



## **Bocuse d'Or Suisse 2023**

### **Die Schweizer Selektion Bocuse d'Or Europe 2024**

## **WETTBEWERBS-REGLEMENT**

#### **Artikel 1: Wettbewerb**

Bocuse d'Or Suisse, die Schweizer Ausscheidung der Bocuse d'Or Europe 2024 und Bocuse d'Or 2025 wird zwischen maximal vier Kandidaten (Frauen und Männer) ausgetragen. Die Kandidierenden werden anhand ihrer Menüvorschläge unter allen Teilnehmenden von einer fachlichen Nominationsjury ausgewählt. Das Finale findet am Montag 13. November 2023 in der Arena Cook'n'Show des Palexpo Genève statt und wird durch die Académie Suisse Bocuse d'Or organisiert.

#### **Artikel 2: Kandidaten und Kandidatinnen**

Am Wettbewerb teilnehmen können alle hauptberuflichen Schweizer Hotel-, Restaurant-, und Gemeinschaftsgastronomie-Köche (Frauen und Männer), die bis zum Bocuse d'Or 2023 mindestens 5 Jahre Berufserfahrung besitzen und im Minimum 23 Jahre alt sind (geboren am 23.01.2002 oder älter).

Der Koch wird assistiert von einem Commis, der nach dem 23.01.2004 geboren sein muss.

Der Kandidat darf (aber nicht obligatorisch) von einem Coach am Wettbewerbstag begleitet werden.

Der Wettbewerbsorganisator stellt dem Kandidaten einen zweiten Commis zur Verfügung, der vor allem das Abwaschen erledigt und Arbeiten gemäss den Angaben seines Kandidaten ausführen darf.

Ein Coach (ausserhalb der Küche) ist erlaubt, aber nicht obligatorisch.

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und die notwendige Zeit für eine optimale Vorbereitung für das Finale Bocuse d'Or Europe 2024 und Bocuse d'Or 2025 aufzubringen. Zudem sind für Repräsentationszwecken 5–6 Tage für die Académie Suisse Bocuse d'Or einzuplanen.

Der Sieger erklärt sich auch bereit, mit dem Wettbewerbsteam der Académie Suisse Bocuse d'Or zusammen zu arbeiten.

#### **Artikel 3: Wettbewerbsauftrag**

##### **Für die Nomination:**

Dossier mit folgenden Informationen einreichen:

- Anmeldeformular
- Curriculum vitae / Lebenslauf
- Angabe und Beschreibung der 2 Gerichte
- Fotos der 3 Gerichte (nur auf dem Teller)



### **Pflichtgerichte**

3 kreative und moderne Gerichte für 14 Personen innerhalb der Zeit von 5 Stunden 30 Minuten nach vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Themen zubereiten:

### **Amuse-Bouche**

1 Amuse-Bouche mit Gruyère AOP Käse als Basiszutat  
Präsentation nach freier Wahl

### **Fischgericht**

**2 Zander von je ca.1.5 kg (ausgenommen)**

Präsentation nach freier Wahl

2 vegetarische Garnituren

1 einzige Sauce serviert auf dem Teller

### **Anrichten:**

Der Kandidat richtet das Fischgericht auf weissen, neutralen Tellern an, welche er selber mitbringt. Die 14 Teller müssen zeitgleich serviert werden.

### **Fleischgericht**

1 Lammrücken (10 Rippen) ca.3,5 Kg und 1 Lammschulter ca, 1,5 Kg.

2 vegetarische Garnituren (unterschiedlich zum Fischgericht)

### **Anrichten:**

Sämtliche 14 Portionen werden auf einer Platte angerichtet.

Obligatorische Produkte, die in einem der drei Gerichten integriert werden müssen und geschmacklich erkennbar sein müssen:

- Schweizer Honig Nectaflor
- 1 Tee aus der Sortiment Chanoyu

Der Kandidat schneidet das Fleisch selbst, mit Hilfe des Commis, und richtet anschliessend dann auf 14 neutralen Teller an, welche vom Veranstalter zur Verfügung gestellt werden.

Am Wettbewerbstag werden die Zander und das Lammfleisch vom Wettbewerbsorganisator zur Verfügung gestellt. Auf keinen Fall darf der Kandidat diese selbst mitbringen. Die Verwendung von anderem Fisch, anderen Krustentieren oder anderem frischem Fleisch ist nicht erlaubt.

Sämtliche anderen benötigten Waren sind 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 Strafpunkte oder sogar die Disqualifikation zur Folge haben.

#### **Artikel 4: Wettbewerbsablauf**

Der Wettbewerb wird an 1 Tag durchgeführt am Montag, 13. November 2023 in der Arena Cook'n' Show à Palexpo Genève.

Die Arbeitsplätze werden vor dem Wettbewerbsbeginn ausgelost.

Der Wettbewerb startet am Morgen. Die Kandidaten beginnen mit ihrer Arbeit in Abständen von 10 Minuten. **Die Kandidaten servieren ihr Amuse-Bouche 4 Stunden nach dem Start, das Fischgericht 4 Stunden und 45 Minuten nach dem Start und das Fleischgericht folgt 45 Minuten später. So ergibt sich eine Gesamtdauer von 5 Stunden und 30 Minuten.**

Bei Verzögerungen von mehr als drei Minuten werden 10 Punkte abgezogen, nach 4 Minuten werden 20 Punkte abgezogen. Nach fünf Minuten Verspätung gegenüber der festgelegten offiziellen Zeit wird der Kandidat mit 30 Punkten bestraft und muss sein Gericht nach Kandidat Nr. 4 servieren.

