



Patissier des Jahres
Grupo Caterdata S.L.
Brugunderstrasse 4
D-79104 Freiburg
+49 (0)761 20 89 890
www.patissierdesjahres.com

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. Was ist der Patissier 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 Patisserie sowie die kreative Leistung. Der Patissier 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 Patisserie zu stärken. Unterstützt durch hochkarätige und fachkundige Patissiers aus dem deutschsprachigen Europa suchen und entdecken wir die großen Talente der Zukunft.

2. Wer kann mitmachen?

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

3. Die Herausforderung

Aus den schriftlichen Bewerbungen werden jeweils sechs Bewerber ausgewählt, die sich direkt zum Finale qualifizieren und zusammen mit ihrem Assistenten gegeneinander antreten. Dabei müssen folgende Kreationen zubereitet werden:

- Ein 3-Komponenten-Dessert (6 Teller) aus Quitte, Olivenöl & Valrhona Jivara
- Ein Freestyle-Dessert (6 Teller)
- Eine Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stk.)

Die drei Prüfungen werden innerhalb von fünf Stunden live vor dem Publikum absolviert. Unsere Wettbewerbsschokolade bei Patissier des Jahres ist die Ausnahmeschokolade Valrhona. 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
Grupo Caterdata S.L.
Brugunderstrasse 4
D-79104 Freiburg
+49 (0)761 20 89 890
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 prestigeträchtige 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“ weitere Preise mit nach Hause nehmen.

5. Sei dabei!

Die technische Jury wählt aus den Bewerbungen für Patissier des Jahres die sechs besten Einsendungen aus. Diese qualifizieren sich direkt für das Finale auf der Anuga im Oktober 2019.

Vor dem Finale findet ein KickOff-Event statt, an dem sich die sechs Finalisten einem ausgewähltem Publikum und der Presse vorstellen, um ihr Können vorab zu präsentieren.

Die Kreationen des KickOff-Events sind NICHT die des Wettbewerbes und zählen auch zu keinem Teil in die Bewertungen des Wettbewerbes dazu.

Die Termine sind folgende:

1. Bewerbungsschluss: 30. April 2019
2. KickOff: 24.06.2019, Scheck-In Kochfabrik, Achern (D)
Regionale Kreation
3. Finale: Anuga, Oktober, Köln
3-Komponenten-Dessert (6 Teller) aus Quitte, Olivenöl & Valrhona Jivara
Freestyle-Dessert (6 Teller)
Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stk.)





Patissier des Jahres
Grupo Caterdata S.L.
Brugunderstrasse 4
D-79104 Freiburg
+49 (0)761 20 89 890
www.patissierdesjahres.com

Die Bewerbung erfolgt in zwei Schritten:

1. Unverbindliche Online-Anmeldung

Über das digitale Anmeldeformular kann sich der Bewerber unverbindlich für die Teilnahme an einem der vier Vorfinale registrieren. Hierfür ist eine Eingabe der persönlichen Daten und das Hochladen eines digitalen Lebenslaufs nötig. Daraufhin erhält der Bewerber alle weiteren Informationen per EMail.

2. Menüvorschlag

Erst wenn die Dessertvorschläge bis zur Bewerbungsfrist (s. oben) per E-Mail an info@patissierdesjahres.com bei uns eingegangen ist, gilt die Bewerbung als offiziell und abgeschlossen!

Die Bewerbungsunterlagen umfassen drei eigens für den Wettbewerb kreierte Kompositionen. 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.

In dem schriftlichen Vorentscheid werden aus allen Bewerbern, die sechs besten Teilnehmer ausgewählt, die sich direkt für das Finale qualifizieren und dort gegeneinander antreten. Die Auswahl der Teilnehmer erfolgt anonym und unabhängig von Alter, Herkunft, Geschlecht und Erfahrung: Einzig die erbrachte Leistung – das eingesandte Menü – wird gewertet!

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 sind Quitte, Olivenöl & Valrhona Jivara.



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.

Der Teilnehmer kann einen Assistenten mitbringen, welcher ebenfalls Patissier, 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. Nichtessbare 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 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



Patissier des Jahres
Grupo Caterdata S.L.
Brugunderstrasse 4
D-79104 Freiburg
+49 (0)761 20 89 890
www.patissierdesjahres.com

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 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.

