

IKA / Olympiade der Köche **IKA / Culinary Olympics**

5. BIS 10. OKTOBER IN ERFURT
DIE FACHMESSE FÜR KÖCHE AUS ALLER WELT

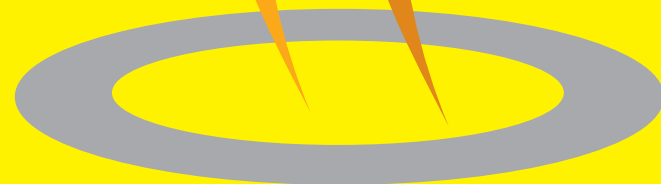
5 TO 10 OCTOBER IN ERFURT
INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR CHEFS FROM AROUND THE WORLD

2012

**ALLGEMEINE
TEILNAHME-
BEDINGUNGEN
UND RICHTLINIEN FÜR
MANNSCHAFTSWETTBEWERBE**

**GENERAL
PARTICIPATION
CONDITIONS
AND RULES FOR
TEAM COMPETITORS**

IKA



OLYMPIADE DER KÖCHE



Herzlich willkommen zur 23. IKA/Olympiade der Köche 2012

Im Herzen von Deutschland, in der Thüringer Landeshauptstadt Erfurt, wird erneut das Olympische Feuer entfacht! Vom 5. bis 10. Oktober 2012 treffen sich die Köche und Pâtissiers aus aller Welt zum kreativen Wettstreit auf der IKA/Olympiade der Köche. Der Einmarsch der Nationen beim Eröffnungsabend am 5. Oktober vereint Teilnehmer aller Kontinente. 1 600 Berufsköche aus 53 Ländern waren es 2008. Im Oktober 2012 empfangen wir gern noch mehr Spitzenköche, die an den Wettkampftagen vom 6. bis 9. Oktober Besucher und Juroren auf der Messe Erfurt mit ihren herausragenden Kochkünsten überraschen. Die Besten der Besten werden am 10. Oktober während der großen, feierlichen Siegerehrung geehrt. Seien Sie mit Ihrem Team dabei bei der größten internationalen kulinarischen Leistungsschau und teilen Sie mit Kolleginnen und Kollegen aus aller Welt den olympischen Gedanken! Die vorliegenden Teilnahmebedingungen und Richtlinien enthalten alle Informationen für die Mannschafts-Anmeldung.

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. begrüßt Sie sehr gern in Erfurt, wünscht Ihnen faire Wettbewerbe und eine unvergessliche Zeit.

Mit kulinarischen Grüßen

Welcome to the 23rd IKA/Culinary Olympics 2012

In the heart of Germany, in Erfurt, the federal state capital of Thuringia, the olympic flame will be lighted again! From 5 to 10 October 2012 chefs and pastry chefs from all over the World are going to meet again there to the creative competition at the IKA/Culinary Olympics. The entry of the Nations at the Opening Ceremony at October 5 will unify participants of all continents. In 2008, there were 1600 professional chefs from 53 Nations. In October 2012 we will be glad to welcome even more masters of the culinary art who are going to delight visitors and jurors alike with their cooking skills on the fair grounds of Erfurt during the competing days from October 6 to 9. The best of the best will be honored at October 10 at the great winners' ceremony. Take part with your team at this greatest international culinary competing show and share the olympic spirit with your colleagues from all over the World! The present enrolment conditions and rules contain all information for the participation of the teams.

The Chefs' Association of Germany bids you a hearty welcome in Erfurt and wishes you a fair competition and an unforgettable time.

With culinary regards



Robert Oppeneder
Präsident
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Herzlich willkommen zur 23. IKA/Olympiade der Köche 2012

Der Weltbund der Kocherbände (WACS) freut sich, diese internationale Fachmesse für Köche aus aller Welt zu unterstützen. Wir begrüßen die Mitglieder und den Vorstand des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD), die diese internationale Ausstellung durchführen. Weiterhin heißen wir die Teilnehmer aus aller Welt sehr herzlich willkommen, um gemeinsam mit ihnen die atemberaubenden Ausstellungsstücke zu bewundern, den Wissenstransfer unter den Kollegen zu fördern und die vielen Neuartigkeiten der IKA 2012 zu bestaunen. Wir freuen uns auf neue Techniken und Trends, Talente und die außerordentlichen Fähigkeiten der geschätzten Kollegen aus aller Welt.

