

# LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN

Siegfried Arlt, Wiessee Straße 22c, 83700 Rottach-Egern, [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de) phone 08022 / 26221

in Kooperation mit dem **Verein Nürnberger Köche**

Roland Kestel, Hormersdorfer Hauptstraße 89, 91220 Schnaittach, 09152 / 92137

## RUDOLF ACHENBACH PREIS 2012

LANDESENTSCHEID BAYERN

Berufsschule 3 Nürnberg  
Deumentenstraße 1  
90489 Nürnberg

Freitag den 27. April 2012  
Samstag, den 28. April 2012

Wichtig: letzter Anmeldetermin (**31. März 2012**) beim Landesverband der Köche Bayern

### Teilnehmer-Anmeldung:

an Landesverband der Köche Bayern  
Siegfried Arlt  
Wiessee Straße 22 c  
83700 Rottach-Egern  
[Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de)

als Teilnehmer des  
Zweigvereins \_\_\_\_\_

melden wir die/den Auszubildende/n

Name : \_\_\_\_\_

geboren am: \_\_\_\_\_ in: \_\_\_\_\_

private Anschrift:

Straße: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_ mobil: \_\_\_\_\_  
(wichtig ! – bitte angeben)

PLZ/ORT: \_\_\_\_\_

VKD Mitgliedsnummer: \_\_\_\_\_ oder Kopie der Anmeldung  
beifügen

Ausbildungsbetrieb:

---

Patron/Geschäftsinhaber:

---

Straße:

---

PLZ/Ort:

---

Küchenchef/Ausbilder:

---

Name der Berufsschule:

---

Anschrift der Berufsschule: Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Begleitperson des Zweigvereins: \_\_\_\_\_

---

mobil: \_\_\_\_\_ (bitte unbedingt angeben)

Für die Statistik des Verbandes :

Wir hatten eine interne Ausscheidung unserer Jugendlichen:  ja  nein  
Wenn ja: Daran haben insgesamt ..... Auszubildende teilgenommen.

Zweigverein

---

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Datum

2012

# LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN

Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern, [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de) phone 08022 / 26221

in Kooperation mit dem **Verein Nürnberger Köche**

Roland Kestel, Hormersdorfer Hauptstraße 89, 91220 Schnaittach, 09152 / 92137

## RUDOLF ACHENBACH PREIS 2012

LANDESENTSCHEID BAYERN

Berufsschule 3 Nürnberg  
Deumentenstraße 1  
90489 Nürnberg

Freitag den 27. April 2012  
Samstag, den 28. April 2012

### Ausschreibungsunterlagen

#### Freitag den 27. April 2012

Anreise der Teilnehmerinnen/Teilnehmer & Betreuer > **Berufsschule 3**  
bis 16.00 Uhr Begrüßung und Einweisung

17.00 Uhr Besichtigung der Berufsschulküche, Kochplatzvergabe und Mice en place

17.20 Uhr Warenerkennung 10 min

Transfer zu dem Hotel

19.00 Uhr Begrüßungsabend und Abendessen > *bei Johannes Müller & Jens Brockerhof im*  
**Ofenwerk Event Location**  
*Klingenhofstraße 72*  
[www.Ofenwerk.de](http://www.Ofenwerk.de)

Preis pro Person 25,00 Euro

Übernachtung im ACOM Hotel 0911 / 6505990  
Leipziger Platz 22 [www.acom-hotel-nuernberg.de](http://www.acom-hotel-nuernberg.de)  
90491 Nürnberg [nuernberg@acomhotels.de](mailto:nuernberg@acomhotels.de)

Die Zimmerpreise sind 70 Euro für Einzelzimmer & 86 Euro für die Doppelzimmer und müssen bis auf Ausnahme der 300 km Regelung von den Zweigvereinen selbst getragen werden!!!

