

FALSTAFF YOUNG TALENTS CUP

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgende Bedingungen:

Die Teilnahme am Wettbewerb Young Talents Cup setzt die Zustimmung zu den Teilnahmebedingungen voraus. Mit der Teilnahme am Wettbewerb Young Talents Cup akzeptiert der Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen. Die Falstaff Jobs GmbH behält sich das Recht vor, bei Verstoß gegen diese Teilnahmebedingungen, Teilnehmer vom Wettbewerb auszuschließen.

ALLGEMEINES

- 1) Die Anmeldung zum Wettbewerb Young Talents Cup ist kostenlos und muss online unter <http://youngtalents.falstaff-karriere.com> erfolgen.
- 2) Teilnahmeberechtigt sind alle Köche/Innen und Servicemitarbeiter/Innen sowie Sommeliers und Bartender, die sich in einer Ausbildung, sei es in einer LBS, Tourismusschule oder einem College befinden oder diese mit Stichtag (31.08.2015) seit maximal 2 Jahren abgeschlossen haben. Eine Altersgrenze besteht nicht.
- 3) Um Kreativität messbar zu machen, müssen die unter Punkt 2 genannten Produkte Bestandteil eines Gerichts sein. Inwieweit andere Produkte und Zutaten im Gericht zum Einsatz kommen, obliegt der Kreativität der Teilnehmer, wobei die im Warenkorb sich befindenden Produkte als Hauptkomponenten zum Einsatz kommen müssen.
- 4) Der Teilnehmer hat im Wettkampf drei Stunden für die Vorbereitung samt Anrichten zur Verfügung.
- 5) Der Wareneinsatz für die Köche das Gericht darf pro Person max. EUR 8,- netto betragen. Der Wareneinsatz für die Gastgeber für Tisch-Dekoration darf für 4 Personen max. Euro 15,- (exkl. Teller, Besteck, Tischdecke und Gläser) betragen.
- 6) Die Anmeldung inklusive aller Unterlagen muss spätestens bis 31. August 2015 vollständig erfolgt sein.
- 7) Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer im Besitz der Fotorechte zu sein sowie dass bei einer Veröffentlichung seiner übersendeten Fotos kein besonderer Fotocredit notwendig ist. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber extra darauf hinzuweisen.
- 8) Der Teilnehmer überträgt dem Veranstalter das Recht seine von ihm übersendeten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.

DER WARENKORB

Der Warenkorb betrifft ausschließlich die antretenden Köche/Innen. Die Produkte müssen als Hauptkomponenten im Gericht eingesetzt werden. Mit welchen anderen Produkten und Zutaten das Menü ergänzt wird, obliegt der Kreativität der Teilnehmer.

- Sansho Blütenpfeffer
- Bauchfleisch
- Kürbiskernöl g.g.A.
- Spaghetti Lunghi
- Schafkäse
- Regionales Produkt (mindestens ein regionales Produkt, das im Umkreis von maximal 60 Kilometern rund um das Restaurant/Hotel, in dem der Kandidat tätig ist oder der Ausbildungseinrichtung, in welcher er ist, wachsen und vom Teilnehmer selbst geerntet oder gefangen wurde, im Gericht einfließen lassen. Umso kreativer der Teilnehmer dabei ist, umso besser. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten oder Produzenten...) geliefert oder veredelt werden.)
- Bei Bedarf wird jedem Teilnehmer ein Sous Vide Garer, Modell fusionchef Pearl M, zur Verfügung gestellt. Dieser muss nicht zum Einsatz kommen, steht aber für jeden Teilnehmer bereit. Der Pearl M wird vollständig montiert auf einer stabilen Edelstahlbrücke mit isoliertem Badgefäß (27 Liter Füllvolumen), Baddeckel aus Edelstahl und Ablaufhahn aufgebaut. Zur Verfügung gestellt werden die Geräte von fusionchef by Julabo.

ZEITPLAN

Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene 12 Köche und 12 Gastgeber aus, die zu den Pre-Cups eingeladen werden. Der Veranstalter informiert bis zum 7.9.2015 alle Teilnehmer über die Nominierung. Die Teilnehmer werden per Los den Pre-Cups zugeteilt.

