

Teilnahmebedingungen - Pâtissier des Jahres 2025

Inhaltsverzeichnis

1. Der Wettbewerb 'Pâtissier des Jahres'
2. Wer kann teilnehmen?
3. Wettbewerb & Anforderungen
 - 3.1 Qualifikation & Finale
 - 3.2 Die Herausforderung
4. Preise & Anerkennung
5. Bewerbungsprozess
 - 5.1 Anmeldung
6. Wettbewerbsablauf
 - 6.1 Anforderungen im Finale
 - 6.2 Zeitplan
 - 6.3 Rolle des Assistenten
 - 6.4 Zutaten & Vorbereitungen
7. Bewertungskriterien
 - 7.1 Tasting-Jury
 - 7.2 Technische Jury
 - 7.3 Vermarktungsjury
 - 7.4 Gründe für Disqualifikation
8. Sweet Newcomer Night - Die Challenge für Assistenten
 - 8.1 Auszeichnung
9. Rahmenbedingungen
10. Exklusive Zusammenarbeit mit Roika Solutions GmbH
11. Kontakt & Ansprechpartner

1. Der Wettbewerb 'Pâtissier des Jahres'

Der Wettbewerb 'Pâtissier des Jahres' ist eine prestigeträchtige Bühne für herausragende Talente der Pâtisserie. Er bietet kreativen Köpfen die Möglichkeit, ihr handwerkliches Können, ihre Innovationskraft und ihre Leidenschaft unter Beweis zu stellen. Im Fokus stehen exzellente Pâtisseries-Techniken, visionäre Kreationen und der fachliche Austausch. Ziel ist es, das Pâtisserie-Handwerk in seiner höchsten Form zu würdigen und die besten Talente im deutschsprachigen Raum zu entdecken.

2. Wer kann teilnehmen?





Teilnahmeberechtigt sind Pâtisiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Südtirol.

3. Wettbewerb & Anforderungen

3.1 Qualifikation & Finale

- Aus allen eingereichten Bewerbungen werden sechs talentierte Finalisten ausgewählt.
- Diese treten im großen Finale gegeneinander an – begleitet von einem selbst gewählten Assistenten.

3.2 Die Herausforderung

Innerhalb von fünf Stunden kreieren die Finalisten drei herausragende Kompositionen:

- Fünf Konsistenzen: Cremig, gebacken, fruchtig, warm und Eis
- Freestyle-Dessert: Sechs Teller, frei von Vorgaben
- Freestyle-Praline oder Petit Four: 15 Stück

Die Wettbewerbsschokolade stammt von Domori und wird auf Wunsch kostenfrei zum Üben bereitgestellt (Anfrage per E-Mail an: info@patissierdesjahres.com).

4. Preise & Anerkennung

- Der Sieger erhält den begehrten Titel „Pâtissier des Jahres“.
- Umfassende Medienberichterstattung in Fach- und Publikumsmedien.
- Wertvolle Karrierechancen und gesteigerte Anerkennung in der Branche.
- Preisgeld: 2.000 EUR (Auszahlung Anfang 2026).

5. Bewerbungsprozess

Anmeldung

1. Online-Registrierung mit persönlichen Daten und Lebenslauf.
2. Einsendung des Menükonzepts bis zum 30. Juni 2025 per E-Mail an info@patissierdesjahres.com.

Die Bewerbung muss enthalten:

- Drei eigens kreierte Dessertkompositionen



- Rezepte, Fotos und Kalkulationen
- Eine kurze Beschreibung der Konzeptidee (ca. fünf Zeilen)
- Lebenslauf mit Kontaktinformationen

Die Finalisten werden anonym auf Basis ihrer eingereichten Menüs ausgewählt.

6. Wettbewerbsablauf

Anforderungen im Finale

- Zubereitungszeit: 5 Stunden
- Pflichtkreationen:
 - Fünf Konsistenzen: Cremig, gebacken, fruchtig, warm, Eis
 - Freestyle-Dessert (6 Teller)
 - Freestyle-Praline/Petit Four (15 Stück)

Zeitplan

- Alle 25 Minuten startet ein neuer Teilnehmer mit seinem Assistenten.
- Servicezeit: 15 Minuten für beide Dessertkreationen & Pralinen.
- Zeitüberschreitungen führen zur Disqualifikation.

Rolle des Assistenten

- Unterstützung bei Vorbereitung, Organisation und Präsentation.
- Die Hauptverantwortung für die Durchführung liegt beim Teilnehmer.

Zutaten & Vorbereitungen

- Pflichtzutaten müssen in den Kreationen deutlich erkennbar verarbeitet sein.
- Nicht essbare Dekorelemente sind nicht zugelassen.
- Einige Zutaten dürfen vorbereitet, jedoch nicht vorab verarbeitet werden (z. B. geputzte, aber nicht geschnittene Früchte, vorbereitete Teige, vorgekochter Zucker).

Alle Zutaten werden vor dem Wettbewerb von der Jury inspiziert. Die finale Bewertung erfolgt nach der Inspektion der Arbeitsplätze.

7. Bewertungskriterien

Tasting-Jury (90 Punkte)

- Geschmack, Textur, Technik, Präsentation und Kreativität



Technische Jury (45 Punkte)

- Sauberkeit, Hygiene, Zeitmanagement, Abfallvermeidung

Vermarktungsjury (30 Punkte)

- Präsentation und Erklärung des Menüs

Gesamtwertung:

- 60 % Geschmack
- 25 % Technik
- 15 % Vermarktung



Gründe für Disqualifikation:

1. Veröffentlichung der Kreationen vor dem Wettbewerb
2. Unkollegiales Verhalten oder Täuschungsversuche
3. Nachweislich nicht selbst kreierte Desserts
4. Missachtung von Hygienevorschriften
5. Zerstörung oder Diebstahl von Materialien
6. Externe Kommunikation nur in der offiziellen Kochjacke

Der Gewinner des Wettbewerbs darf in den Folgejahren nicht erneut antreten.

8. Sweet Newcomer Night - Die Challenge für Assistenten

- Die sechs Assistenten der Finalisten bereiten je einen Gang für 200 Gäste zu.
- Basis ist ein vorgegebener Warenkorb (Kosten übernimmt der Veranstalter).
- Die Gerichte dürfen vorbereitet und vor Ort nur finalisiert werden.

Auszeichnung:

- Der Gewinner erhält einen garantierten Platz im Finale 2026.
- Titel: „Sweet Newcomer des Jahres 2025“.

9. Rahmenbedingungen

- Kosten: Anreise wird selbst getragen, Unterkunft (Doppelzimmer) wird gestellt.
- Verpflichtungen: Teilnahme an allen offiziellen Terminen ist obligatorisch.

- Assistenten: Begleiten die Teilnehmer, die Hauptverantwortung bleibt beim Finalisten.

10. Exklusive Zusammenarbeit mit Roika Solutions GmbH

- Ein Jahr exklusive Kooperation mit Roika Solutions zur internationalen Vermarktung.
- Fokus auf Werbe- und Testimonial-Marketing.
- Chance auf zusätzliche Einkommensquellen und höhere Sichtbarkeit.

11. Kontakt & Ansprechpartner

- Technische Fragen zum Wettbewerb:
Jan Pettke | WhatsApp: +49 151 58724400
- Organisatorisches:
Oksana Balana | E-Mail: oksana.balana@kochdesjahres.de

