



## Aufruf zum 3. Hans Werner Figura Pokal im Weinhaus Uhle

Termin:	15.11.2022
Ort:	Weinhaus Uhle
Beginn des Wettbewerbes:	14:00 Uhr
Teilnehmer:	teilnahmeberechtigt sind Auszubildende sowie Jungköche mit bis zu 2 Jahren Berufserfahrung (im Team mit einem Auszubildenden)
Aufgabe:	Zubereitung eines 3- Gang- Menüs bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert in 2-er Teams für 8 Personen
Bewertung:	durch eine Jury des Köchevereins
Preise:	Leistungen werden öffentlich mit attraktiven Sachpreisen ausgelobt, beurkundet und übergeben Die Sieger erhalten zusätzlich einen Pokal mit Widmung.
Wozu:	Arbeiten unter fachlicher Betreuung Teamarbeit fördern Kennenlernen anderer Küchen Spaß bei der Arbeit und für den Beruf erhöhen Vorbereitung auf die bevorstehenden Prüfungen und Meisterschaften
Eure Anmeldung:	bei Herrn Dirk Frymark Weinhaus Uhle Schusterstraße 13- 15 19055 Schwerin Telefon 0385/ 489 394 30 E- Mail mail@weinhaus-uhle.de

Meldet Euch bei Interesse als Team sofort, bis spätestens **14.10.2022**, mit dem ausgefüllten Anmeldebogen und der Warenanforderung. Bei der Erstellung des Menüs beachtet bitte die anliegenden Bewertungskriterien.

Unsere Teilnehmerzahl ist leider auf 4 Teams beschränkt. Haben sich mehr als 4 Teams für diesen Pokal begeistert, entscheidet das eingereichte Menü über die Teilnahme. Das Anrichtegereschirr zur Präsentation Eures Menüs wird vom Weinhaus Uhle gestellt. Die benötigten Küchengerätschaften, wie Töpfe und Messer, zur Zubereitung Eures Menüs bringt bitte selbst mit.

Für Rückfragen steht Dirk Frymark gerne zur Verfügung. In Absprache mit ihm ist eine Besichtigung der Wettbewerbsküche vorab möglich.

**Sprecht mit Euren Arbeitgebern, Lehrausbildern und Küchenchefs, um auch bei ihnen das Interesse zu wecken, damit volle Unterstützung gewährleistet ist.**

# Bewertungskriterien Hans Werner Figura Pokal

Bitte beachtet bei der Menüerstellung folgendes!

Für jedes Team gilt für den Schwierigkeitsfaktor als Basis der Faktor 0,5. Dieser kann durch unten aufgeführte Bewertungskriterien um 0,1 erhöht werden. Maximal kann ein Faktor von 1,5 erreicht werden.

## Bewertungskriterien/ Schwierigkeit

- mind. 3 Hauptkomponenten auf dem Teller
- Farce hergestellt
- Teig hergestellt
- Eis/ Sorbet hergestellt
- klassischer Saucenansatz
- Fleisch ausgelöst
- Fisch filiert
- aufwendige Garnitur hergestellt (Dekoelement)
- Zucker ziehen
- Schokoladenarbeiten
- Niedertemperatur-Garverfahren angewendet
- Mousse oder Crème hergestellt
- Herstellung einer aufwendigen Sättigungsbeilage
- Fleisch oder Fisch in einem Gang in zwei verschiedenen Garverfahren
- außergewöhnliche Dinge hergestellt

Sollten Teile des Schwierigkeitsgrades nicht umgesetzt werden, wird dieser abgewertet!