



Werden Sie Teil des Bocuse d'Or Germany 2016!

Der Bocuse d'Or Lyon gilt international als der renommierteste aller Kochwettbewerbe. Nur die besten Köche treten auf dieser globalen Meisterschaft gegeneinander an. Für die Teilnahme an die der Weltmeisterschaft der Köche müssen sich die Kandidaten zunächst auf nationaler und anschließend auf kontinentaler Ebene qualifizieren, bevor sie im internationalen Finale in Lyon antreten dürfen.

Derzeit läuft das Bewerbungsverfahren für den deutschen Vorentscheid, den Bocuse d'Or Germany 2016. Noch bis zum 06.02.2016 können sich ehrgeizige Köche für die Teilnahme bewerben.

Jeder ausgebildete Koch mit deutscher Staatsbürgerschaft, älter als 23 Jahre und mit mindestens 7 jähriger Berufspraxis, kann am Bocuse d'Or Germany 2016 teilnehmen. Unterstützt wird er von einem Commis seiner Wahl. Der Commis darf zum Zeitpunkt des Wettbewerbs maximal 21 Jahre alt sein. Für die Bewerbung benötigen wir im ersten Schritt **zwei Rezepte zu den Themen Fisch** (deutscher Zuchtstör im Ganzen, 3-5 kg und 30 g AKI Caviar) **und Fleisch** (deutscher Lammstoppel im Ganzen von ca. 3 kg) **inkl. jeweils zwei Garnituren/Beilagen und einer Sauce.**

Eine detaillierte Auflistung der benötigten Teilnahmeunterlagen finden Sie auf http://www.bocuse-dor.de/downloads/BdO16_Kandidaten-Ausschreibung.pdf

(die Ausschreibungsunterlage) und unter

http://www.bocuse-dor.de/downloads/BdO16_Checkliste_Teilnehmer.pdf (die Checkliste).

Auf Grundlage der eingereichten Rezepte wählt die Jury die Teilnehmer für den Bocuse d'Or Germany 2016 aus. Diese Rezepte stellen die Basis für die Teilnahme am Wettbewerb dar. Die Kandidaten erfahren am 08. Februar 2016, ob sie in die Auswahl gelangt sind. Über alle weiteren relevanten Details werden wir entsprechend informieren.

Der **Bocuse d'Or Germany 2016** findet am 22. Februar 2016 im Atrium der INTERGASTRA in Stuttgart statt. In professionell eingerichteten Küchen bereiten die Teams die zwei Hauptgerichte inkl. Beilagen und Saucen nach eigener Rezeptur zu. Höhepunkt des Wettbewerbs ist die Präsentation der Speisen und die Punktevergabe für Geschmack und innovatives Anrichten durch eine hochkarätig besetzte Jury, bestehend aus bekannten Sterneköchen.

Premium Partner:





Der Erstplatzierte des Bocuse d'Or Germany 2016 qualifiziert sich für den Bocuse d'Or Europe am 9./10. Mai 2016 in Budapest - mit der Chance auf Einzug in das Finale, den Bocuse d'Or Lyon im Januar 2017. Nutzen Sie für sich die Gelegenheit, beim Bocuse d'Or Germany Ihr Können vor interessiertem Fachpublikum, großem Zuschauerplenum und den Medien zu präsentieren - unter denselben Bedingungen wie beim Finale in Lyon!

Tauschen Sie sich mit den Besten der Gastronomie aus und knüpfen Sie interessante Kontakte zur Industrie. Erstmals erhalten die Platzierten des Bocuse d'Or Germany 2016 Preisgelder und ein exklusives Coaching durch unsere Organisation.

3. Platz erhält ein Preisgeld von 2.000,00 EUR

2. Platz erhält ein Preisgeld von 5.000,00 EUR

1. Platz erhält ein Preisgeld von 10.000,00 EUR

Mit tatkräftiger Unterstützung unserer Partner und ausgestattet mit einem großzügigen Budget, werden wir den deutschen Kandidaten intensiv auf den Bocuse d'Or Europe und, bei erfolgreicher Platzierung, natürlich auch für das Finale in Lyon vorbereiten. Das Coaching umfasst neben finanzieller Unterstützung für den Kandidaten nach Wunsch auch Gastaufenthalte in den Küchen von Bocuse d'Or Preisträgern im In- und Ausland.

Spitzenköche stehen beratend zur Seite, teilen Ihren Erfahrungsschatz und unterstützen den deutschen Kandidaten darin, sein Können für die weitere Laufbahn zu perfektionieren.

Profitieren Sie vom langjährig etablierten Netzwerk der "Bocuse d'Or- Familie" und bewerben Sie sich! Oder haben Sie einen ambitionierten Koch oder Köchin in Ihrem Team, den Sie uns empfehlen möchten?

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

erfrischungsraum Gesellschaft für Beratung und Kommunikation mbH

Sarah La Tragna

Stichwort: Bocuse d'Or Germany 2016

Tel.: +49 – 221 – 2779983-0

Richard-Wagner-Str. 43 50674 Köln

Mail: latragna@erfrischungsraum.com

Wir freuen uns auf regen Zuspruch und wünschen viel Erfolg bei der Teilnahme!

Mit kollegialen Grüßen,

Patrik Jaros

Premium Partner:

