

Kochwettbewerb  
**Tellertalente 2022**  
 am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



## „Kleine Köstlichkeiten aus der Küche“

### Was kann gewonnen werden?

Neben einem guten Training für die praktische Prüfung und Wettbewerbserfahrung gibt es:

- Die Wander-Trophäe „Tellertalente“ für den 1. Platz,
- Trophäen „Tellertalente“ für den 1., 2. und 3. Platz,
- Teilnahme-Urkunden für alle,
- Profimesser der Firma Dick
- Einen Buchpreis vom Förderverein des bklm für das originellste Gericht

### Wer kann teilnehmen?

Insgesamt ist Platz für acht Teams, die aus folgenden Konstellationen bestehen dürfen:

- Einzelteilnehmer\*in (Auszubildende\*r zur\*m Köchin/Koch, Lehrjahr egal)
- Zweierteam aus zwei Auszubildenden (zur\*m Köchin/Koch, Lehrjahr egal)

### Was muss vor Ort hergestellt werden?

#### Zwei kleine kulinarische Köstlichkeiten aus der Küche

- Je Köstlichkeit sind folgende **Hauptkomponenten** wählbar:  
Spargel, Kartoffel, Frühlingszwiebeln, Erdbeeren  
*(Mindestens eine dieser Komponenten sollte jeweils im Vordergrund stehen)*
- Alle Zutaten werden gestellt und können aus dem folgenden Warenkorb angefordert werden:

<b>Molkereiprodukte:</b> Butter, bio Frischkäse, Doppelrahmstufe Gouda, bio Joghurt, 3,5%, bio Magerquark, bio Parmesan Sahne, bio Vollmilch, bio  <b>Gemüse (regional):</b> Champignons, braun Frühlingszwiebeln Kartoffeln, festkochend Kartoffeln, mehlig kochend Knoblauch Lauch Möhren Schalotten Sellerie Spargel Tomaten Zwiebeln Feldsalat Radieschen	<b>Obst:</b> Äpfel Birne Erdbeeren Orangen Zitronen Limetten  <b>Eier:</b> Hühnereier, L, bio  <b>Getreideprodukte:</b> Hartweizengrieß Bulgur Speisestärke / Mondamin Weichweizengrieß Weizenmehl, Type 405 Weizenvollkornmehl  <b>Fleischwaren:</b> Schweinebauch, roh, regional	<b>Kräuter:</b> Blattpetersilie Schnittlauch Majoran Oregano Rosmarin Thymian Minze <i>(andere optional auf Anfrage)</i>  <b>Gewürze:</b> Cayennepfeffer Gewürznelken Kümmel Lorbeerblätter Muskatnuss Paprika edelsüß Pfefferkörner, schwarz Pfefferkörner, weiß Zimtstangen Wacholderbeeren Vanilleschote <i>(andere optional auf Anfrage)</i>	<b>Öl / Essig:</b> Olivenöl Rapsöl Aceto Balsamico (dunkel) Weißweinessig Sojasauce  <b>Sonstiges:</b> Haselnüsse, gehobelt Mandeln, gehobelt Salz Senf, mittelscharf Toastbrot Tomatenmark Paniermehl Weißwein Zucker
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kochwettbewerb  
**Tellertalente 2022**  
am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



### Was wird erwartet?

- Ein Zweierteam stellt je Köstlichkeit zwölf Portionen her (für Gäste, Jury und für Fotos/zur Präsentation)
- Ein\*e Einzelteilnehmer\*in stellt je Köstlichkeit sechs Portionen her (für Gäste, Jury und für Fotos/zur Präsentation)
- Serviert wird ausschließlich auf kleinen Tellern (Größe: ca. 20 cm Außendurchmesser), anderes Geschirr und Besteck wird nicht zugelassen (auch keine Gläschen etc.)
- Vorab einzureichen sind je Köstlichkeit: Warenkalkulation, Rezeptur + Allergenkennzeichnung, Bereitschaft zum Veröffentlichen und kurzweiligem Beitreten eines Messenger-Dienstes (s. Anmeldeunterlagen)
- Der theoretische Wareneinsatz für beide Köstlichkeiten beträgt für Zweierteams nicht mehr als 30€, für Einzelteilnehmer\*innen nicht mehr als 15€
- Es wird in zwei Durchgängen kulinarisch gezaubert (Reihenfolge wird bis zum 6.05.2022 vom Organisationsteam bekanntgegeben):
  - o Erster Durchgang mit vier Teams:  
Zubereitungszeit ab 10:00 Uhr  
Anrichten ab 12:30 Uhr  
Aufräumzeit bis 13:30 Uhr
  - o Zweiter Durchgang mit vier Teams:  
Zubereitungszeit ab 14:00 Uhr  
Anrichten ab 16:30 Uhr  
Aufräumzeit bis 17:30 Uhr
- Gemeinsames Zeltaufräumen im Anschluss
- Gegen 18 Uhr Siegerehrung

