



Wettbewerbsablauf

3. Lehrjahr:

- 09.45 - 10.15 Uhr Anlieferungszeit der **fertig angerichteten Platten** in der Berufsfachschule Ziegelbrücke, Küche 4. OG Trakt A.
Die Platten müssen um 10.15 Uhr fertig angerichtet sein (Punktabzug).
(Die Anlieferungstemperatur darf höchstens 7°C sein!)
- 10.15 - 12.15 Uhr Jurierung der kalten Schauplatten
Nach der Jurierung werden die Platten bis zum Gebrauch im Frigo gekühlt.
- 16.45 Uhr Besammlung vor dem Maurerzentrum (**spätestens**)
Selbstständiger Transport der Platten in die Mensa
Korrektes Kochtenü
- 17.30 Uhr Die Gerichte werden bei aufgedecktem Büffet durch die Lernenden präsentiert und persönlich den Gästen serviert.
Die Lernenden sind für das Abräumen ihrer Platten selber verantwortlich.
- 20.15 Uhr Besammlung im Foyer Trakt A
anschliessend Prämierung im Bankettsaal.

2. Lehrjahr:

- 13.30 - 14.00 Uhr Anlieferungszeit **der fertig angerichteten Platten** in der Berufsfachschule Ziegelbrücke, Küche 4. OG Trakt A.
Die Platten müssen um 14.00 Uhr fertig angerichtet sein (Punktabzug).
(Die Anlieferungstemperatur darf höchstens 7°C sein!)
- 14.00 - 16.00 Uhr Jurierung der Süssspeisen.
Nach der Jurierung werden die Platten bis zum Gebrauch in der Kühlzelle gekühlt.
- 20.15 Uhr Besammlung vor dem Maurerzentrum (**spätestens**)
Selbstständiger Transport der Platten in die Mensa.
Korrektes Kochtenü.
- 21.15 Uhr Die Süssspeisen werden an einem Dessertbuffet durch die Lernenden präsentiert und persönlich den Gästen serviert. Die Lernenden sind für das Abräumen ihrer Platten selber verantwortlich.
- 21.45 Uhr Besammlung im Foyer Trakt A in sauberer Kochuniform,
anschliessend Prämierung in der Mensa.
- Die Lernenden treten in kompletter Kochuniform am Buffet auf. Versicherung ist Sache der Lehrbetriebe. Der Organisator lehnt jegliche Verantwortung ab.