Wir hoffen, dass alle Gäste ihren Besuch in Erfurt genießen. Sie werden viele aufregende Dinge zur IKA 2012 bestaunen können. Nehmen Sie sich aber auch Zeit für Freizeitaktivitäten und Erholung, Geschichte und die kulinarische Vielfalt die Erfurt zu bieten hat.

Lasst uns nicht vergessen, wie wichtig diese Veranstaltung ist! Sie bietet uns die Möglichkeit, sich mit Freunden und Kollegen zu treffen und auszutauschen und neue Freundschaften zu schließen.

Herzlichen willkommen in Erfurt!

Welcome to the 23rd IKA/Culinary Olympics 2012

Greetings and welcome to the 23rd IKA/ World Culinary Olympics held in Erfurt, Germany, in October, 2012.

The World Association of Chefs Societies (WACS) are pleased and honoured to endorse this international exhibition and competition. We especially welcome members and leaders of the Verbandes der Köche Deutschlands (VKD-German Chef's Association), which are an integral part of and coordinators of this global event. Furthermore, we warmly welcome participants from around the world to share in the exciting display and exchange of knowledge and ideas that will take place at IKA 2012. We look forward to showcasing new techniques and trends, talent and exceptional skills conducted by esteemed colleagues from every corner of the globe.

We also hope our guests enjoy their visits to Erfurt. While there are many exciting things to see at IKA 2012, please take time to enjoy the history, leisure, dining, natural beauty, and recreation that Erfurt has to offer.

Let us also not forget that this event is also important because it provides opportunities where you will enjoy catching up with old friends and colleagues, as well as making new ones.

Welcome to Erfurt!



Gissur Gudmundsson
WACS President

Inhaltsverzeichnis

Offizielles	2 - 5
Jugendnationalmannschaft	6 - 10
Nationalmannschaft	11 - 15
Patissier Mannschaft	16 - 20
Regionalmannschaft	22 - 24
Nationalmannschaft Militär	24 - 27
GV Award	28 - 31
Anmeldeformulare	33 - 38

Contents

Official	2 - 5
Junior National Team	6 - 10
National Team	11 - 15
Pastry Team	16 - 20
Regional Team	22 - 24
National Team Military	24 - 27
GV Award	28 - 31
Enrolment forms	33 - 38

IKA 2012 – Erfurt

Die Internationale Kochkunstausstellung, den meisten Köchen und Köchinnen aber in der Kurzform IKA oder "Olympiade der Köche" bekannt, wurde zum ersten Mal im Jahre 1900 in Frankfurt am Main vom damaligen Verbandsdirektor der deutschen Köche, Carl Matthäus Banzer, durchgeführt. Alle vier Jahre findet nun diese größte und traditionsreichste Köche-Show statt. Sie ist zum Mekka für Köche und Pâtissiers aus aller Welt geworden. Bei diesem Berufswettbewerb werden über 45 Nationen aus aller Welt um den olympischen Sieg 2012 in Erfurt antreten.

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. und die Messe Erfurt GmbH heißen die Teilnehmer in Erfurt aufs herzlichste willkommen.

1. Träger der Ausstellung

Der Verband der Köche Deutschlands e.V., im folgenden kurz VKD genannt, ist ideeller Träger, wirtschaftlicher Träger ist die Messe Erfurt GmbH.

Die Ausstellung ist für Fachbesucher täglich von **10.00 bis 18.00 Uhr** geöffnet.

Am 5. Oktober 2012 beginnt die Veranstaltung mit dem Einmarsch der Nationen und der Eröffnungsfeier, vom 6. bis 9. Oktober finden die Wettbewerbe "IKA - Olympiade der Köche" statt. Am 10. Oktober 2012 endet die Veranstaltung mit der großen Siegerehrung und der feierlichen Abschlusszeremonie.