**Eine Zimmerreservierung für die Teilnehmer & Betreuer ist bereits durch den Landesverband erfolgt, die entsprechende Einteilung erfährt ihr dann vor Ort in der Berufsschule  
Bitte vergesst am Samstag bei der Abreise nicht, die Zimmer zu bezahlen!**

Ort des Wettbewerbs Berufsschule 3 Nürnberg  
Deumentenstraße 1  
90489 Nürnberg

*für Fragen und Informationen zum Wettbewerb steht Euch Roland Kestel  
Vorstandsmitglied Jugend jederzeit zur Verfügung.*

**Telefon / Privat 09152 / 921375 oder 0176.43093641**

**Telefon / Schule 0911 / 2318744**

Email [Roland-Kestel@web.de](mailto:Roland-Kestel@web.de)

Samstag den 28. April 2012

ab 06.00 Uhr Frühstück

ab 07.00 Uhr Transfer zur Berufsschule

08.00 Uhr Berufsschule 3 Nürnberg  
Vorstellung der Jurymitglieder  
Empfang des jeweiligen Warenkorbes  
praktischen Teil  
Zubereitung eines 4 Gang Menü für 6 Personen (5 Stunden)  
(4 Gäste / 1 Jury / 1 Präsentation)  
mit Produkten aus dem vorgegebenen Warenkorb  
(für den Präsentationsteller des Menüs kann ein Teller mitgebracht werden.  
Ansonsten wird auf dem Geschirr der Schule angerichtet.

*(die Präsentationsteller bleiben so lange stehen  
bis der Juryvorsitzende das Zeichen zum Abräumen gibt)*

12.30 Uhr Eintreffen der Ehrengäste & Aperitif

13.00 Uhr Beginn des Prüfungssessens/Service in der Berufsschule  
Fertig stellen und Anrichten der Menukomponenten

Ende der praktischen Prüfung  
Reinigen der Schulküchen / Arbeitsplatzkontrolle

ca.15.00 Uhr Siegerehrung durch den Vorsitzenden  
des Landesverbandes der Köche Bayern  
und einem Mitglied der Geschäftsführung der Firma Achenbach

ca. 15.30 Uhr Ende des Wettbewerbs und abschließende Verabschiedung

**Preise:**

die/der Sieger/in der Veranstaltung erhält die „ Fahrkarte “ zur  
Endausscheidung des Bundesjugendwettbewerbes um den  
Rudolf-Achenbach Preis in Frankfurt

der 2. Platz wird mit Euro 100

der 3. Platz mit Euro 50 prämiert.

Jeder Teilnehmer erhält ein berufsbezogenes Geschenk  
und eine Urkunde

Wir erwarten eine vollständige Berufskleidung mit einer 2. sauberen Garnitur für die Siegerehrung, ordentliches Schuhwerk, Messerkoffer oder Messertasche, Passiertuch, mindestens 5 Geschirrtücher, je nach Bedarf Spritzbeutel mit Tüllen, Darioformen, und privaten Arbeitsutensilien.  
Elektronische Kleingeräte wie Handmixer oder Quirlstab dürfen mitgebracht werden.

Wir wünschen Ihnen allen eine gute Anreise  
und freuen uns auf das Treffen in [Nürnberg](#).

### Allgemeine Info für Zweigvereine :

- Teilnehmern können grundsätzlich alle Auszubildenden im Beruf Koch/Köchin im letzten Ausbildungsjahr die im Wettbewerbsjahr nicht älter als 23 Jahre sind auch wenn die Ausbildung im Frühjahr beendet ist.
- der Teilnehmer muss Mitglied im Verband der Köche Deutschlands sein.
- jeder Zweigverein des VKD in Bayern kann einen Teilnehmer aus seinem Einzugsgebiet melden.
- Teilnehmer eines Wettbewerbes können nicht erneut in einem der folgenden gemeldet werden.
- Mitglieder der Jury werden vom Landesverband der Köche Bayern berufen.  
Die Bewertung der Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- Erstellung der theoretischen Prüfung erfolgt durch die Jugendbeauftragten des Landesverbandes der Köche Bayern und wird von Mitglieder der Vorstandschaft auf Vollständigkeit überprüft.
- Falls die Anmeldung des Teilnehmers schon erfolgt ist, bitten wir trotzdem um eine vollständige Anmeldung mit dem beiliegenden Formblatt.
- alle Informationen finden Sie im Internet unter [www.koeche-bayern.de](http://www.koeche-bayern.de)

### Durchführung Theorie/Fachwissen :

#### der theoretische Teil besteht aus zwei Abschnitten:

- |   |          |           |
|---|----------|-----------|
| - 9 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe        | (30 Min) | 10 Punkte |
| - Waren/Rohstofferkennung ca. 10 Produkte | (10 Min) | 5 Punkte  |

### Durchführung Praktische Arbeit/Fachkönnen

die Bewertung des praktischen Teils besteht aus drei Abschnitten:

- |   |           |
|---|-----------|
| - Menüausarbeitung                                      | 5 Punkte  |
| - Bewertung der Arbeit in der Küche (Jury A)            |           |
| Mise en place   | 5 Punkte  |
| Sauberkeit  | 5 Punkte  |
| Zeiteinteilung  | 5 Punkte  |
| Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung                 | 10 Punkte |
| Arbeitstechnik/Arbeitsaufwand                           | 15 Punkte |
| - Bewertung Anrichteweise/Aussehen & Geschmack (Jury B) | 40 Punkte |
- **Regelung zur Kostenübernahme :**  
nach Vorgabe der Richtlinien der allgemeinen Achenbach Statuten 2006

#### Reisekosten

für den Teilnehmer und eine Begleitperson pro teilnehmenden Verein:

- gemeinsame Fahrt in einem PKW 0,30 Euro/km
- Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel Erstattung der Fahrtkosten ( 2.Klasse ) gegen Vorlage der Fahrkarte.

### Übernachungskosten :

Wer von dem oben genannten Personenkreis weiter als 300 km entfernt vom Veranstaltungsort wohnt oder arbeitet, kann für eine Nacht pauschal 35 Euro Übernachtungskosten abrechnen.

Bei Fahrgemeinschaften kann nur eine Fahrt abgerechnet werden.

Die entstandenen Unkosten werden vom Veranstalter **nach Abschluß** des Wettbewerbes an die Vereine überwiesen. Bitte dafür den Abrechnungsbogen **vollständig und korrekt** ausfüllen und Unterlagen wie Fahrkarte etc. mit einreichen.

Im Grundsatz gelten die Statuten der Firma Achenbach.

# LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN

Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern, [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de) phone 08022 / 26221

in Kooperation mit dem Verein Nürnberger Köche

Roland Kestel, Hormersdorfer Hauptstraße 89, 91220 Schnaittach, 09152 / 92137

## RUDOLF ACHENBACH PREIS 2012

LANDESENTSCHEID BAYERN

Berufsschule 3 Nürnberg  
Deumentenstraße 1  
90489 Nürnberg

Freitag den 27. April 2012  
Samstag, den 28. April 2012

### REISE- & gegebenenfalls ÜBERNACHTUNGSKOSTENABRECHNUNG

Verein \_\_\_\_\_

Teilnehmer/in

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_ Telefonnummer \_\_\_\_\_

Begleitperson

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_ Telefonnummer \_\_\_\_\_

Welche Beförderungsmittel wurden genutzt?     PKW     Bahn     Mitfahrt

Überweisung an Kreditinstitut :

Kreditinstitut \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_ Kontonummer \_\_\_\_\_

Beginn der Reise/Abfahrtsort: \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_ Uhrzeit \_\_\_\_\_

Vorrausichtliches Ende der Reise: Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit \_\_\_\_\_

gefahrene Km \_\_\_\_\_ ( einfache Fahrt )

Kosten der Bahnfahrt \_\_\_\_\_ ( Vorlage Rechnungsbeleg )

falls Kostenerstattung für Übernachtung  
bei Fahrt über 300 km ( einfach )

\_\_\_\_\_ Euro

ORT

DATUM

UNTERSCHRIFT  
(Kassier Landesverband)

UNTERSCHRIFT  
(Delegierte/r Zweigverein)

# RUDOLF ACHENBACH PREIS 2012 - Nürnberg

## ALLGEMEINER WARENKORB

GEMÜSE	KRÄUTER, FRISCH	MOLKEREIPRODUKTE	GEWÜRZE & SAMEN
Blattspinat	Basilikum	Butter	Chilli (frisch)
Bohnen, grün fein	Estragon	Creme fraiche	Currypaste, gelb
Fenchel	Koriander, grün	Frischmilch	Ingwer (frisch)
Karotten	Petersilie, glatt & krause	Parmesan, am Stück	Kakao
Kartoffel diverse Kocheigenschaften	Pfefferminze	Schlagrahm	Knoblauch, frisch
Kirschtomaten	Rosmarin	Naturjoghurt	Paprika, edelsüß
Knoblauch, frisch	Salbei	Sauerrahm	Pfefferkörner, schwarz
Lauch	Schnittlauch		Salz
Meerrettich, frisch	Sisho Kresse	<b>ALLERLEI</b>	Sesam, natur
Paprikaschote, gelb	Zitronenthymian	Gemüsefond	Fenchelsamen
Paprikaschote, rot	Kerbel	Espressobohnen	Wasabi, Paste
Petersilienwurzel	<b>VOM Schwein</b>	Backpflaumen	Safranfäden
Ruccola	Spanferkelrücken		
Salatgurke	Wammerl, geräuchert	<b>WAREN AUS DER MÜHLE</b>	<b>BACKZUTATEN</b>
Schalotten, braun		Cous Cous	
Sellerie, Knollen	<b>VOM HUHN</b>	Hartweizengrieß	Rohrzucker, braun
Shi Take pilze	Freilandeier	Mehl, Wiener Griessler	Puderzucker
Sojasprossen		Polenta, Maisgrieß	Vanille, Schoten
Weißkraut	<b>VOM KALB</b>	Reis, Arborio	Zucker
Wirsing	Kalbsfond	Speisestärke, Mondamin	
Zwiebellauch		Belugalinsen	<b>CONVENIENCE</b>
Zwiebellauch			Blätterteig, TK
		<b>NÜSSE, MANDELN &amp; CO.</b>	Filoteig
	<b>SAUCEN &amp; WÜRZMITTEL</b>	Mandeln, gehobelt	
<b>OBST</b>	Balsamico, weiß	Haselnußkerne	<b>SONSTIGES</b>
Äpfel	Essig, Wein weiß	Maronen	Blattgelatine, weiß
Bananen	Kapern		Apfelsaft
Erdbeeren	Händlmeier, hausmacher	<b>PRODUKTE, ALLERLEI</b>	
Himbeeren	Himbeeressig	Bienenhonig	<b>BROT</b>
Kiwi	Pommery Senf	After Eight	Kastenweißbrot
Kumquats	Senf, Dijon	Kuvertüre, zartbitter	Knödelbrot
Limonen	Senf, mittelscharf	Kuvertüre, weiß	Laugenstangen
Orangen, Navel	Sojasauce, Kikkoman	Nugat hell	Mie de pain
Brombeeren, TK	Tomatenmark	Vanilleschote	Semmelbrösel
<b>ALKOHOL</b>			Toastbrot
Baileys	<b>OEL</b>	<b>AUS DEM WASSER</b>	Tramezzini
Amaretto	Olivenöl, extra vergine	Waller	
Cointreau	Rapsöl	Flußkrebse	<b>FOLIEN &amp; CO.</b>
Madeira	Friteusenfett		
Nolly Prat	Kürbiskernöl		Alu-, Klarsichtfolie
Pernod	<b>ACHTUNG, NEU</b>		Backfolie
Portwein	<b>3 Produkte nach eigener Wahl sind frei</b>		Bindfaden
Prosecco	<b>müssen aber selbst mitgebracht werden*</b>		Holzspießchen
Rotwein, Zweigelt	<b>* unter Beachtung der allgemeinen hygienischen Vorschriften</b>		Pergamentpapier
Weißwein, grüner Veltliner			

# LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN

Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern, [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de) phone 08022 / 26221

in Kooperation mit dem **Verein Nürnberger Köche**

Roland Kestel, Hormersdorfer Hauptstraße 89, 91220 Schnaittach, 09152 / 921375

## RUDOLF ACHENBACH PREIS 2012 LANDESENTSCHEID BAYERN

LANDESENTSCHEID DES LANDESVERBANDES DER KÖCHE BAYERN  
am 27./28. April 2012 an der Berufsschule in Nürnberg