### Wie wird bewertet?

Eine unabhängige Fach-Jury bewertet nach folgenden Kriterien: Ordnung und Sauberkeit (15%), Wareneinsatz (10%), Angewandte Arbeitstechnik (20%), Präsentation (20%), Geschmack (25%), Originalität (10%).

### Wie ist die provisorische Küche aufgebaut?

Eine Möglichkeit zum Umziehen ist vorhanden. Der Wettbewerbsstand befindet sich direkt neben der Bühne des Stadtfestes, auf dem Rathausplatz zwischen Berken Kaufhaus und dem Rathaus. Strom, fließendes heißes und kaltes Wasser sind vorhanden.

Der Stand besteht aus zwei Zelten, in denen eine Spülstation und vier Kochkojen eingerichtet sind.

Jede Kochkoje ist mit einem Induktionskochfeld, Festzelttischen für Arbeitsflächen und Reinigungs- und Desinfektionsutensilien ausgestattet.

Teilen müssen sich die Teams:

- Ein Wasserbad (ca. 80cm x 30cm)
- Eine Mikrowelle (240 V)
- Einen Kombidämpfer (8 Einschubleisten für 1/1 GN, ggf. zusätzlich einen Backofen)
- Kühlmöglichkeiten
- Ein Spülbecken (mit Heißwasserdurchlauferhitzer)
- Eine Fritteuse (ein Becken, 240 Volt)
- Eine Wärmebrücke (ca. 150cm breit, 35cm tief)
- Einen Wärmeschrank (3 x 1/1 GN)
- Küchenutensilien (GN-Bleche, Töpfe, Schneebeesen, Kellen und Schaumkellen, ...)

Es müssen eigene Messer und es können eigene Hilfsmaterialien und Werkzeuge selbst mitgebracht werden. Diese müssen dann spülsicher markiert werden.

### Wie kann man sich anmelden?

Anmeldeunterlagen vollständig ausfüllen und **bis zum 01.05.2022** an [tellertalente@bklm-ahaus.de](mailto:tellertalente@bklm-ahaus.de) senden. Die Einverständniserklärung (mit Stempel und Unterschriften) zum Wettbewerb mitbringen! Nach Sichtung aller vollständig eingereichten Unterlagen entscheidet das Organisationsteam über die am Wettbewerb teilnehmenden Gruppen. Es zählt dann die Originalität der Köstlichkeiten sowie deren Realisierbarkeit am Wettbewerbstag.

Kochwettbewerb  
**Tellertalente 2022**  
am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



**Anmeldung**

Bitte zutreffendes ausfüllen!

➤ **Ich möchte alleine antreten:**

Name	
Anschrift	
Email	Telefonnummer
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb ( <i>Name und Anschrift</i> )	

➤ **Wir treten als Zweierteam an:**

<i>Person A</i>	
Name	
Anschrift	
Email	Telefonnummer
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb ( <i>Name und Anschrift</i> )	

<i>Person B</i>	
Name	
Anschrift	
Email	Telefonnummer
Ausbildungsjahr:	
Ausbildungsbetrieb ( <i>Name und Anschrift</i> )	



Kochwettbewerb

# Tellertalente 2022

am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



## Zubereitungsbeschreibung der ersten „Kleinen Köstlichkeit“:



Kochwettbewerb  
**Tellertalente 2022**  
am 21.05.2022 auf dem Ahauser Stadtfest



**Zubereitungsbeschreibung der zweiten „Kleinen Köstlichkeit“:**

## Kochwettbewerb Tellertalente 21.05.2022

### Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung in die Veröffentlichung von Fotos, Videos, Rezepturen



Sehr geehrte Erziehungsberechtigte,  
liebe Teilnehmende des Kochwettbewerbs „Tellertalente“,

zu verschiedenen Zwecken sollen personenbezogene Daten verarbeitet werden. Dies geht nur, wenn hierfür eine Einwilligung vorliegt.

