



Die Bewertungskriterien

Durch die Teilnahme am Kochwettbewerb «Young Engadine Talents» kannst du nicht nur einen grossartigen Preis gewinnen, sondern dir wird auch die einzigartige Gelegenheit geboten, dass du dich für deine Lehrabschlussprüfung vorbereiten kannst. Denn die Bewertungspositionen orientieren sich an denjenigen der kantonalen Abschlussprüfung. Es sind sieben Positionen, drei davon zählen doppelt.

Doppelte Bewertung (20 Punkte):	Einfache Bewertung (10 Punkte):
Lebensmittel & Kreativität <i>Auswahl und Zusammenstellung der Gerichte aus dem Warenkorb.</i>	Arbeitsplatz <i>Saubere und korrekte Arbeitsweise.</i>
Präsentation <i>Geschirrwahl, Portionengrösse, Anrichten / Anrichteweise, Garnitur und Farbe</i>	Wirtschaftlichkeit <i>Umgang mit Lebensmitteln, unnötige Abfälle vermeiden, Verwendung usw.</i>
Degustation <i>Sehr gut abgeschmeckt, harmonisch und beeindruckend</i>	Organisation <i>Optimale Arbeitsvorbereitung und Umsetzung.</i>
	Arbeitsaufwand <i>Ausmass und Aufwand der beiden Gerichte</i>

Jede der genannten sieben Positionen wird mit 0 bis 10 Punkten bewertet. Die maximal erreichbare Punktzahl beträgt 100 Punkte.

10 Punkte	qualitativ, quantitativ, tadellos, ausgezeichnet, respektvoll
8 Punkte	gut, vollständig, geringe Fehler, überdurchschnittlich
6 Punkte	Mindestanforderungen entsprechend, brauchbare Arbeit
4 Punkte	schwache Leistung, zum Teil unvollständig, ungenaues Arbeiten
2 Punkte	sehr schwache Leistung, viele grobe Fehler, nur teilweise brauchbar
0 Punkte	nicht ausgeführte oder unbrauchbare Arbeit

Die Jury

Die dreiköpfige Jury setzt sich zusammen aus:

- **Bernd Ackermann**, seit 2001 Executive Küchenchef und Lehrlingsausbildner im 5*-Superior-Hotel Suvretta House, St. Moritz.
- **Martin Scherer**, Direktor, führt seit 2004 zusammen mit seiner Frau das 4*-Superior-Hotel Schweizerhof, St. Moritz.
- **Roland Jöhri**, der bestbekannte Bündner Spitzenkoch verwöhnte während fast 20 Jahren seine Gäste im Gourmet-Tempel Jöhri's Talvò St. Moritz Champfêr mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen. Als Vertreter der Schweizer Spitzengastronomie veröffentlichte er mehrere Kochbücher.

Die Jury-Resultate sind abschliessend und unanfechtbar.

Anmeldeformular/Kontakt

Kochwettbewerb 16., 17. & 18. Januar 2012*
"Young Engadine Talents"



ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

© the original.

Ich melde mich an und freue mich auf den Wettbewerb.

Ich nehme nicht teil.

Name

Vorname

Geburtsdatum

Konfektionsgrösse (bitte markieren):

XL / L / M / S

Name, Adresse und
Telefonnummer des
Lehrbetriebes

Datum und Unterschrift
des Lernenden

Datum und Unterschrift
des Lehrverantwortlichen

evtl. Wunschdatum für die
Teilnahme *

Bitte retourniere mich bis am 15. Dezember 2011 an die folgende Adresse/Kontaktperson:

Suvretta House
Herr Bernd Ackermann, Executive Küchenchef
Via Chasellas 1
7500 St. Moritz

backermann@suvrettahouse.ch

Tel. 0818 36 36 36

Fax 0818 36 37 37