Montag, 21.09.2015*

TS Klessheim* | Julius-Raab-Platz 1 | A-5027 Salzburg

Dienstag, 29.09.2015*

TS Modul Wien* | Peter-Jordan-Straße 78 | A-1190 Wien

Montag, 12.10.2015*

TS Bad Gleichenberg* | Kaiser-Franz-Josef-Straße 18 | A-8344 Bad Gleichenberg

Je zwei Köche und je zwei Gastgeber qualifizieren sich für das große Finale am Montag, dem 15.12.2015* in der HLF Krems* | Langenloiser Str. 22 | A-3500 Krems an der Donau

* Änderungen vorbehalten

WETTBEWERBSREGELN

- 1) Die Köche müssen alle über den Warenkorb hinausgehenden Zutaten selbst zu den Pre-Cups und zum Finale mitnehmen. Die Gastgeber müssen alle Dekorationsmittel bis auf Teller, Besteck, Tischdecke und Gläser selbst zu den Pre-Cups und zum Finale mitnehmen.
- 2) Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen oder Gestecke mitbringen oder verwenden.
- 3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und Gestecke bzw. Dekorationen und konfisziert diese gegebenenfalls. Vor Ort erfolgt eine Einweisung der vorhandenen Küchengeräte für die Küche. Für die Gastgeber eine Einweisung in die Tischaufstellungen und Getränkebegleitungen. Die Juroren achten weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.
- 4) Die Gastgeber erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 15,00 pro Person) vom Veranstalter rückerstattet.
- 5) Die Köche arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern. Die Gastgeber mit eigenen Hilfswerkzeugen wie Scheren, Kleber etc.
- 6) Betreuer, Commis, o.ä. der Teilnehmer sind im Küchen- und Gastgeberbereich nicht zugelassen.
- 7) Die Köche müssen in den vorgegebenen Zeiten (3 Stunden), für ihr Gericht 10 Portionen anrichten. Die Gastgeber müssen in den vorgegebenen Zeiten (3 Stunden), einen Tisch für 4 Personen aufdecken und dekorieren. Weiters müssen sie die zubereiteten Gerichte der Köche der Jury servieren inklusive passender Getränkebegleitung.
- 8) Die Gerichte der Köche werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität bewertet. Weiters fließt die Arbeitsweise in die Bewertung ein: Hygiene, Ressourcenschonendes Arbeiten und Sauberkeit bilden die Kriterien. Die Bewertung erfolgt mit einem Punkte-System. Die Dekorationen der Gastgeber werden auf Kreativität, Ordentlichkeit, korrektes Anrichten, Ressourcenschonendes Arbeiten, Sauberkeit während des Arbeitens mit einem Punkte-System bewertet. Die Service-Tätigkeit wird ebenso nach einem Punktesystem bewertet. Dabei achtet die Jury auf Freundlichkeit, Fachwissen zu den Getränken
- 9) Nicht zeitgerechte Fertigstellung und Anrichten der Gerichte gibt Punkteabzug.
- 10) Die zwei Köche und die zwei Gastgeber mit den meisten Punkten qualifizieren sich für das Finale.
- 11) Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung welcher Teilnehmer für das Finale zugelassen wird.
- 12) Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden. Eine Feedbackrunde erfolgt nach dem Wettbewerb.

DATENSCHUTZ

Für die Teilnahme am Wettbewerb ist eine Angabe von personenbezogenen Daten erforderlich. Der Teilnehmer erklärt sich ausdrücklich damit einverstanden, dass die von ihm übermittelten Daten für die Durchführung und Abwicklung des Wettbewerbs erhoben und verarbeitet werden. Der Teilnehmer erklärt sich außerdem damit einverstanden, dass er auf die von ihm hinterlegte E-Mail-Adresse Nachrichten im Zusammenhang mit dem Wettbewerb von der Falstaff Jobs GmbH erhalten darf. Im Falle eines Widerrufs wird der Teilnehmer vom Wettbewerb ausgeschlossen. Zusätzlich dazu wird der Teilnehmer automatisch für den Falstaff Karriere Newsletter registriert, kann diese Anmeldung aber jederzeit widerrufen.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall alleine der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.
- Alle Kandidaten der Vorausscheidungen erhalten vor Ort Kochjacken bzw. -schürzen, die danach in ihr Eigentum übergehen und beim Erreichen des Finales auch getragen werden müssen.
- Anreise- sowie Übernachtungskosten sind von den Kandidaten selbst zu tragen.
- Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass der Veranstalter Aufnahmen (Foto und Video) ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf.
- Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen.

Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber den gastgebenden Restaurants.

Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z.B. iSi-Whips, Teller, Gläser, Besteck etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher.

Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

Für Fragen kontaktieren Sie uns unter office@falstaffJOBS.com