



## Der grösste Team- Lehrlingswettbewerb für Koch Lernende der Schweiz

Liebhaber der Kulinarik sind während der OFFA in der Halle 9.1A am Stand der Showküche Ostschweiz genau richtig. Sie können zwei Teams während eines Kochwettbewerbs verfolgen und beobachten, sowie anschliessend das gekochte 3-Gänge Wettbewerbsmenü geniessen.

Am Wettbewerb «Gastro-Elite 2024» treten je 10 Kochteams aus der ganzen Schweiz gegeneinander an, welche anhand ihrer Teambewerbung unter allen Teilnehmenden Teams von einer Jury ausgewählt werden. Der Wettbewerb wird während den Messetagen durchgeführt.

### Rauchende Töpfe und kunstvolle Gerichte – Teilnahme

In der Kategorie Küche können Lernende aus den Berufen Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/-r EBA und Diätkoch/-köchin EFZ teilnehmen. Ein Team besteht aus 5 Lernenden sowie einem Coach, jeden Tag treten zwei Teams gegeneinander an. Die Lernenden müssen nicht zwingend aus derselben Klasse der Berufsfachschule sein und auch nicht im selben Lehrjahr. Der Coach nimmt die Betreuungsfunktion wahr, indem er sich für organisatorische Angelegenheiten einsetzt, sowie aber auch bei der Zubereitung des Menüs, während der Übungsphase, aktiv mithelfen und beraten darf. Er hat keinen Zugang zur Wettbewerbsküche.

### Die Aufgabe

Jedes Team kocht mit der Basis eines vorgängig definierten Warenkorbs ein 3 Gänge Menü für 70 Personen. Es besteht aus Vorspeise, Hauptgericht und Süssspeise. Eine Fachjury bewertet die schriftliche Arbeit, entscheidet über die Teilnahmen und informiert alle Teams entsprechend.

### Die Wettbewerbstage

Der Wettbewerb beinhaltet rund 10 Stunden auf 1,5 Tage verteilt. Am ersten Tag findet um 15 Uhr die Begrüssung der zwei Teams statt. Um 16.00 Uhr starten die Teams mit dem ersten Teil der Produktion. Bis 18.00 Uhr muss dann alles wieder gereinigt und verräumt sein, dann erfolgt die Verabschiedung. Am zweiten Tag ist um 08.00 Uhr die Begrüssung, die Besprechung und die letzten Infos werden bekannt gegeben. Um 08.30 Uhr startet der zweite Teil der Produktion. Ab ca. 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr startet der Service. Anschliessend findet die Siegerehrung und Verabschiedung der Teams statt. Um 15.00 Uhr wird dann die Küche an die Teams des darauffolgenden Tages wieder für den ersten Teil der Produktion übergeben.

## Kinderkochen – Gastro-Future / Früh übt sich, wer ein Meister werden will

Parallel zum Kochwettbewerb findet für Kinder ein kostenloses Kinderkochen statt. Die Kinder dürfen an einer Kochstation selber Ravioli herstellen und dann zum Verzehr mit nach Hause nehmen. Die zu verwendenden Produkte sowie Geräte und Material stehen zur Verfügung. Die Kinder werden von Fachpersonen (können auch Lernende sein) unterstützt und entsprechend betreut.

## Menütickets

Die Menütickets für den Kochwettbewerb können auf der Seite [www.gastro-elite.ch](http://www.gastro-elite.ch) (Menüticket bestellen) bestellt oder vor Ort gekauft werden.

## Kontaktadresse für die Medien:

Herr Max Gsell

OGFS

Fürstenlandstrasse 53

9000 St. Gallen

Telefon G: 071 274 95 15

Mobile: 078 646 78 49

[max.gsell@gastrosg.ch](mailto:max.gsell@gastrosg.ch)

LINK Film: <https://www.youtube.com/watch?v=nLolcgFUls4&t=2s>

Viele Infos auch auf [www.gastro-elite.ch](http://www.gastro-elite.ch)

Fotos: <https://www.flickr.com/photos/195996258@N07/albums/72177720307837473>







SIEGERTEAM 2022

