



Aufruf zum 4. Hans Werner Figura Pokal im Weinhaus Uhle

Termin:	14.11.2023
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 Suppe/ Zwischengericht, 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 **16.10.2023**, mit dem ausgefüllten Anmeldebogen. Die Warenanforderung benötigen wir bis zum **27.10.2023**. 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!



Bemerkungen

4. Hans Werner Figura Pokal im Weinhaus Uhle

- Eintreffen der Teilnehmer ab 12:30 Uhr möglich
- Arbeitsplätze in der Küche werden ausgelost und können eingeräumt werden
- Beginn des Wettbewerbs 14:00 Uhr
- Beginn Ausgabe des Menüs ab 18:30 Uhr
- Menükarten erstellt D. Frymark
- für Wasser und Snacks ist gesorgt

Nochmals zur Info:

Das Anrichtegeschirr zur Präsentation Eures Menüs wird vom Weinhaus Uhle gestellt. Gern kann auch eigenes Geschirr mitgebracht werden.

Die benötigten Küchengerätschaften, wie Töpfe und Messer, zur Zubereitung Eures Menüs bringt bitte selbst mit.

Für Rückfragen steht Dirk Frymark (mail@weinhaus-uhle.de, 01736204483) gerne zur Verfügung.

In Absprache ist eine Besichtigung der Wettbewerbsküche vorab möglich.

Anmeldebogen Hans Werner Figura Pokal

Name	Ausbildungsbetrieb/ Arbeitgeber	Geb.	Ausbildungsjahr/ Jungkoch
Teilnehmer 1 <hr/> <hr/>			
Teilnehmer 2 <hr/> <hr/>			

Menü

Suppe/
Zwischengericht:

Hauptgang:

Dessert:

Berechnung des Schwierigkeitsgrades

Schwierigkeit	Ja/Nein	bei welchem Gang	Faktor	Summe Basis 0,5
mind. 3 Hauptkomponenten auf dem Teller			0,1	
1 Farce hergestellt			0,1	
1 Teig hergestellt			0,1	
Eis/ Sorbet hergestellt			0,1	
1 klassischer Saucenansatz			0,1	
Fleisch ausgelöst			0,1	
Fisch filiert			0,1	
1 aufwendige Garnitur hergestellt			0,1	
Zucker ziehen			0,1	
Schokoladenarbeiten			0,1	
1 Niedertemperatur-Garverfahren angewendet			0,1	
Mousse oder Crème hergestellt			0,1	
Herstellung einer aufwendigen Sättigungsbeilage			0,1	
Fleisch oder Fisch in zwei versch. Garverfahren (in einem Gang)			0,1	
außergewöhnliche Dinge hergestellt			0,1	
Summe: (max 1,5!!!!)				

Warenkorb
4. Hans Werner Figura Pokal
im Weinhaus Uhle

Es wird ein 3-Gang-Menü für 8 Personen (6 Gäste, 1 Juroren, 1 Präsentation) zubereitet.

Die im Warenkorb genannten Pflichtkomponenten (# = Pflichtkomponente) müssen im Menü deutlich sichtbar verarbeitet werden. (vorgegebene Mengenangaben sind die Maximalmengen!)

Standardgewürze sind vorhanden, dürfen aber auch mitgebracht werden.

Vorspeise			
kommt vom Haus			
Suppe oder Zwischengericht vegetarisch			
freie Auswahl aus dem Warenkorb			
Hauptgang			
#	2,00	Stk	BIO Hähnchen
			ganz, frisch
			ca. 1,8kg
Dessert mind. 1 Teig			
#		kg	Apfel
#		kg	Speisequark 20%
Gemüse			
	kg	Kartoffeln, vorw. festkochend	
	kg	Zwiebeln	
	Bd	Lauchzwiebeln	
	kg	Knoblauch	
	kg	Knollensellerie	
	kg	Porree	
	kg	Möhren	
	Bd.	Bundmöhren	
	Bd.	Radischen	
	Stk.	Mangold	
	kg	Fenchel	
	kg	Spitzkohl	
	kg	Wirsingkohl	
	kg	Rosenkohl	
	kg	Champignons rosé	
	kg	Enoki	
	kg	Austernseitlinge	
	kg	Hokkaido	
	Stk.	Blumenkohl	
	kg	wilder Brokkoli	
	kg	Rote Bete	
	Stk.	Chilischoten	
	Stk.	Chicorée	
	Stk	Kopfsalat	
	Stk.	Römersalat	
	Stk.	Feldsalat	
	Stk.	Ingwer	

Molkereiprodukte und Eier		
	kg	Butter
	l	Sahne, 30% Fett
	kg	Crème fraîche
	l	H-Vollmilch 3,5%
	kg	Joghurt, 3,5%
	kg	Speisequark 20%
	kg	Ziegenfrischkäse
	kg	Parmesan (Stück)
	Stk.	Eier, Größe M
Sonstige Rohstoffe		
	kg	Bacon in Scheiben
	kg	Hartweizengrieß
	kg	Polentagrieß
	kg	Buchweizen
	kg	Kartoffelstärke
	kg	Belugalinsen
	kg	weiße Bohnen, getr.
	kg	Rundkomreis
	kg	Couscous
	kg	Kichererbsen
	Sch.	Tramezzini
	kg	Weizenmehl, Typ 405
	kg	Weizenmehl, Typ 00
	kg	Zucker
	kg	Mandeln, gehobelt
	kg	Haselnusskerne
	kg	Walnusskerne
	Stk.	Vanilleschoten
	Stk.	Gelatine, weiß
	kg	Agar- Agar
	L	Honig
	kg	Meerrettich
	kg	Senf, mittelscharf
	kg	Tomatenmark
	kg	Kuvertüre, weiß
	kg	Kuvertüre, zartbitter
	kg	Sesam
	kg	Haferflocken
	kg	Marzipanrohmasse
	Pck.	Backpulver
	Stk.	Hefe frisch
	L	Sojasauce
	L	Holunderbeersaft

Wein und Spirituosen		
	L	Noilly Prat
	L	Weißwein
	L	Rotwein
	L	Madeira
	L	Grand Marnier
	L	Cointreau
frische Kräuter		
	Topf	Minze
	Bd	Petersilie, glatt
	Bd	Thymian
	Bd	Rosmarin
	Bd	Dill
	Bd	Schnittlauch
	Topf	Basilikum
	Bd	Koriander
	Bd	Estragon
Obst		
	Stk.	Limette
	Stk.	Zitrone
	Stk.	Orange
TK		
	kg	Erbsen
	kg	Waldbeeren
Fonds		
	L	Gemüsefond
Essig und Öl		
	L	Balsamico, hell
	L	Balsamico, dunkel
	L	Olivenöl
	L	Kürbiskernöl
	L	Speiseöl
	L	Erdnusöl