

Wettbewerbsreglement



In diesem Wettbewerbsreglement sind die Teilnahmebedingungen für die Glace Masters 2012 festgelegt, welche für die gesamte Durchführung der Glace Masters verbindlich sind. Die Einhaltung des Reglements wird durch die Jury unter der Leitung von Rolf Mürner beurteilt.

1. Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind als Konditor/Confiseur oder Koch/Pâtissier tätige Leute mit Arbeitsort in der Schweiz.

Es können nur Einzelkandidaturen eingereicht werden. Teamkandidaturen werden nicht berücksichtigt.

2. Preise

a) Der Sieger (Glacier des Jahres 2012) erhält einen Gutschein für einen 2-Tägigen Glace-Kurs bei Rolf Mürner im Wert von CHF 1500.-. Zudem werden die Kosten für die Anreise und Unterkunft von der Nestlé Suisse S.A. übernommen. Der Zeitraum, in dem der Preis eingelöst wird, wird individuell mit dem Gewinner besprochen.

Weiter erhält der Gewinner CHF 3000.- in bar.

b) Der Zweit- und Drittplatzierte erhalten je einen Reisegutschein im Wert von CHF 1000.-.

3. Wettbewerbsreglement:

a) Eine vollständige und gültige Kandidatur umfasst ein Bewerbungsdossier mit folgendem Inhalt (vgl. auch 5. Einsendeschluss/Anmeldung):

Ice Bombe:

- Es ist eine Ice Bombe für acht Personen zu kreieren.
- Gewicht der Torte nicht über 1000g.
- Die Ice Bombe muss zu mindestens 70% aus FRISCO IMPERIAL Rahmglace UND Sorbet bestehen
- Die Ice Bombe muss aus einer Gelée-Einlage, einem Biskuit und einer Knusperkomponente bestehen.
- Die Form muss Ice Bomben typisch sein (Halbkugel).
- Von der Kreation ist mindestens ein Foto beizulegen. Auf den Fotos muss die Schnittfläche resp. das Innenleben der Torte sichtbar sein.

Desserts:

- Es muss ein Glace-Dessertteller hergestellt werden
- Als Leitplanke sollte der Dessertteller für CHF 14.- bis CHF 16.- verkauft werden können.
- Die Desserts müssen aus Mousse, Gelée, IMPERIAL Glace (Cremeglacen/Sorbets) sowie einer warmen Komponente bestehen.
- Der Glaceanteil ist frei wählbar. Es muss jedoch Glace auf dem Teller sein.
- Es muss mindestens ein Foto der Kreation eingereicht werden.

Coupe:

- Es muss ein Coupe aus mindestens 75% IMPERIAL Glace (Cremeglacen/Sorbets) hergestellt werden.
- Der Verkaufspreis des Coupes sollte zwischen CHF 10.- bis CHF 14.- liegen.
- Für das Geschirr bzw. das Glas zum Servieren des Coups ist jeder Kandidat selber verantwortlich.
- Von der Kreation ist mindestens ein Foto beizulegen.

b) Bei den eingereichten Kreationen darf ausschliesslich Glace der Marke IMPERIAL verwendet werden.

c) Die Wahl von Biskuits und Knusper-, sowie Dekor-Elementen ist frei.

d) Mit Einsendung des Bewerbungsdossiers anerkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen.

4. Bewertung

Die maximale Bewertung beträgt 100 Punkte. Diese werden wie folgt gewichtet und von der Jury verteilt:

a) Präsentation: 0-30 Punkte

Beinhaltet appetitliche, geschmackvolle, elegante Darbietung, kreativer moderner Stil, laut den Vorgaben umgesetzt.

b) Zusammenstellung: 0-25 Punkte

Geschmacklich und farblich harmonisch, geforderter Glaceanteil.

c) Korrekte fachgerechte Zubereitung: 0-25 Punkte

Richtige Grundzubereitungsarten, der heutigen Patisseriekunst entsprechend, Hygiene

d) Anrichtart/Servieren: 0-20 Punkte

Sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung um ein gutes Servieren zu ermöglichen, Fertigstellung auf Zeit

