

Ablauf des Wettbewerbes für Koch/Köchin 2026:

07:30 Uhr	• Eintreffen Tiroler Fachberufsschule Landeck • Begrüßung der Lehrlinge
07:40 Uhr	• Beginn des Lehrlingswettbewerb • Einführung in der Küche
07:50 Uhr	• Abgabe Rezeptierung der Gerichte (Muss mitgenommen werden) • Materialfassen, Rezepte sind erlaubt, auch Digital! • Abgabe von 2x Menükarten (Muss mitgenommen werden)
08:00 Uhr	• Ein 3-Gang Menü (laut Anforderung) ist zu fertigen. u.a. Bewertung von Arbeitsweise, Hygiene sowie Lebensmittelverwertung / Müll, Optik, Konsistenzen, Geschmack, Timing & Organisation
12:30 Uhr	• 2 Suppen werden auf Teller angerichtet und bei der Jury präsentiert. 4 Portionen Suppe kommen in eine Suppenschüssel, Einlagen separat, und wird vom Service vorgelegt/serviert. (Siehe Anforderung) • Hauptspeise und Dessert wird für 6 PAX angerichtet und serviert • Zwischen den einzelnen Gängen ist 30min. Zeit. Zwischen Suppe und Hauptgang 45 Minuten, da Service ein Zusatzgang vor Gäste flambiert/präsentiert. • Suppe: 12:15 Uhr Haupt: 13:00 Uhr Dessert: 13:30 Uhr Arbeitsplatz ist bis 14 Uhr gereinigt (Abnahme) zu verlassen, sonst folgen Strafpunkte
13:30 Uhr	• Reinigung des Arbeitsplatzes
14:00 Uhr	• Wettbewerbsende
Ab 14 Uhr	• Einzelfeedback
Ab 15:00 Uhr	• Siegerehrung

Arbeitsplanung:

- **Bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass Ihnen ca. 4,5 Stunden reine Kochzeit zur Verfügung stehen!**
- Sie dürfen Rezepte mitnehmen, erarbeiten Sie bereits mögliche Beilagen anhand des Grundwarenkorb
- SILIKONFORMEN, Edelstahlformen/Ausstecher, etc. sind erlaubt, Matten natürlich auch.
- Der Wettbewerb startet mit der Abgabe des ausgearbeiteten Menüs (Mengenangabe und Rezeptierung), Fotos sind keine Pflicht und optional. Des Weiteren sind 2 Menükarten abzugeben.
Danach folgt das FASSEN DES MATERIALS und die EINRICHTUNG DES ARBEITSPLATZES.
- Um 8:00 Uhr ist Kochstart.

Wettbewerbs Informationen:

- Bitte auf die Aussendung genau achten - vorhandene Produkte Basis Warenkorb, sowie Anforderung Menü!

Es sind ausschließlich die angegebenen Produkte am Wettbewerbstag vorhanden.
Es dürfen KEINE Lebensmittel am Wettbewerbstag mitgebracht werden.
- Küchengeräte stehen am Wettbewerbstag zur Verfügung, Messersets müssen mitgenommen werden, kleine Formen und Utensilien, die in eine **rote Fleischkiste mit Deckel!** passen sind ebenso erlaubt! Elektr. Kleingeräte die in die Kiste mit Deckel passen sind erlaubt.
- Bitte beachten Sie, dass Küchengeräte laut der beigefügten Inventarliste vorhanden sind.
- Bei Fragen unter dem Wettbewerb zu Inventar oder Gerätenutzung steht jederzeit ein Jobmaster zur Hilfe zur Verfügung.
- Bei weiteren Fragen steht Ihnen Jurychef Philipp Stohner unter philipp.stohner@wktirol.at gerne zur Verfügung.