Der VKD hat das Recht, ohne Anerkennung irgendwelcher Schadenersatzansprüche die Ausstellung abzusagen, zu verlegen oder die Ausstellungsdauer und die Öffnungszeiten zu ändern. Bei einer Verlegung oder Verkürzung gilt der Vertrag als für den neuen Zeitpunkt und die neue Zeitdauer als abgeschlossen.

Ein Rücktrittsrecht oder ein Schadenersatzanspruch steht in diesem Fall dem Aussteller nicht zu.

2. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung soll auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zu den erforderlichen Fristen erfolgen.

3. Anmeldegebühr

Jede Mannschaft hat pro Mannschaftsmitglied eine Gebühr in Höhe von 60,00 Euro zu zahlen.

Nationalmannschaft: 360,00 bis 600,00 Euro

Regionalmannschaften: 300,00 Euro

Pâtissier Teams: 120,00 Euro

GV-Award: 240,00 Euro

Jugendnationalmannschaften: frei

Militärmannschaften: 250,00 Euro

IKA 2012 – Erfurt, Germany

The International Culinary Exhibition, well-known to the most female and male chefs as IKA or "Culinary Olympics", was carried out for the first time in Frankfurt on the Main in the year 1900 by the former Director of the German Chefs at that time, Carl Matthäus Banzer. Every four years the biggest and most traditional culinary exhibition takes place. It has become the Mecca for cooks and pâtissiers worldwide. This professional competition will be entered by 45 nations from all over the world, which will compete for the olympic victory in Erfurt 2012.

The German Chefs Association (VKD) and the Messe Erfurt GmbH would like to welcome the participants warmly to Erfurt.

1. Sponsor of the Exhibition

The German Chefs Association, in the following shortly named as VKD, is the honorary sponsor, the commercial sponsor is the Messe Erfurt GmbH.

The exhibition is open daily to trade visitors from **10.00 a.m. to 6.00 p.m.**

The Competition starts with the entry of the Nations and the Opening Celebrations at 5 October, the competitions of the IKA/Culinary Olympics are held from October 6 to 9 October 2012. At 10 October the competition closes with the great winners' honors and the closing ceremony.

The VKD is entitled without being reliable for any claims for compensation, to cancel the exhibition, to postpone it or to alter its duration and opening times. In the case of postponement or reduction (of duration), the contract shall be of the same value for new dates and new duration.

In such case the exhibitor shall not be entitled to withdraw or to claim compensation.

2. Registration

The registration for participation in the International Culinary Exhibition should be carried out on the enclosed registration form fully legible in the necessary time limit.

3. Registration Fee

A registration fee of EUR 60,00 has to be paid by the team for each team member.

National Culinary Teams: 360,00 to 600,00 EUR

Regional Culinary Teams: 300,00 EUR

Pastry Teams: 120,00 EUR

GV-Award: 240,00 EUR

Junior National Culinary Teams: free

Military Teams: 250,00 EUR

Kaution

Für die Bereitstellung einer Küche und eines Ausstellungstisches ist eine **Kaution von EUR 800 bei der Anmeldung erforderlich - nicht für Militäernationalmannschaften.**

Diese wird zum Ende des Wettbewerbs nach ordnungsgemäßer Übergabe der Küche / des Ausstellungstisches zurückgezahlt.

Zahlung National

Die Bezahlung erfolgt auf das Bankkonto
Kto-Nr. 589 418 302, BLZ 500 400 00,
Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Deutschland
zugunsten des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Zahlung International

Die Bezahlung erfolgt auf das Bankkonto
IBAN: DE 28 5004 0000 0589 4183 02
BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Deutschland
zugunsten des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Bitte beachten Sie, dass die Anmeldung erst mit Zahlung der Anmeldegebühr und Kaution gültig ist.

Dafür erhalten die Mannschaftsmitglieder:

- a) Ausstellerausweise, gültig für die gesamte Dauer der Ausstellung. Bei Regionalmannschaften gültig für den Ausstellungstag. Ermöglicht den Zutritt zum Messegelände vor der offiziellen Öffnung.
- b) Informationen über die Ausstellung

4. Wettbewerbsbedingungen

Jede Mannschaft muss das gemeldete Programm entsprechend komplett an einem Tag ausstellen. Bereits einmal prämierte Objekte können nicht noch ein zweites Mal bewertet werden.