5. Einsendeschluss/Anmeldung

a) Einsendeschluss ist der 31.08.2012.

b) Das Dossier kann per Post in abgedruckter Form oder auf CD gebrannt eingereicht werden. Es besteht auch die Möglichkeit das Dossier per E-Mail einzureichen sofern das Datenvolumen 1 MB nicht übersteigt.

c) Es ist das offizielle Anmeldeformular beizulegen. Alle nötigen Dokumente finden Sie unter: www.FRISCO-FINDUS.ch

d) Dem Anmeldeformular ist ein aktueller Lebenslauf beizulegen

e) Für Glace-Auslagen (sofern IMPERIAL Glace) im Zusammenhang mit einer gemäss Reglement gültigen Kandidatur werden bei Vorweisung eines Rechnungsbelegs pauschal CHF 120.- dem Kunden gutgeschrieben.

f) Massgebend für die fristgerechte Einreichung ist der Poststempel respektive das Versanddatum des E-Mails.

g) Das Dossier ist einzureichen an:/wettbewerbstechnische Auskünfte:

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

3086 Zimmerwald

E-Mail: Rolf.Muerner@bluewin.ch

Tel: 079 696 35 41

h) Für weiterreichende Informationen zum Event wenden Sie sich bitte an: Marketing FRISCO, Bettina Schmidhauser, bettina.schmidhauser@ch.nestle.com, +41 (0)71 844 86 59

6. das Finale (Datum und Austragungsort werden zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht)

Die besten drei Kandidaturen gemäss Juryentscheid nehmen am Finale teil.

a) Die Wettbewerbsdauer beträgt 5 Stunden mit einer 30-minütigen Pause.

1. Teil: 10.00 - 12.30h

30 min Pause

2. Teil 13.00 – 15.00h

b) Der Arbeitsraum kann morgens um 9.00 Uhr betreten werden.

Bis 9.45 Uhr bleibt Zeit zum Einrichten des Arbeitsplatzes.

9.45 – 10.00 Uhr erfolgt die Kontrolle der Küche durch die Juroren.

c) Die Finalisten werden zeitlich gestaffelt unter Leitung der Jury beginnen können.

d) Die zur Zubereitung benötigten IMPERIAL Glacen werden zur Verfügung gestellt.

Die Finalisten müssen die benötigten Aromen bis 2 Wochen vor dem Finale Rolf Mürner melden. Die restlichen Zutaten sind von den Teilnehmern mitzubringen.

e) Alle in der Kandidatur eingereichten Glace-Kreationen müssen am Finale live je drei Mal hergestellt werden.

f) Für das Geschirr zum Anrichten der Dessertteller und der Coupes ist jeder Kandidat selber verantwortlich und daher frei in der Auswahl.

g) Platten und/oder Teller für die Torten werden am Finale zur Verfügung gestellt. Die Kandidaten sind jedoch auch hier frei, ihr eigenes Geschirr mitzubringen.

h) Es müssen die von der Event-Organisation vor Ort ausgehändigten Glacier-Jacken getragen werden. Diese Jacken müssen bei jedem Auftritt respektive bei jeder Berichterstattung im Zusammenhang mit den IMPERIAL Glace Masters getragen werden.

i) Die Siegerehrung wird direkt im Anschluss ans Finale vor Ort stattfinden.

7. Exklusivität der Kreationen

Der Teilnehmer anerkennt, dass die Rechte an den Kreationen exklusiv der Nestlé gehören. Er darf die selbst eingereichten Kreationen nur in seinem eigenen Betrieb resp. Anstellungsbetrieb benutzen.

Die Jury:

Armin Fuchs, Berufsschule Biel

Rolf Fuchs, Panorama-Restaurant, Steffisburg

Rolf Mürner (Chefjuror), Swiss Pastry Design, Zimmerwald

François Stahl, Stv. Leiter Entwicklung Chocolats Halba