



8. Gastronomie Event im Glarnerland Motto Alpenländer

Samstag 9. November 2019

Berufsfachschule Ziegelbrücke

Liebe Kochlernende und Küchenangestellte

Die Hotel & Gastro formation Glarnerland organisiert am 9. November 2019 in der Berufsfachschule Ziegelbrücke den 8. Wettbewerb für Koch / Köchin Lernende und Küchenangestellte unter dem Motto „**Alpenländer**“.

Ziel dieses überkantonalen Wettbewerbes ist es, das fachliche Können und die Leistungen der Koch / Köchin Lernenden und Küchenangestellten zu messen. Praxisnah die Entwicklung und den Fortschritt der Kochkunst einer breiten Öffentlichkeit aufzuzeigen. Anregungen zu vermitteln und dem Berufsnachwuchs Ansporn zu geben.

Es liegt im Ermessen des Arbeitgebers ob es als Freizeit oder Arbeitszeit zählt.

Technische Leitung

Hotel & Gastro formation Glarnerland

Jury Leitung

Daniel Schmidlin

Berufsfachschullehrer GIBGL

Leiter ük

6004 Luzern

hgf@gibgl.ch

Kontakt

OK-Sekretariat

katrin.simon@bluewin.ch



Ausstellungsprogramme

Kochlernende und Küchenangestellte im 2. Lehrjahr

Kreieren sie eine **Süssspeisenplatte**. Es dürfen auch mehrere Platten zusammengesetzt werden.
Die maximale Anrichtefläche beträgt **1m auf 1.20m**.

Es müssen **drei verschiedene Hauptkomponenten** und zusätzlich eine **Fruchtkomponente** sein. **Magenträs** muss in einer Komponente verwendet werden.

Dazu servieren sie eine **kalte Sauce**.

Die Süssspeisenplatte ist für **10 Personen**. Zusätzlich muss **eine Süssspeise** komplett auf **einem Teller** angerichtet werden. Diese ist für die Jury zur Degustation.

Kochlernende im 3. Lehrjahr

Kreieren sie eine **kalte Schauplatte**. Es dürfen auch mehrere Platten zusammengesetzt werden.
Die maximale Anrichtefläche beträgt **1m auf 1.20m**.

Darauf müssen **drei verschiedene Hauptkomponenten** sein und **zwei verschiedene Garnituren**. **Eine Hauptkomponente** muss vegetarisch sein.

Glarner Landrauchschinken muss in einer Komponente verwendet werden.

Separat servieren sie eine **kalte Sauce**. Zusätzlich machen sie **einen Salat**.

Die kalte Platte ist für **10 Personen**.

Eine **kalte Vorspeise** muss komplett auf **einem Teller** angerichtet werden.

Es dürfen auch mehrere Platten zusammengesetzt werden.

Die maximale Anrichtefläche beträgt **1m auf 1.20m**.

Wichtig:

Achten sie auf die Hygiene. Die Anlieferungstemperatur darf höchstens 7°C nicht überschreiten. Sonst werden die Platten nicht juriert.

Info:

Es ist ein Lernenden Wettbewerb. Wir sind dankbar für die Unterstützung der Lehrmeister/innen. Die Hauptarbeit soll aber der Lernende machen. Herzlichen Dank.