



Bewertungskriterien

Die Jurybewertung erfolgt nach den gängigen Richtlinien für Kochkunst-Ausstellungen. Alle Wettbewerbsgerichte werden gemäss des 80 - Punkte - Systems einzeln bewertet.

Zusammenstellung

Maximum 10 Punkte

Vom Ernährungsstandpunkt her ausgewogen, den heutigen Geschmacksrichtungen entsprechend. Farbe und Geschmack sollen sich gegenseitig ergänzen. Die Speisen sollen zweckmässig, bekömmlich und leicht sein.

Korrekte fachliche Zubereitung / Service

Maximum 10 Punkte

Die klassischen Namen sollen dem ursprünglichen Rezept entsprechen, korrekte Garmethoden. Korrekte Garstufen für alle Gerichte. Richtige Plattenwahl.

Präsentation, allgemeiner Eindruck / Innovation

Maximum 30 Punkte

Speisen sind appetitlich, farblich, geschmackvoll, kreativ und sauber angerichtet. Scheiben dürfen nicht zu gross und nicht zu dick sein. Die Stückzahlen der einzelnen Komponenten sollten gleich viel sein. Zusätzlich ist ein Degustationsteller anzurichten, wie er verkauft wird. Die Portionen müssen korrekt bemessen sein.

Degustation

Maximum 30 Punkte

Der Geschmack der einzelnen Komponenten soll klar sein. Die Zusammenstellungen der verschiedenen „Komponenten“ soll ein Geschmackserlebnis sein. Die Platten sollen harmonisch zusammenpassen

Auszeichnungen

Punktzahl	80 – 72 Punkte	Goldmedaille
	71 – 64 Punkte	Silbermedaille
	63 – 56 Punkte	Bronzemedaille
	bis 55 Punkte	Diplom

Das Rangverlesen findet am gleichen Abend statt.

Der Entscheid der Jurymitglieder ist endgültig und nicht anfechtbar.