5. Fotografische Aufnahmen

Die Aussteller der IKA 2012 treten alle Rechte der fotografischen Aufnahmen an den VKD ab.

6. Rezepturen

Die Aussteller treten alle Rechte der Rezepturen und Ausstellungsarbeiten an den VKD ab.

7. Bewertung durch die Jury

Die Jury wird vom VKD berufen. Sie wird nach den vorliegenden Ausschreibungen und Richtlinien des WACS bewerten. Die Ergebnisse der Bewertung sind endgültig und unanfechtbar. Mit der Teilnahme an der Ausstellung erkennt der Aussteller die dort genannten Bedingungen an.

Bail

For the provision of a kitchen and an exhibition table a **bail of EUR 800 is required with the registration - not for military national teams.**

It will be repaid at the end of the competition according to proper handing over of kitchen / exhibition table.

Payment National

Payment will be made to bank account
Kto-No. 589 418 302, BLZ 500 400 00,
Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Germany in
favour of German Chefs Association.

Payment International

Payment will be made to bank account
IBAN: DE 28 5004 0000 0589 4183 02
BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Germany in
favour of German Chefs Association.

Please note that your registration becomes valid only after paying the registration fee and bail.

In return the team members receive:

- a) Exhibitor cards, which are valid for the whole period of exhibition. For regional culinary teams valid for the exhibition day. Permits admission to the exhibition centre before the official opening.
- b) Information about the exhibition

4. Conditions of Participation

Each team has to exhibit the registered programme completely on one day. Exhibits, which have already been awarded, can not be judged for a second time.

5. Photographs

The exhibitors of the IKA 2012 assign all rights concerning photographs to the VKD.

6. Recipes

The exhibitors assign all rights concerning recipes to the VKD.

7. Judgement by the Jury

The jury will be appointed by the VKD, they will judge accordingly to the issued conditions of participation and guidelines of WACS. The results of the jury are final and incontestable. With participating in the exhibition, the exhibitor accepts the conditions which are mentioned there.

8. Anmerkungen

Alle Abmachungen, die die Ausstellung betreffen, bedürfen der Schriftform.

9. Zoll

Zur Einfuhr von Fleisch und Lebensmitteln sind umfangreiche tierseuchenrechtliche Vorschriften und die deutschen Einfuhr- und Zollbestimmungen unbedingt zu beachten.

Wir möchten Sie bitten, die Einfuhr von Lebensmitteln abzuwickeln über die Spedition



Schenker Deutschland AG
Stefan Hertwig
Binderslebener Landstraße 100
99092 Erfurt

Ansprechpartner:

Stefan Hertwig
Tel.: +49 361 5511-100
Fax: +49 361 5511-109
stefan.hertwig@dbschenker.com

10. Anlieferung der Ausstellungsarbeiten

Der Eingang zur Internationalen Plattenschau und zu den Küchen für die Nationen findet über die Wirtschaftseinfahrt der Messe Erfurt statt. Bitte Ausschilde- rung beachten. Ein Geländeplan der Messe Erfurt ist beigelegt. Der Eingang Messe ist ab **5.00 Uhr** morgens geöffnet. Die Ausstellungsarbeiten/der Tischaufbau muss bis **7.00 Uhr** abgeschlossen sein. Bei Zeitüberschreitungen können bis zu 5% der Punkte abgezogen werden. Die 6 + 4 Regel wird angewandt, nur 6 Teilneh- mern ist erlaubt die Exponate auf den Tisch zu platzie- ren. Die Bewertung beginnt pünktlich um 7.00 h. Arbei- ten, die nicht den Richtlinien des VKD/WACS entspre- chen, können von der Jury entfernt bzw. nicht zugelas- sen werden.

Parken:

Zum Einfahren an die Hallen und Ausladen ist eine Kau- tion in Höhe von 50 EUR zu hinterlegen. Diese wird nach Ausfahrt zurückerstattet. Parken an den Hallen ist nicht gestattet.

Zum Parken auf dem Ausstellerparkplatz (ist nicht an den Hallen) ist ein Parkausweis nötig. Dieser kann an der Wirtschaftseinfahrt gekauft werden.

