



Kochverein Stuttgart 1890 e.V.
Im Verband der Köche Deutschlands e.V.
Mitglied im Landesverband Baden-Württemberg



Einladung zum Achenbach-Stadtwettbewerb am Dienstag, 12. März 2013

Ort: IB „Internationaler Bund“ Am Wallgraben 119, 70565 Stuttgart-Vaihingen, Tel. 0711 / 7876-176

Datum: Dienstag **12. März 2013**, 13.30 Uhr bis ca. 21.00 Uhr . Servicebeginn: 19.15 Uhr

Teilnahmeberechtigung / Alterslimit:

Auszubildende im Beruf Köchin/Koch, 3. Ausbildungsjahr aus dem Raum Stuttgart .Der Teilnehmer darf nicht älter als 25 Jahre sein. Der Teilnehmer muss im Kochverein Stuttgart 1890 e.V. oder im Verband der Köche Mitglied sein oder werden, da nur Mitglieder die über den Verband versichert sind, teilnehmen dürfen

Wettbewerb: a) Theorie: 45 Minuten (Fragebogen, Arbeitsablaufplan, Kalkulation)
 Menü für 6 Personen Vorspeise, Hauptgang, Dessert.

b) Praxis: Die Aufgabe ist es, aus einem Warenkorb Menü für 6 Personen Vorspeise, Hauptgang, Dessert herzustellen.

Beginn Theorie: **13.30 Uhr** Praxis: **14.30 Uhr** Service: **19.15 Uhr**

Prüfer: Küchenmeister im Verband der Köche Deutschlands

Preise: 1. Preis: Fachbuch, Urkunde, Pokal und Teilnahme an der Landesausscheidung
 2. Preis: Fachbuch, Urkunde, Pokal und Teilnahme an der Landesausscheidung
 3. bis 8. Preis: Fachbuch und Urkunde

Die Anmeldung ist verbindlich. Bitte kommen Sie am Dienstag, den 12. März bis 13.30 Uhr ins IB. Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Teilnehmer begrenzt.

Für eventuelle Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Michael Viehmann, 1.Vorsitzender
 0711/ 5005333 FAX 0711/ 50628694

Pascal Metzler, Jugendleiter
 0175/ 7191062

Michael Klein, 2. Jugendleiter
 0172/ 8388665

Die Anmeldung ist bis Freitag, den 15. Februar 2013 beim Vorsitzenden oder den Jugendleitern mit Angabe des Menüs und der Materialanforderung abzugeben.

Warenkorb (bitte Wahlbestandteile eintragen)

Pflichtbestandteile		Wahlbestandteile		Wahlbestandteile		Wahlbestandteile	
	Vorspeise		Lachs		Limetten		Hartweizengrieß
6	Stk. Hering		Zander		Tomatenmark		Mandeln gehobelt
2	Stk. Rote Beete		Hähnchenbrust		Belugalinsen		Kuvertüre Vollmilch
			Karotten		Langkornreis		Kuvertüre Zartbitter
	Hauptgericht		Sellerie		Risotto Reis		Kuvertüre Weiß
3	Stk. Lammcaree		Lauch		Maisgrieß		Blattgelatine
3	Stk. Lammhaxen		Ingwer		Perlgraupen		Rotwein
			Knoblauch		Milch		Weißwein
	Dessert		Feldsalat		Sahne		Portwein
3	Stk. Braeburn Äpfel		Romanasalat		Quark		Rum
0,5	Kg Mascarpone		Roter Paprika		Creme fraiché		Eier
4	Stk. Zitronengras		Salatgurke		Naturjoghurt		Hefewürfel
			Kirschtomaten		Butter		Küchenübliche Kräuter
			Pink Grapefruit		Parmesan		Essig/ Öle und Gewürze
			Orangen		Mehl Typ 405		Semmelbrösel, Toastbrot
			Zwiebeln/ Schalotten		Mehlig kochende Kartoffeln		Fest kochende Kartoffeln

Bitte faxen an 0711/ 50628694, per mail an kochvereinstuttgart@online.de oder per Post an Michael Viehmann, Hochbruckstraße 9, 70599 Stuttgart.

Name: _____ Vorname: _____ Geburtstag: _____

Telefon/Handy: _____ Betrieb: _____ Email: _____

Unterschrift des Teilnehmers: _____ Mitglied im Verband ja ___/nein ___

Wir wünschen allen Teilnehmern viel Erfolg!