JEUNES CHEFS RÔTISSEURS WETTBEWERB 2022

Ein Wettbewerb für Jungköche bis 27 Jahre, um sich unter Gleichaltrigen zu „messen" – erst regional dann national und später sogar international! Eine Erfahrung fürs Leben, ein Netzwerk ganz im Sinne der Chaîne des Rôtisseurs. - Unser Beitrag zur Förderung des Koch-Nachwuchses -

Durch zwei Juroren-Teams wird in folgenden Kategorien geprüft:

TASTING (u.a.):
- Geschmack
- Kreativität
- Präsentation

KÜCHE (u.a.):
- Arbeitsweise
- Kochtechnik
- Organisation / mise en place

ES FINDEN 3 WETTBEWERBE STATT:

1

Jeunes Chefs Wettbewerb
REGIONAL *(OPTIONAL)*

Die regionalen Wettbewerbe werden bis Ende März 2022 in den regionalen Bailliagen durchgeführt.

KONTAKT:

Sprechen Sie den Bailli Ihrer Bailliage an.

2

Jeunes Chefs Wettbewerb
NATIONAL

Unter allen Siegern der regionalen Wettbewerbe findet der nationale Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerb statt.

Wo: Frankfurt am Main
Wann: 4. April 2022

DIE PREISE:

Hochwertige Preise warten auf die Gewinner.

plus

Exklusives Koch-Coaching für die zwei Besten in der **CHAÎNE-AKADEMIE**

CHAÎNE-AKADEMIE

Exklusives Koch-Coaching für die zwei Besten

3

Jeunes Chefs Wettbewerb
INTERNATIONAL

Der Beste der **CHAÎNE-AKADEMIE** vertritt die Bailliage d´Allemagne!

Bei dieser Endausscheidung tritt der Gewinner gegen 20 Mitstreiter aus der ganzen Welt an.

Wo: Mexiko City
Wann: 3. bis 9. Oktober 2022

Der Weltmeister gewinnt ein 4-wöchiges Superior Kochtraining in der weltberühmten Kochschule „Le Cordon Bleu" in Paris.

Es entstehen keinerlei Kosten für den Teilnehmer und den Betrieb.

DIE JURY NATIONAL

LEITUNG

Klaus Böhler
Conseillier Gastronomique d´Allemagne

DIE TASTING-JURY:

Hans Stefan Steinheuer,**
Conseiller Culinaire d´Allemagne
Steinheuers Restaurant

Wolfgang Becker*,
Officier Maître Rôtisseur
Becker´s Hotel & Restaurant

Franz Xaver Feckl*,
Vice Chargé de Missions
Landhaus Feckl

Robert Mangold,
Maître Restaurateur
Geschäftsführer
Gesellschaftshaus Palmengarten

Thea Nothnagel, Officier Maître Rôtisseur / Küchenmeisterin

Klaus Bramkamp
Officier Maître Rôtisseur
Küchendirektor

DIE KÜCHEN-JURY:

Gerhard Beck,
Vice Conseiller Culinaire
Lufthansa Training & Conference Center

Thilo Hanke,
Maître Rôtisseur
BRAUSTÜB´L

Adrian Kaiser
Maître Rôtisseur
Sheraton Frankfurt Airport