Hierzu möchten wir im Folgenden Ihre Einwilligung einholen.

Jenny Dalhaus  
(Schulleiterin)

---

[Name, Vorname, Geburtsdatum der/des Auszubildenden]

---

[Name, Vorname, Ausbildende/r]

#### 1) **Veröffentlichung von personenbezogenen Daten**

Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit am bklm werden Informations- und Dokumentationsmaterialien in Form von Fotografien, Videofilmen und Ähnlichem erstellt. Diese Materialien benutzt das bklm zu Präsentationszwecken, wie z.B. bei Informationsveranstaltungen, bei Ausstellungen, für Newsletter, für Tageszeitungen, Internetpräsentationen auf unserer Homepage, Wettbewerbskochbüchern etc.

**Hiermit willige ich / willigen wir in die Veröffentlichung der vorgenannten personenbezogenen Daten einschließlich Fotos der oben bezeichneten Person in folgenden Medien ein: *Bitte ankreuzen!***

- Jahresbericht der Schule
- Örtliche Tagespresse
- World Wide Web (Internet) unter der Homepage der Schule [www.bklm-ahaus.de](http://www.bklm-ahaus.de) (*siehe hierzu den Hinweis unten!*)
- Fotos
- Personenbezogene Daten
- Bezeichnungen, Rezepte und Zubereitungsbeschreibungen der Wettbewerbsgerichte

Die Rechteeinräumung an den Fotos und Rezepten erfolgt ohne Vergütung und umfasst auch das Recht zur Bearbeitung, soweit die Bearbeitung nicht entstellend ist.

#### 2) **Anfertigung von Videoaufzeichnungen**

**Hiermit willige ich / willigen wir in die Anfertigung von Videoaufzeichnungen im Rahmen des Kochwettbewerbs ein: *Bitte ankreuzen!***

- Videoaufzeichnung während des Wettbewerbs für folgenden Zweck: *informative Einblicke in den Wettbewerb und Beruf*

Die Aufnahmen werden nur im Zusammenhang mit dem Wettbewerb verwendet und nicht an Dritte übermittelt.

Diese Einwilligung kann für die Zukunft jederzeit widerrufen werden. Dabei kann der Widerruf auch nur auf einen Teil der Medien oder der Datenarten oder Fotos bezogen sein. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Bei Druckwerken ist die Einwilligung nicht mehr widerruflich, sobald der Druckauftrag erteilt ist. Im Falle des Widerrufs werden entsprechende Daten zukünftig nicht mehr für die oben genannten Zwecke verwendet und unverzüglich aus den entsprechenden Internet-Angeboten gelöscht.

**Die Einwilligung ist freiwillig. Aus der Nichterteilung oder dem Widerruf der Einwilligung entstehen keine Nachteile.**



## Kochwettbewerb Tellertalente 21.05.2022



Gegenüber der Schule besteht ein Recht auf **Auskunft** über Ihre personenbezogenen Daten, ferner haben Sie ein Recht auf **Berichtigung, Löschung** oder **Einschränkung**, ein **Widerspruchsrecht** gegen die Verarbeitung und ein Recht auf **Datenübertragbarkeit**. Zudem steht Ihnen ein **Beschwerderecht** bei der Datenschutzaufsichtsbehörde, der Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Nordrhein-Westfalen zu.

### 3) Nutzung eines Messenger-Dienstes

Ich nehme zur Kenntnis, dass alle Absprachen bzgl. des Wettbewerbs im Vorfeld über den Dienst „WhatsApp“ erfolgen.

### Veröffentlichungen im Internet / Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Bei einer Veröffentlichung im Internet können die personenbezogenen Daten (einschließlich Fotos) jederzeit und zeitlich unbegrenzt weltweit abgerufen und gespeichert werden. Die Daten können damit etwa auch über so genannte „Suchmaschinen“ aufgefunden werden. Dabei kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Personen oder Unternehmen die Daten mit weiteren im Internet verfügbaren personenbezogenen Daten verknüpfen und damit ein Persönlichkeitsprofil erstellen, die Daten verändern oder zu anderen Zwecken verwenden.

---

[Ort, Datum]

---

[Unterschrift Auszubildende/r]

und

---

[ggf. Unterschrift des / der  
Erziehungsberechtigten]

---

[Name und Anschrift des Ausbildungsbetriebes]

---

[Ort, Datum]

---

[Unterschrift Auszubildende/r]