### Pflichtwarenkorb

Vorspeise >> *Donauwaller\**, *Blattspinat fein\**, *Belugalinsen\** <<  
auf Teller angerichtet

Suppe >> *Petersilienwurzel\**, *Flusskrebse \**<<  
in Suppentellern angerichtet

Hauptgang >> *Spanferkelrücken\** <<  
zwei Gemüsebeilagen\*, eine Sättigungsbeilage\*  
auf Teller angerichtet

Dessert >> *Nougat \*Maronen\* Banane\**  
auf Teller angerichtet

Erstellen Sie aus den im Warenkorb angegebenen Produkten ein Menü mit vier Gängen für 6 Personen

**Achtung:** Es werden nur Lebensmittel zur Verfügung gestellt, welche auch im Warenkorb enthalten sind.

Die *plus3* Regelung wird dabei mit berücksichtigt.

Sonstige Waren dürfen nicht verwendet werden.

Die mit einem Stern (\*) gekennzeichneten Rohstoffe müssen im Menü als Hauptkomponente verarbeitet sein.

*Eine kopierfähige Menükarte ist zum Wettbewerb mitzubringen.*

**Menüs und detaillierte Warenanforderungen sind bis zum 12. April 2012**

an folgende Adresse einzuschicken.

Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern

Die Warenanforderung muss an Hand des Warenkorbes gemacht werden genaue Mengenangaben (kg/Stck/etc.) sind unerlässlich. Bitte Bestellmengen zusammenfassen und nicht einzeln zu den Gängen anfordern. Bewerber welche die Warenanforderung und das Menü nicht rechtzeitig einschicken, werden nicht zugelassen!

### WICHTIG :

Jedem Zweigverein sind die für diesen Wettbewerb geltenden Achenbachstatuten zugesandt worden, sollten diese „verloren“ gegangen sein, dann können Sie diese unter folgender Adresse nachbestellen:

Rudolf Achenbach Preis  
Postfach 12 20, 65843 Sulzbach am Taunus  
Tel : 06196 / 600957 Fax : 06196 / 600928  
[www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)

# Rudolf Achenbach Preis 2012

LANDESENTSCHEID DES LANDESVERBANDES DER KÖCHE BAYERN  
am 27./28. April 2012 in der Berufsschule 3 Nürnberg

## Warenanforderungsliste

Zweigverein 

### GEMÜSE

Blattspinat  
Bohnen, grün fein  
Fenchel  
Karotten  
Kartoffel diverse Kocheigenschaften  
Kirschtomaten  
Knoblauch, frisch  
Lauch  
Meerrettich, frisch  
Paprikaschote, gelb  
Paprikaschote, rot  
Petersilienwurzel  
Ruccola  
Salatgurke  
Schalotten, braun  
Sellerie, Knollen  
Shi Take pilze  
Sojasprossen  
Weißkraut  
Wirsing  
Zwiebellauch  
Zwiebellauch

### OBST

Äpfel  
Bananen  
Erdbeeren  
Himbeeren  
Kiwi  
Kumquats  
Limonen  
Orangen, Navel  
Brombeeren, TK

### ALKOHOL

Baileys

Amaretto  
Cointreau  
Madeira  
Nolly Prat  
Pernod  
Portwein  
Prosecco  
Rotwein, Zweigelt  
Weißwein, grüner Veltliner

#### KRÄUTER, FRISCH

Basilikum  
Estragon  
Koriander, grün  
Petersilie, glatt & krause  
Pfefferminze  
Rosmarin  
Salbei  
Schnittlauch  
Siso Kresse  
Zitronenthymian  
Kerbel

#### VOM SCHWEIN

Spanferkelrücken  
Wammerl, geräuchert

#### VOM KALB

Kalbsfond

#### VOM HUIHN

Freilandeier

#### SAUCEN & WÜRZMITTEL

Balsamico, weiß  
Essig, Wein weiß  
Kapern  
Händlmeier, hausmacher  
Himbeeressig  
Pommery Senf  
Senf, Dijon  
Senf, mittelscharf  
Sojasauce, Kikkoman  
Tomatenmark