#### **Artikel 5: Material**

Den Kandidaten werden vier identische Arbeitsplätze vom Organisator zur Verfügung gestellt. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche, professionelles Kochherd, Kombi-Backofen, einem Kühlschrank, sowie einem Spülbecken.

Zudem stehen ein Schock Freezer sowie eine Vakuummachine zur Verfügung.

Die Kandidaten bringen ihre eigenen Utensilien wie Pfannen, Platten, Saucieren, Material zum Anrichten und das übliches Kleinmaterial mit.

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

#### **Artikel 6: Jurys**

Die Jury besteht aus dem Jurypräsident und 8 bis 10 Jurymitgliedern (ehemalige Bocuse d'Or-Kandidaten aus der Schweiz und dem Ausland oder in Verbindung zum Bocuse d'Or), welche die verschiedenen Sprachregionen der Schweiz vertreten.

Der Jurypräsident wird von einer Ehren-Jury flankiert, bestehend aus 2 Mitgliedern, welche die Gerichte ebenfalls degustieren und bewerten.

Die Küchen-Jury setzt sich aus vier Juroren zusammen, die als hauptberufliche Küchenchefs tätig sind.

## Artikel 7: Benotung

Die Benotung pro Jurymitglied findet auf der Basis von max. 100 Punkten je Gericht nach den folgenden Kriterien statt:

### Küchen-Jury

#### **Allgemeine Benotung** **50**

- Rationelle Verwendung, Optimierung der Produkteabfälle, Verwendung von Abfällen und Verschnitt 10
- Beaufsichtigung des Commis (Beziehung, Kommunikation, Verständnis) 10
- Hygiene: Produkte Geräte, Arbeitsplatz, Uniform 10
- Arbeitsorganisation, Arbeitsablauf, Aufteilung der Arbeitslast zwischen Chefkoch und Commis 10
- Einhaltung des Reglements und Integration v. Partner Produkte 10

#### **Spezialnoten für da jeweilige Thema** **50**

- Fisch: Vorbereitung und Arbeit am Hauptprodukt 10
- Fleisch: Vorbereitung und Arbeit am Hauptprodukt 10
- Technische Schwierigkeiten 20
- Gar Methoden 10

### Degustations-Jury

- Kreativität, Neuheit und Modernität 10
- Präsentation und Genauigkeit 20
- Koch(Gar)grad von Fisch/Fleisch 20
- Degustation und Geschmacksharmonie 20
- Garnitur 1 10
- Garnitur 2 10
- Sauce 10

Die beste und die schlechteste Note aus der Degustationsjury werden gestrichen.

Für das Amuse-Bouche wird die Note durch 2 geteilt (max. 50 Punkte).

Pro Degustationsjuror ist die maximale Punktzahl pro Kandidat 250 Punkte (Amuse-Bouche 50, Fisch 100 und Fleisch 100 Punkte).

Die Endnote ist die Summe der verbleibenden Noten pro Gericht und Jury + die vier Küchenjury Noten.

Bei Gleichstand entscheidet die Note des Fleischgerichts.



## **Artikel 8: Preise**

Preisgeld und Entschädigungen für die Kandidaten:

### **1. Platz:**

Trophäe und CHF 4'000

Die ehrenvolle Chance, die Schweiz am Bocuse d'Or Europe 2024 und im Falle einer Qualifikation, am Bocuse d'Or Finale 2025 in Lyon zu vertreten.

### **2. Platz:**

Auszeichnung und CHF 3'000

### **3. Platz ex aequo:**

Auszeichnung und CHF 2'500

**Jeder Commis erhält eine Auszeichnung und CHF 300.**

## **Artikel 9: Trainingsküche**

Der Kandidat verpflichtet sich, falls er den Bocuse d'Or Suisse gewinnt, einen Ort zu finden, an dem die von der Académie Suisse Bocuse d'Or zur Verfügung gestellte modulare und mobile Trainingsküche aufgestellt werden kann.

## **Artikel 10: Anmeldung**

Die Anmeldefrist läuft bis zum 15. Mai 2021 (Datum Poststempel). Diese Frist ist strikte einzuhalten.

Die Kandidaten werden durch eine fachliche Nominations-Jury ausgewählt und umgehend informiert.

## **Artikel 11: Änderungen des Reglements/Aufhebung**

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

## **Artikel 14: Anfechtungen**

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

Der Jurypräsident informiert über den definitiven Entscheid.



### **Artikel 13: Versicherung**

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

Organisator: **Académie Suisse Bocuse d'Or**  
Route d'Yverdon 1  
1023 Crissier

Crissier, im Februar 2023



## ANMELDUNG

### BOCUSE D'OR SCHWEIZ 2023

Sie können sich für den Bocuse d'Or 2023 anmelden, die Schweizerische Auswahl des Bocuse d'Or Europe 2024, indem Sie das Anmeldeformular ausfüllen und die erforderlichen Unterlagen (Lebenslauf und Beschreibung der Gerichte) bis spätestens zum **15. Juli 2023**

Ihre Anmeldung umfasst drei Teile:

- Anmeldeformular (nachfolgend)
- Persönlicher Teil: Ihr Lebenslauf
- Beschreibung der Gerichte inkl. Foto (auf Teller)

Senden Sie Ihre Anmeldung an folgende Adresse:

Bocuse d'Or Suisse  
Lucien Mosimann  
La Bataille 9  
1566 St-Aubin

Oder per email an: [lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch](mailto:lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch)



## BOCUSE D'OR SCHWEIZ 2023

### Anmeldeformular

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Funktion \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

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

Ich bestätige, das Formular korrekt und vollständig ausgefüllt zu haben. Im Falle der Ernennung zum Finale akzeptiere ich das Reglement der Bocuse d 'Or Schweiz2023.

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

Unterschrift \_\_\_\_\_