Das Abräumen der Platten und Dekorationen hat täg- lich zwischen **18.00** und **19.00 Uhr** zu erfolgen.

11. Beschriftung der Ausstellungsobjekte

Die Beschriftungsschilder werden den Ausstellern von der Ausstellungsleitung in genügender Anzahl unent- geltlich geliefert. Bitte unbedingt leserlich ausfüllen.

8. Notes

All agreements concerning the exhibition have to be drawn up in writing.

9. Customs

When importing meat and food, the detailed legal European Veterinary regulations and the German Import and Custom Regulations have to be followed strictly.

We would like to ask you to deal the import of the goods via



Schenker Deutschland AG
Stefan Hertwig
Binderslebener Landstraße 100
99092 Erfurt

Ansprechpartner:

Stefan Hertwig
Tel.: +49 361 5511-100
Fax: +49 361 5511-109
stefan.hertwig@dbschenker.com

10. Delivery of Exhibits

The entrance to the international platters display and to the kitchens of nations will take place via Wirtschafts- einfahrt Fair Erfurt. Please, note the signposting. A plan of the exhibition centre Erfurt is enclosed. The entrance of the exhibition centre will be opened from **5.00 a.m.** According to the registrations, the exhibits/table deco- ration must be finished by **7.00 a.m.** Should you be late up to state 5% of table points can be deducted. The 6 + 4 rule will apply, only 6 participants are permitted to place food on the cold table. Judgement will com- mence at 7 am sharp. Exhibits, which do not apply to the guidelines of the VKD/WACS can be removed by the jury or not admitted.

In oder to drive into the fair grounds you have to pay a desposit of 50 EUR which will be repaid after drive out. Parking in front of the halls is not allowed.

You can park at the exhibitor parking lot (not in front of the halls) but you need a valid parking ticket which could be bought at the Wirtschaftseinfahrt.

Platters and decorations have to be removed daily bet- ween **6.00 p.m.** and **7.00 p.m.**

11. Marking of the Objects

Marking signs will be supplied to the exhibitors in suf- ficient quantity by the exhibition management free of charge. Please fill out the form clearly.

JUGENDNATIONAL- MANNSCHAFT

Wettbewerbsbedingungen

Nur die nationalen Verbände, die dem Weltbund der Kochverbände (WACS) angehören, können pro Nation ein Jugendnationalteam am Wettbewerb teilnehmen lassen.

1. Teamzusammenstellung

Die Mannschaft besteht aus fünf Teilnehmern und einem Teammanager. Pro Team werden 6 Personen ausgezeichnet. Die Teilnehmer sind Auszubildende, Commis de Cuisine, Kochschüler oder Studenten im Berufsfeld Koch/ Pâtissier.

Die Teilnehmer dürfen nicht älter als 25 Jahre sein (Stichtag ist der **01. Juni 2012**). Die Jury nimmt eine Pass- bzw. Ausweiskontrolle vor. Der Teammanager ist verantwortlich für die Mannschaft. Er darf in der warmen Küche während der Servicezeit nur annonciieren.

2. Ausstellungsanforderungen

an einem Tag,
warme Küche, von 6.00 Uhr - 14.00 Uhr
90 Portionen eines zwei-Gang-Menüs

an einem anderen Tag
kalte Plattenschau Kategorie A, B, C
Tischfläche 1m x 2m = insgesamt 2 m²
Die Einteilung der Jugend-Nationalteams erfolgt durch die IKA – Organisation.

Ein Tischaufbau / Display ist nicht mehr gestattet. Der VKD stellt einen neutralen Tischaufbau. Beleuchtung wird vom Organisator gestellt.

3. Leistungen des VKD

Der VKD erstattet den Jugend-Nationalteams pro 2-Gang-Menü einen Betrag von 7,00 EUR, d.h. 90 x 7,00 EUR = 630,00 EUR

Den Jugend-Nationalmannschaften wird eine kostenlose Hotelunterkunft zur Verfügung gestellt (max. 3 DZ) in der Zeit vom 05.-10. Oktober 2012.

Die Jugend-Nationalmannschaften erhalten pro Team max. 8 Dauerkarten (laut eingereicher Namensliste!) zum Eintritt zur Ausstellung inoga – IKA / Olympiade der Köche. Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen!

