

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Der Goldene Koch von KADI 2012

### Nationale Kochkunst Meisterschaft Tour Culinaire Suisse



DER GOLDENE KOCH  
VON KADI 2012  
TOUR CULINAIRE SUISSE

#### DER GOLDENE KOCH VON KADI

##### EIN EINZIGARTIGER KOCHWETTBEWERB

«Der Goldene Koch von KADI», DIE Nationale Kochkunst Meisterschaft, wird alle zwei Jahre (gerade) ausgetragen. Die Koordination für den Goldenen Koch von KADI wird durch ein Team von KADI zusammen mit Spitzenkoch Philippe Rochat durchgeführt.

Grosse Unterstützung erhält KADI zudem von seinen Partner Firmen, die dieses Engagement für die Branche finanziell, ideologisch sowie mit viel Herzblut unterstützen: Diversey, GastroSuisse / GastroJournal, Henniez, Nestlé Professional / Maggi, Nutriswiss, Prodega CC / Growa CC und Salvis.

#### KOCHEN IN DER ARENA 2012

Die sechs, mittels Vorselektion ausgewählten Kandidaten werden sich am Montag, 1. Oktober 2012 in den neuen Räumlichkeiten des Berner Kursaals einer hochkarätigen Jury mit renommierten Meisterköchinnen und Meisterköchen aus der Schweiz stellen. Unter ihren Augen sowie deren der rund 1'200 Gästen aus der Gastronomie heisst es Kochen auf Spitzenniveau. Für jeden ambitionierten Koch eine einmalige Gelegenheit, sein Talent vor den grossen Namen des Metiers zu beweisen.

Das Kochereignis, bei dem die Köche im Mittelpunkt stehen, ist eingebettet in einen Event mit Ehrengästen, Showelementen und diversen Highlights.

#### TRADITIONSREICH & INNOVATIV

Der Kochwettbewerb von KADI gehört zu einem der traditionsreichsten Kochwettbewerbe der Schweiz und existiert bereits seit 20 Jahren.

1991 wurde dieser das erste Mal durchgeführt, seither darf dieser auf eine regelrechte „Ahnengalerie“ von Siegern und Teilnehmern zurückblicken.

Mittlerweile hat sich der Goldene Koch mit dem erstmals im 2006 etablierten innovativen Konzept eines Live-Events vor grossem Publikum zu einem regelrechten Stelldichlein der Branche entwickelt. So fördert dieser Anlass u.a. auch dank starker Medienpräsenz das Image der Schweizer Gastronomie und des Kochberufs nachhaltig.

#### TOUR CULINAIRE SUISSE

Neu ruft KADI und seine Mitorganisatoren die Tour Culinaire Suisse ins Leben, die dem Sieger des Goldenen Kochs und seinem Betrieb eine optimale Promotionsplattform für seine am Goldenen Koch gezeigte Leistung bietet. Das Siegermenü wird auf einer „Tour Culinaire Suisse“ an exklusiven Standorten in verschiedenen Regionen der Schweiz einer kleinen Anzahl von Gästen präsentiert. Entsprechende Medienberichterstattungen in Fach- und Lokalmedien sowie Vorankündigungen in Fachzeitschriften inklusive. So profitiert der Sieger und sein Betrieb nachhaltig vom Engagement und erhält weitere Plattformen, um sein Können zu präsentieren.

# ANMELDUNG



## Der Goldene Koch von KADI 2012 Nationale Kochkunst Meisterschaft Tour Culinaire Suisse

Um die Teilnahme am Finale bewerben Sie sich, indem Sie die folgenden Seiten ausfüllen resp. die aufgeführten Unterlagen beilegen und uns bis spätestens **31. Januar 2012** zusenden. Ihre Gerichte und Rezeptvorschläge werden anonym einer Nominationsjury vorgelegt.

