



JEUNES CHEFS WETTBEWERB 2021

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:

Jeunes Chefs Wettbewerb 2021 *regional*

Die regionalen Wettbewerbe werden bis Ende März 2021 in den regionalen Bailliagen durchgeführt.

Sprechen Sie hier gerne Ihren jeweiligen Bailli Ihrer Bailliage an.

Jeunes Chefs Wettbewerb 2021 *national*

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

Für 2021 konnten wir eine hochkarätige Jury zusammenstellen:

Wolfgang Becker**, Officier Maître Rôtisseur / Becker's Hotel & Restaurant, Trier

Klaus Bramkamp, Officier Maître Rôtisseur / Hotel InterContinental Frankfurt, Frankfurt a.M

Daniel Georgiev*, Maître Rôtisseur / Ratshotel & Ratsstuben, Haltern am See

Julia Komp*, Maître Rôtisseur / Lokschuppen by Julia Komp, Köln

Robert Mangold, Maître Restaurateur / Geschäftsführer Gesellschaftshaus Palmengarten, Frankfurt a.M

Stefan Neugebauer, Maître Rôtisseur / Hotel Deidesheimer Hof, Deidesheim

Wo: Frankfurt am Main
Wann: 7. Juni 2021

Hochkarätige Preise warten auf die Gewinner

Jeunes Chefs Wettbewerb 2021 *international*

Der Sieger des nationalen Wettbewerbs vertritt die Bailliage d'Allemagne !

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

Eine große Ehre!

Wo: Paris, Frankreich
Wann: September 2021

Der Weltmeister gewinnt ein 5-wöchiges Superior Kochtraining in der weltberühmten Kochschule „Le Cordon Bleu“ in Paris.