JUNIOR NATIONAL CULINARY TEAM

Conditions of participation

Only national associations, which belong to the World Association of Chefs Societies, are able to participate with one National Junior Culinary Team per nation in the competition.

1. Team Composition

Each team will consist of five participants and 1 team manager. For each team six individuals are being recognized at the presentation ceremony. The participants are trainees, commis de cuisine, pupils or students within the culinary profession / pastry chefs.

The participants may not be older than 25 years (deadline is **1 June 2012**). The jury will check passports or identity cards. The team manager is responsible for the team. He is only allowed to do the announcement in the hot kitchen during serving time.

2. Exhibition Requirements

one day,
hot kitchen, starting from 6.00 a.m. until 2.00 p.m.
90 portions of a two-course-menu

on another day
cold Platters Display category A, B, C
surface of the table 1m x 2m = in total 2 m²
the planning of the Junior National Culinary Teams will be effected by the IKA-organisation.

A table display is not allowed any longer. The VKD provides a neutral table display. Appropriate lighting is provided by the organiser.

3. Obligations of the VKD

The VKD reimburses the Junior National Culinary Teams an amount of EUR 7.00 per 2-course-menu that means 90 x EUR 7.00 = EUR 630.00

A hotel accommodation, free of charge (up from 05 – 10 October 2012) will be put to the Junior National Culinary Teams' disposal (at most 3 doublerooms).

The Junior National Culinary Teams receive per team at most 8 permanent tickets (according to submitted name list!) for the admittance to the exhibition inoga – IKA / Culinary Olympics. Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

4. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung muss auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum 30. September 2011 erfolgen. Zu Werbezwecken / Veröffentlichungen bitten wir Sie, ein Mannschaftsfoto an den VKD zu schicken.

5. Termine und Fristen

Anmeldeschluss ist der **30. September 2011**.
Der Einmarsch der Nationen findet am **05. Oktober 2012** statt. Die Preisverleihung findet am **10. Oktober 2012** statt.

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

Alle Mitglieder der Jugendnationalmannschaften haben beim Einmarsch der Nationen und bei der Siegerehrung eine weiße Kochjacke mit weißem Kochhut, dunkle Hose und schwarze Schuhe zu tragen.

6. Wettbewerbsaufgaben

1. Tag – Warme Küche

6 Teammitgliedern ist es erlaubt, Waren bis um 06:00 h in die Kühlung einzuräumen, 2 weitere Mitglieder/Helfer dürfen Waren in die Küche bringen, es ist ihnen aber nicht gestattet, diese auszupacken und in die Kühlung zu räumen. Diese 2 Mitglieder/Helfer dürfen die Teller bis zum Wettbewerbsbeginn um 7.00 h polieren.

Eine schriftliche Erlaubnis für zusätzliches Equipment muss vorliegen, die Bestätigung ist dem Vorsitzenden der Jury vorzulegen.

Arbeitsbeginn, 2 Gang Menü:
06:00 h einräumen der Küchen
07:00 h Kochbeginn
12:30 h Servicebeginn
14:00 h Serviceende

Herstellen von 90 Portionen eines 2-Gang Menüs mit einem maximalen Materialeinkaufswert von EUR 7,00 je Portion.

Die 90 Portionen müssen komplett zu 100% in der Wettbewerbsküche zubereitet werden. Beachten Sie besonders die Erläuterungen, in welcher Form die Lebensmittel für das Jugendrestaurant mitgebracht werden dürfen.

Eine Portion jeden Ganges wird chemisiert und in einer Vitrine zum Fotografieren um 9.00 h präsentiert.

90 Menüs mit 2 Gängen

müssen zu 100 % zubereitet werden:

90 x **kalte Vorspeise**, vegetarisch als Tellerservice
90 x **Hauptgang** von Fisch mit Beilage als Tellerservice

4. Registration

The registration for participation in the International Culinary Art Exhibition should be carried out clearly on the enclosed registration form until 30 September 2011. For PR purposes / publications we would like to ask you to send a team photo to the VKD.

5. Dates and Deadlines

Registration period until **30 September 2011**.
The entry of nations takes place on **5th October 2012**. The prize giving ceremony takes place on **10 October 2012**.