Die Anmeldung setzt sich aus zwei Teilen zusammen:

Im **persönlichen Teil** werden Sie nach Angaben zu Ihrer Person, Ihrem Werdegang, Ihrer aktuellen beruflichen Tätigkeit und Ihrem Arbeitsort befragt. Ausserdem bitten wir um ein Foto von Ihnen sowie um einen Prospekt oder ähnliche Unterlagen Ihres Arbeitsortes.

Im **Wettbewerbsteil** präsentieren Sie bitte zuhanden der Nominationsjury Ihren detaillierten Gerichtsbeschrieb (Rezeptur nicht notwendig) für ein Fischgericht und ein Fleischgericht. Bitte lesen Sie vor der Ausarbeitung Ihrer Vorschläge «Artikel 3: Die Aufgabe» des beiliegenden Reglements genau, damit Sie Ihre Chancen optimal wahren können.

Anmeldung einsenden an:

Der Goldene Koch von KADI  
Nationale Kochkunst Meisterschaft  
KADI AG  
Thunstettenstr. 27  
4901 Langenthal

Das Dossier kann unter [www.goldenerkoch.ch](http://www.goldenerkoch.ch) heruntergeladen werden.

# ANMELDUNG

*Bitte mit Schreibmaschine/PC oder sehr deutlicher Handschrift ausfüllen.*



DER GOLDENE KOCH  
VON KADI 2012  
TOUR CULINAIRE SUISSE

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Ausbildung (Lehrbetrieb und Datum) \_\_\_\_\_

Aktueller Arbeitgeber/Betrieb: \_\_\_\_\_

Ich bestätige, das vorliegende Anmeldeformular vollständig und wahrheitsgetreu ausgefüllt zu haben. Im Falle einer Nominierung für das Finale, akzeptiere ich das Reglement des Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch von KADI 2012», Nationale Kochkunst Meisterschaft, Tour Culinaire Suisse.

Ort / Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

# PERSÖNLICHER TEIL



DER GOLDENE KOCH  
VON KADI 2012  
TOUR CULINAIRE SUISSE

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Zivilstand \_\_\_\_\_

Heimatort \_\_\_\_\_

## *Privat*

Strasse / Nr. \_\_\_\_\_

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

Telefon privat \_\_\_\_\_

E-Mail privat \_\_\_\_\_

## *Betrieb*

Aktuelle Stelle (Funktion) \_\_\_\_\_

Name des Betriebs \_\_\_\_\_

Strasse / Nr. \_\_\_\_\_

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

Zudem benötigen wir nachfolgende Beilagen von Ihnen:

- aktuelles Foto
- Kurze Beschreibung des beruflichen Werdegangs (Ausbildung, Zeugnisse, Diplome etc.)

Sie können die oben aufgeführten Angaben auch alle in Ihrem Lebenslauf integrieren, so dass das Ausfüllen dieser Seite nicht mehr notwendig ist.

# MEINE FISCHPLATTE



DER GOLDENE KOCH  
VON KADI 2012  
TOUR CULINAIRE SUISSE

Bitte füllen Sie dieses Formular aus oder übermitteln Sie uns die Angaben in einer von Ihnen gewünschten Form.

Name des Fischgerichts \_\_\_\_\_

Vollständiger Beschrieb:

(Idee, Vorgehen, Präsentation des Fisches und jeder der drei Garnituren)

# MEINE FLEISCHPLATTE



DER GOLDENE KOCH  
VON KADI 2012  
TOUR CULINAIRE SUISSE

Bitte füllen Sie dieses Formular aus oder übermitteln Sie uns die Angaben in einer von Ihnen gewünschten Form.

Name des Fleischgerichts \_\_\_\_\_

Vollständiger Beschrieb:

(Idee, Vorgehen, Präsentation des Fleisches (in 3 Garmethoden) und jeder der zwei Garnituren)

# REGLEMENT

## Der Goldene Koch von KADI 2012



DER GOLDENE KOCH  
VON KADI 2012  
TOUR CULINAIRE SUISSE

### Artikel 1: Der Wettbewerb

---

Im Wettbewerb «Der Goldene Koch von KADI 2012» **treten sechs Nominierte** gegeneinander an, die anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Teilnehmern ausgewählt werden. Das Finale wird von KADI im Rahmen einer Veranstaltung **am Montag, 1. Oktober 2012** durchgeführt.

