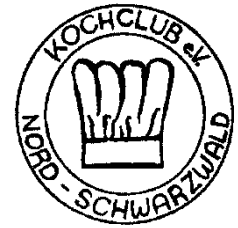




Kochclub Nordschwarzwald e. V.

Zweigverein des Verbandes
der Köche Deutschlands e.V. Frankfurt
Sitz Schömberg/Kreis Calw
1. Vorsitzender Stephan Kapp
Schäferweg 11, 75387 Neulach
Tel. 07053/7156



Jugendwettbewerb um den Hochdorfer Kronen Pokal am 11.02.2020 in der Berufsschule in Calw

Anmeldeformular

Bitte ausfüllen und **umgehend zurücksenden**.

Diese Angaben werden für Rückfragen, Urkunden und Pressemitteilungen benötigt.

Persönliche Angaben:

Nachname:..... Vorname:.....

Straße:..... Geburtsdatum:.....

Wohnort:.....

Telefon- bzw. Handynummer:.....

E-Mail:.....

Ausbildungsbetrieb:

Name:.....

Straße:.....

PLZ / Ort:.....

Telefonnummer:.....

Ausbilder / Ansprechpartner:.....

*Hochdorfer Kronen Pokal
Berufsschule in Calw am 11.02.2020*

Aufgaben:

- **Erstellung eine Menüs** aus dem Warenkorb für **8 Personen** unter **Berücksichtigung der Pflichtelemente.**
- **Die Warenanforderung** bitte im **Warenkorb** in der Spalte **Menge** eintragen.
- Erstellung eines **Arbeitsablaufplanes** .

Ihre Anmeldung, Mitgliedsantrag, Menü, Arbeitsablaufplan sowie die Warenanforderung senden Sie bitte,
jeweils mit Namen und Ausbildungsbetrieb versehen als **PDF Datei**
bis **spätestens 28. Januar 2020**

An: Stephan Kapp
Gasthaus Krone
Mühlstraße 12
75387 Neubulach-Altbulach
Tel. 07053/7156
Fax 07053/967788
E-Mail: krone-altbulach@gmx.de

Am Tag des Wettbewerbs:

12.00 Uhr	Empfang der Teilnehmer durch Stephan Kapp & Ansgar Blatter
12.00 – 12.15 Uhr	Einweisung der Teilnehmer durch den Juryvorsitzenden Franz Berlin
12.15 Uhr	Beginn des Wettbewerbs mit der schriftlichen Prüfung Ende 13.15 Uhr
13.45. – 14.00 Uhr	Einweisung der Teilnehmer in die Küche durch Stephan Kapp

Die Prüfer benoten die abgegebenen Menüs sowie die Ablaufplan.

14.00 – ca.18.00 Uhr	Praktische Prüfung Endbewertung der fertig gestellten Menüs durch die Jury.
ab 19.00 Uhr	Ihre Menüs werden den geladenen Gästen serviert.

ca. 20.15 Uhr

Nach dem Dessert. Ansprachen der geladenen Gäste.

21.00 Uhr

Vorstellung der Jury und Bekanntgabe des Siegers.

Warenkorb Pflichtbestandteile

	Ware	Menge
Suppe:	Klare Suppe mit Einlage	
Hauptgang:	Kalbstafelspitz	
Dessert:	Schokolade und Apfel	

Allgemeiner Warenkorb

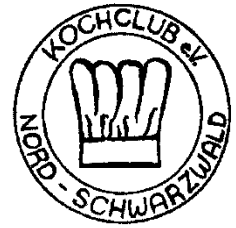
Ware	Menge	Ware	Menge	Ware	Menge
Karotte / Gelbe Rüben		Toast			
Lauch		Fischfond		Salz	
Sellerieknolle		Rinderknochen		Zucker	
Zwiebeln		Champignons		Gewürze	
Schalotten		Kochschinken			
Knoblauch		Schweinenetz		Eier	
Wirsing		Rundkornreis		Zimt	
Rotkraut		Agar Agar		Vanillestange	
Rosenkohl		Wildknochen		Mehl	
Broccoli		Frischlingskeule		Hefe	
		Pute		Kartoffelstärke	
Kartoffeln		Weiß- / Rotwein		Blätterteig	
Petersilienwurzel		Sherry		Bier	
Spinat		Kalbsknochen		Gelatine	
Rote Beete		Grand Marnier		Hartweizengrieß	
Tomaten		Sekt		Mandeln (gehobelt)	
Gerauchter Speck		Portwein		Heckengäulinsen	
Schwarzwälder Schinken		Noilly Prat		Marzipan	
Rinderknochen		Madeira		Pistazien	
Schweineknochen		Wan Tan Teig		Weisse Schokolade	
Blattsalat nach Wahl		Xanthan		Zartbitter Schokolade	
Himbeeren (Tiefgekühlt)		Bohnen		Sonnenblumenöl	
Feigen		Schnittlauch		Olivenöl	
Äpfel		Blattpetersilie		Sherry-Essig	
		Basilikum		Balsamico-Essig	
Orangen		Thymian		Schmalz	
Zitronen				Butter	
				Sahne	
				Milch	

Mandarinen				Quark	
Blutorangen				Crème fraîche	
				Joghurt	



Kochclub Nordschwarzwald e. V.

Zweigverein des Verbandes
der Köche Deutschlands e.V. Frankfurt
Sitz Schömberg/Kreis Calw
1. Vorsitzender Stephan Kapp
Schäferweg 11, 75387 Neulach
Tel. 07053/7156



“Hochdorfer Kronenpokal 2020“

Die Veranstaltung findet am

Dienstag, 11. Februar 2020

**in der Johann- Georg- Doertenbach- Schule, Oberriedter Str. 10, 75365 Calw
in den Räumen der Hotel- und Gaststättenabteilung statt.**

Dieser regionale Wettbewerb, wird seit 1987 vom Kochclub Nordschwarzwald e. V. durchgeführt und ist eine Vorentscheidung um den „Rudolf Achenbach Pokal“, der auf Bundesebene durchgeführt wird. Teilnehmen können Köchinnen und Köche, die im dritten Lehrjahr sind. Aus versicherungstechnischen Gründen ist es zwingend notwendig das jeder Teilnehmer Mitglied im Kochclub Nordschwarzwald ist (Für Azubi´s kostenlos). Das Mitgliedsformular muss komplett ausgefüllt bei der schriftlichen Anmeldung dabei sein. Es werden nur Anmeldungen im PDF FORMAT akzeptiert. Der Wettbewerb besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Jeder Teilnehmer hat ein Drei-Gänge-Menü zuzubereiten, das er vorher aus einem vorgegebenen Warenkorb selbst zusammengestellt hat. Bitte für die Siegerehrung komplette Kochuniform incl. Mütze bereithalten.

Jeder Teilnehmer erhält einen Pokal und einen Sachpreis

Anmeldung / Fragen an:

1. Vorsitzender

*Stephan Kapp
Schäferweg 11
75387 Neulach
07053/7156
0172/7426653
krone-altbulach@gmx.de*

Anlagen:

- Aufgaben
- Warenkorb
- Anmeldeformular
- Mitgliedsantarg