PLEASE, NOTE ABSOLUTELY!

All members of the Junior National Culinary Teams have to wear white cooking clothes with white cooking hat, dark trousers and black shoes, during entry of nations and prize giving ceremony.

6. Competition Tasks

1 day – Hot Kitchen

Only the 6 team members are permitted to place items into the chillers at 6.00 h, 2 other assistances are permitted to carry items into kitchen but are not permitted to un-pack into chillers. These 2 assistances are permitted to polish plates but must be finished by 7.00 h when the competition starts.

Written permission must be gained to bring extra equipment, the confirmation of this must be shown to the head juror.

starting time, two-course Menu:
06:00 h placing in in the kitchen
07:00 h start of cooking
12:30 h start of service
14:00 h end of service

Preparation of 90 portions of a 2-course menu with a maximum food cost of EUR 7.00 per portion.

The dishes have to be prepared completely 100 % in the competition kitchen. Please, note particularly the explanations concerning the form in which the food may be brought into the Junior National Culinary competition.

One portion of each course should be glaze and presented in the show case for photography at 9 am.

90 menus with 2 courses

must be prepared at 100 %

90 x **cold starter**, vegetarian to be served on plates
90 x **main courses** using fish, to be served on plates

Die Lebensmittelrohstoffe sind von den Mannschaften mitzubringen und werden mit EUR 630,00 vergütet.

Erläuterungen, in welcher Form Lebensmittel mitgebracht werden dürfen:

- Salat – geputzt, gewaschen aber nicht gemischt oder geschnitten
- Gemüse – geputzt, geschält, gewaschen, nicht geschnitten – muss roh sein
- Fisch – ausgenommen, geschuppt aber nicht filetiert
- Muscheltiere müssen roh, in der Schale sein, aber gesäubert
- Krustentiere müssen roh oder gekocht sein, aber nicht geschält
- Fleisch/Geflügel – entbeint nicht portioniert, nicht geschnitten, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein.
- Fonds – Grundfonds, nicht reduziert, nicht gewürzt ohne weitere Zutaten (Knoblauch, Wein etc.)
- Grundteige, Biskuit, Meringue – dürfen mitgebracht werden, aber nicht geschnitten
- Basisrezepte dürfen abgewogen sein, aber nicht weiterverarbeitet
- Fruchtmarm – Fruchtmarmpurees dürfen mitgebracht werden, aber keine fertige Sauce
- Dekor Elemente – müssen zu 100% in der Küche gefertigt werden.

Mannschaften, die gegen diese Regel verstoßen werden mit einem Punktabzug bis zu 10% des Endergebnisses in Kategorie R belegt.

Es werden Rückstellproben für die deutsche Gesundheitsbehörde gezogen.

Einem Helfer (Mannschaftsmitglied) ist es erlaubt, in der Küche Töpfe und Pfannen zu spülen. Er darf nicht bei der Zubereitung der Speisen helfen!

Das Menü wird auf dem vom VKD zur Verfügung gestellten Geschirr, welches noch bekannt gegeben wird, angerichtet.

1. Tag – Kalte Plattenschau

Alle Aufgaben müssen gemäß Kriterien A, B, C erfüllt werden, sollten Teile fehlen wird dies entsprechend bewertet. Es wird keine extra Zeit erlaubt.

Der Aufbau des kalten Tisches – nur 5 Personen dürfen die Exponate auf dem Tisch platzieren, 4 weitere dürfen tragen helfen, aber nicht am Tisch arbeiten. Bei Nichtbeachtung dieser Regel erfolgt eine Strafe von 5% auf A, B, C. Sollte der Aufbau des kalten Tisches um 7.00 h nicht fertig sein, erfolgt eine Strafe von 5% auf A, B, und C.