#### Organisation:

Der Goldene Koch von KADI  
KADI AG  
Thunstettenstrasse 27  
4901 Langenthal  
Telefon 062 916 05 00, Fax 062 916 06 80  
goldenerkoch@kadi.ch, www.goldenerkoch.ch

### Artikel 2: Die Kandidaten

---

Am Wettbewerb teilnehmen können **alle hauptberuflichen Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie-Köche (Frauen und Männer)**, die **mindestens 5 Jahre Berufserfahrung besitzen und mindestens 24 Jahre alt sind (Jahrgang 1988 oder älter, Schweizer Staatsbürgerschaft nicht obligatorisch)**.

Der Chef wird assistiert von einem **Commis, der Jahrgang 1990 oder jünger** sein muss.

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und die notwendige Zeit für eine optimale Vorbereitung für die Durchführung des Projekts «Tour Culinaire Suisse» aufzubringen.

### Artikel 3: Die Aufgabe

---

#### *Für die Nominations-Jury:*

Ein komplettes Dossier mit folgendem Inhalt:

- Curriculum vitae
- detaillierter Gerichtebeschrieb
- Rezept (nicht obligatorisch)

Die Aufgabe ist, **zwei Gerichte für je 14 Personen zuzubereiten** – eine mit einem Fisch- und eine mit einem Fleischgericht.

#### *Für das Finale:*

### Fischgericht

---

- Schottischer Lachs (ca. 3 – 4 kg)
- fakultativ:
  - Miesmuscheln

(von der Organisation nur für das Finale bereitgestellt)

- mit 3 Garnituren:
  - 1 Stärkebeilage
  - 2 nach Wahl

### Fleischgericht

---

- 1 Schweinsnierstück ohne Hals  
in 3 Garmethoden

(von der Organisation nur für das Finale bereitgestellt)

- mit 2 Garnituren nach Wahl

#### Anrichten:

**8 Portionen werden auf einer Platte angerichtet** (durch den Kandidaten mitgenommen). **6 Portionen müssen auf Tellern angerichtet** werden (weiss, Ø 32 cm, werden durch die Organisation zur Verfügung gestellt).

Wenn der Kandidat den Fisch und/oder das Fleisch für 8 Personen am Stück auf einer Platte präsentiert, ist er als einziger befugt, den Fisch und/oder das Fleisch zu schneiden. Dazu stehen dem Kandidaten maximal 10 Minuten zur Verfügung. Achtung: die nötige Zeit wird in den 35 Minuten bis zur Fleischplatte eingerechnet.

Wie unter Artikel 3 erwähnt, werden Fisch und Fleisch von der Organisation bereitgestellt. **Am Wettbewerb darf kein anderes Fleisch und kein anderer Fisch verwendet werden.** Das Organisationskomitee wird jeden Kandidaten disqualifizieren, der andere als die bereitgestellten Fisch- und Fleischwaren verwendet.

Ausser Fisch und Fleisch sind alle anderen benötigten Waren **im rohen Zustand** von den Kandidaten selbst mitzubringen. Ausnahme: Gemüse dürfen gewaschen und geschält, aber nicht geschnitten werden. Basisfonds können mitgebracht werden. Kein vorbereitetes Element (inklusive Dekoration) darf mitgenommen werden. Nichtbeachten kann die Disqualifikation zur Folge haben.

## Artikel 4: Die Benotung

---

Der Wettbewerb soll die aktuellsten Tendenzen der Schweizer Gastronomie widerspiegeln. Besonderes Gewicht wird auf Präsentation und Geschmack gelegt.

