier des Jahres ist eine gültige Krankenversicherung nötig. Die Hotelkosten, eine Übernachtung im Doppelzimmer für Teilnehmer und Assistenten, werden von Seiten der Organisation übernommen. Die Kosten für den Warenkorb trägt jeder Teilnehmer und bringt diesen selbst zum Wettbewerb mit. Darüber hinaus werden keine weiteren Gebühren zur Teilnahme am Wettbewerb fällig.