#### OEL

Olivenöl, extra vergine  
Rapsöl  
Friteusenfett  
Kürbiskernöl

## MOLKEREIPRODUKTE

Butter  
Creme fraiche  
Frischmilch  
Parmesan, am Stück  
Schlagrahm  
Naturjoghurt  
Sauerrahm

## ALLERLEI

Gemüsefond  
Espressobohnen  
Backpflaumen

## WAREN AUS DER MÜHLE

Cous Cous  
Hartweizengrieß  
Mehl, Wiener Griessler  
Polenta, Maisgrieß  
Reis, Arborio  
Speisestärke, Mondamin  
Belugalinsen

## NÜSSE, MANDELN & CO.

Mandeln, gehobelt  
Haselnußkerne  
Maronen

## PRODUKTE, ALLERLEI

Bienenhonig  
After Eight  
Kuvertüre, zartbitter  
Kuvertüre, weiß  
Nugat hell  
Vanilleschote

## AUS DEM WASSER

Waller  
Flußkrebse

## GEWÜRZE & SAMEN

Chilli (frisch)  
Currypaste, gelb  
Ingwer (frisch)  
Kakao  
Knoblauch, frisch  
Paprika, edelsüß  
Pfefferkörner, schwarz  
Salz  
Sesam, natur  
Fenchelsamen  
Wasabi, Paste

Safranfäden

## CONVENIENCE

Blätterteig, TK  
Filoteig

## BACKZUTATEN

Rohrzucker, braun  
Puderzucker  
Vanille, Schoten  
Zucker

## SONSTIGES

Blattgelatine, weiß  
Apfelsaft

## BROT

Kastenweißbrot  
Knödelbrot  
Laugenstangen  
Mie de pain  
Semmelbrösel  
Toastbrot  
Tramezzini

## FOLIEN & CO.

Alu-, Klarsichtfolie  
Backfolie  
Bindfaden  
Holzspießchen  
Pergamentpapier

## ACHTUNG, NEU

**3** Produkte nach eigener Wahl sind frei  
müssen aber selbst mitgebracht werden\*

\* unter Beachtung der hygienischen Vorschriften

# LANDESVERBAND DER KÖCHE BAYERN

Siegfried Arlt, Wiesseer Straße 22c, 83700 Rottach-Egern, [Siegfried.Arlt@t-online.de](mailto:Siegfried.Arlt@t-online.de) phone 08022 / 26221

in Kooperation mit dem Verein Nürnberger Köche

Roland Kestel, Hormersdorfer Hauptstraße 89, 91220 Schnaittach, 09152 / 92137

## RUDOLF ACHENBACH PREIS 2012

LANDESENTSCHEID BAYERN

Berufsschule 3 Nürnberg  
Deumentenstraße 1  
90489 Nürnberg

Freitag den 27. April 2012  
Samstag, den 28. April 2012

### Menüausarbeitung für Wettbewerb

Aufgabe : Erstellen Sie aus dem Warenkorb unter Berücksichtigung der für jeden Gang vorgegebenen Hauptkomponenten Ihre eigene Menü - Kreation mit vier Gängen.  
Die Hauptprodukte der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein.

**MIT WARENANFORDERUNG  
EINSENDEN**

Teilnehmer/in Nr. \_\_\_\_\_  
(wird von Landesverband nach Auslosung eingetragen )

Vorspeise

.....  
.....

Suppe

.....  
.....

Hauptgang

.....  
.....

Dessert

.....  
.....

Die Bewertung erfolgt mit maximal 5 Punkten, die zu Ihrer **praktischen** Arbeit zugerechnet wird.

- schreiben Sie b i t t e deutlich!
- schreiben Sie b i t t e ein zweites Exemplar für Ihre Unterlagen!
- beachten Sie b i t t e die Regeln der Menüschreibweise!
- Rohmaterialien für Ihr 4-Gang Menü entnehmen Sie b i t t e dem Warenkorb.
- die vorgegebenen Materialien m ü s s e n verwendet werden und stellen die Hauptkomponenten dar.
- schreiben Sie b i t t e Ihr Menü druckreif!

.....  
erreichte Punkte

.....  
Prüfer

.....  
Prüfer