**Die Kandidaten sollten beim Anrichten ihrer Gerichte auf alle überflüssigen Dekorationselemente verzichten.**

**Alle Gerichte und ihre Anrichtung müssen vor Ort und unter Kontrolle der Küchen-Jury zubereitet werden.**

Die Benotung findet auf der Basis von 60 Punkten je Jurymitglied statt: **40 Punkte für die Degustation und 20 Punkte für die Präsentation.**

Die beste und die schlechteste Note werden gestrichen. Die Schlussnote der Degustations-Jury errechnet sich aus den verbleibenden, kumulierten Noten des Kandidaten.

**Bis zu 150 weitere Punkte** pro Kandidat werden von der **Küchen-Jury** (3 Juroren à je max. 50 Punkte) **für die Arbeitsplatzhygiene und -sauberkeit** sowie für die **fachgerechte und verschwendungsarme Verwendung der Produkte** vergeben.

Die Küchen-Jury überwacht den ordentlichen Ablauf bei der Zubereitung der Gerichte und ist dafür zuständig, dass das Reglement respektiert wird.

## Artikel 5: Der Wettbewerbsablauf

---

**Der Wettbewerb findet an einem Tag** im Casino Kursaal Bern statt.

Die Arbeitsplätze werden spätestens 1 Monat vor Beginn des Wettbewerbs ausgelost.

Der Wettbewerb startet am Morgen. Die Kandidaten beginnen mit ihrer Arbeit in Abständen von 15 Minuten.

Wird die Platte mit einer Verspätung von über 3 Minuten abgegeben, werden dem Kandidaten 10 Strafpunkte und nach 5 Minuten 20 Strafpunkte abgezogen. Nach 7 Minuten werden dem Kandidaten 50 Strafpunkte abgezogen und der Jurypräsident entscheidet über die neue Abgabezeit der Platte.

**Die Kandidaten liefern das Fischgericht 5 Stunden nach dem Start und das Fleischgericht 35 Minuten später ab.**

**Der Wettbewerb findet unter notarieller Aufsicht statt.** Beanstandungen müssen bis 30 Minuten nach der Preisverleihung schriftlich beim Jurypräsidenten und beim Notar deponiert werden.

## Artikel 6: Das Material

---

**Den Kandidaten werden sechs identische Arbeitsplätze bereitgestellt.** Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche, einer Herdplatte, einem Backofen, einem Kühlschrank sowie einem Spülbecken. Zudem stehen insgesamt zwei Salamander zur Verfügung.

**Die Kandidaten bringen ihre eigenen Utensilien mit: Platten, Saucières, Material zum Anrichten und übliches Kleinmaterial.**

Die offizielle Liste des vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellten Materials wird zusammen mit dem technischen Dossier nur den selektierten Kandidaten abgegeben.

Nach Abschluss des Wettbewerbs wird der Arbeitsplatz inspiziert, das Material zurückgegeben und ein Inventar aufgestellt. Arbeitsplatz und Geräte müssen sauber zurückgegeben werden. Erst wenn dies von einem Mitglied des Organisationskomitees kontrolliert wurde, dürfen die Kandidaten ihren Arbeitsplatz verlassen.

## Artikel 7: Anmeldung

---

**Die Anmeldefrist läuft am 31. Januar 2012 ab** (Datum des Poststempels). Diese Frist ist strikte einzuhalten.

Die Kandidaten müssen bis spätestens 31. Januar 2012 ihre Beschreibung der Menüs und der Garnituren (wenn möglich mit Fotos) und einen Lebenslauf (auf CD-ROM oder Computerausdruck; wenn handschriftlich, dann sehr leserlich geschrieben) zusammen mit einem aktuellen Foto einreichen.

Die sechs Kandidaten für den «Goldenen Koch von KADI 2012» werden durch eine fachliche Nominations-Jury Mitte Februar 2012 ausgewählt. Spätestens am 20. Februar 2012 erfahren sie, ob sie nominiert sind.

## Artikel 8: Das offizielle Foto

---

Für das Ankündigungsinserat sowie am Wettbewerbstag werden offizielle Fotos mit allen sechs Kandidaten aufgenommen. Obligatorisch für alle Kandidaten sind: **neutrale Kochjacke (Name erlaubt), schwarze Hosen, schwarze Schuhe und «grande toque».**

## Artikel 9: Die Jury

---

Die Jury besteht aus dem **Jurypräsidenten und 14 Jurymitgliedern**, welche die verschiedenen Sprachregionen der Schweiz repräsentieren. Es handelt sich dabei um bekannte Berufsleute.

Die Jury setzt sich aus einer Jury für Fisch (7 Mitglieder) und einer Jury für Fleisch (7 Mitglieder) zusammen, die ausgelost werden. Der Jurypräsident ist Mitglied beider Jurys und degustiert sämtliche Gerichte.

## Artikel 10: Die Küchen-Jury

---

Die Küchen-Jury setzt sich aus dem **Jurypräsidenten und 3 Jurymitgliedern** zusammen. Es handelt sich dabei um hauptberufliche Küchenchefs.

## Artikel 11: Die Jury-Zusammensetzung

---

Personen aus dem Betrieb der Küche der sechs Kandidaten dürfen in keiner der beiden Jurys als Mitglied mitwirken.

2 Hauptberufliche werden als geladene Gäste am Wettbewerbsmorgen ausgelost und in die Jury integriert.

## Artikel 12: Die Preise

---

Preisgeld und Entschädigungen für die Kandidaten:

**Gewinner:**

**Die Statue «Der Goldene Koch von KADI» und die einmalige Chance an der «Tour Culinaire Suisse» teilzunehmen, sowie CHF 4'000.**

2. Platz: Silber Medaille und CHF 3'000

3. Platz: Bronze Medaille und CHF 2'500

Alle anderen Teilnehmer erhalten CHF 2'000 (als Entschädigung für Waren sowie Reisespesen) und eine Auszeichnung.

Jeder Commis erhält eine Auszeichnung und CHF 300.

## Artikel 13: Änderungen des Reglements

---

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern, zu ergänzen oder den Wettbewerb aufgrund von ausserordentlichen Umständen vollständig abzusagen.

## Artikel 14: Die Öffentlichkeitsarbeit

---

**Während der Dauer des Wettbewerbs haben alle Kandidaten und Jurymitglieder dem Organisationskomitee zur Verfügung zu stehen. Insbesondere sind sie verpflichtet, Termine, zu denen sie eingeladen werden, wahrzunehmen.**

Die sechs fürs Finale nominierten Teilnehmer für «Der Goldene Koch von KADI 2012» sind ausserdem vertraglich verpflichtet, an Public-Relations-Veranstaltungen, die von der KADI AG im Zusammenhang mit «Der Goldene Koch von KADI 2012» veranstaltet werden, teilzunehmen.

Dies entspricht 3 – 4 Tage für die Kandidaten / Teilnehmer am Finale von «Der Goldene Koch von KADI» und 8 – 10 Tage für den Sieger für das Projekt «Tour Culinaire Suisse».

Der Sieger erklärt sich einverstanden, am PR-Kommunikationsprojekt «Tour Culinaire Suisse» teilzunehmen. Dies besteht aus 8 ganztägigen Anlässen in der ganzen Schweiz; die Einsätze sind auf 1 Jahr verteilt. Zusätzlich erhält der Sieger eine Entlohnung sowie Spesen. Der Sieger und sein Betrieb/sein Arbeitgeber profitieren von einer langen Kommunikations- und PR-Kampagne, die ihn/sie über 1 Jahr lang in der Vordergrund stellen.

## Artikel 15: Versicherungsschutz

---

Jeder Kandidat muss eine Versicherung nachweisen, die im Falle eines Unfalls im Rahmen der Wettbewerbsveranstaltung zur Anwendung kommt.

## Artikel 16: Anfechtungen

---

Bei Streitfällen, Anfechtungen oder Problemen, die nicht ausdrücklich im Wettbewerbsreglement geregelt sind, gilt das Originalreglement in französischer Sprache.

Der Jurypräsidenten informiert über den definitiven Entscheid.

Langenthal, im September 2011