Each team will bring its own raw materials and will be reimbursed in amount of EUR 630.00

Explanation in which form foods can be brought in:

- Salads – cleaned, washed not mixed or cut
- Vegetables – cleaned, peeled, washed, not cut must be raw
- Fish – gutted, scaled but NOT filleted
- Shells should be raw in their shells, but cleaned
- Crustaceans should be raw or boiled, but not peeled
- Meats/Poultry – deboned not portioned, not trimmed, bones may be cut into small pieces
- Stocks – basic stock, not reduced, not seasoned not additional items (garlic, wines etc.)
- Pastry sponge, biscuit, meringue – can be brought in, but not cut
- Basic recipes can be brought in weighed out but no further processing
- Fruit pulps – fruit pulps purees may be brought in but not a finished sauce
- Decor elements – 100% has to be made in the kitchen

Teams violating these rules will be penalized up to 10% points deduction of the final score from Category R.

Samples of items will be collected by the German Health Authorities for further evaluation.

A team assistant (team member) is permitted in the kitchen to wash pots and pans but not permitted to touch any food items!

The menu will be prepared on the plates supplied by the VKD which will be still announced.

1 day – Cold Platters Display

All sections have to be fulfilled as per criteria A, B, C if items are missing this will be judged accordingly. No extra time will be permitted.

The cold table set up – only 5 people are permitted to place food on the table and 4 extra may help carry items into exhibition or set up, but not to place on the table. Breach of this rule is a 5% penalty from A, B, C. If your cold table is not set up by 7.00 am, there will be a 5% penalty from A, B and C

Kategorie A: Kochkunst

- a) Fingerfood sollte, 10 – 20 g, mit einem Biss, auf Porzellan, Glas, Tassen oder Löffel oder entsprechendem Geschirr angerichtet werden.
2 x verschiedene Sorten kalt gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen
2 x verschiedene Sorten warm gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen
1 Teller mit allen Exponaten
- b) Eine kalte festliche Schauplatte für 8 Personen
- c) 4 verschiedene Vorspeisen, 2 Portionen warm gedacht, kalt präsentiert und 2 Portionen kalt gedacht, kalt präsentiert.

In der Kategorie A muss zusätzlich zur der Schauplatte ein Teller für 1 Person angerichtet werden. Durch diese Demonstration – von der Schauplatte zum Teller – soll die Portion optisch wirksam dargestellt werden. Das Größen- bzw. Mengenverhältnis wird sichtbar.

Von diesen 3 Punkten darf nur 1 Aufgabe präsentiert werden!

Kategorie B: Kochkunst

- a) 1 x vegetarisches Drei-Gang-Menü (ovo-lacto) Vorspeise, Hauptgang, Dessert
- b) 1 festliches Fünf-Gang-Menü für 1 Person, einschließlich Dessert
- c) 4 verschiedene, einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte / Tellergerichte, warm gedacht, kalt präsentiert

Von diesen 3 Punkten darf nur 1 Aufgabe präsentiert werden!

Kategorie C: Pâtisserie

- a) Ein Schaustück von mind. 60 cm Höhe bei freier Themen- und Produktwahl
- b) 4 verschiedene, einzeln angerichtete Desserts für 1 Person warm oder kalt gedacht, kalt präsentiert.
- c) 1 Platte mit Teegebäck, Pralinen, Petits Fours oder Friandises für 6 Personen x 4 verschiedene Sorten = 24 Stück, Gewicht zwischen 6-14 g/Stück

Alle ausgestellten Objekte müssen aus essbarem Material sein.

Von diesen 3 Punkten darf nur 1 Aufgabe präsentiert werden!

Category A: Culinary Art

- a) Fingerfood should be, 10 – 20 g, preferably one bite, can be served on porcelain, glass, cups or spoon or appropriate service ware.
2 x different kinds prepared cold, served cold for 6 persons
2 x different kinds prepared hot, served cold for 6 persons
1 plate representing all pieces
- b) One festive, cold display platter for 8 persons
- c) 4 different starters 2 portions to be hot presented cold and 2 portions to be cold presented cold

In the Category A a plate for one person has to be demonstrated additionally to the display platter, on one plate for one person. So that an optional effect and the relative proportions will become clearly apparent.

From these 3 points you can only present 1 task!

CATEGORY B: Culinary Art

- a) 1 x vegetarian three-course meal (ovo-lacto) starter, main-course and dessert
- b) 1 five course festive meal for 1 person, including a dessert
- c) 4 individually plated innovative main course meals – plated, prepared hot, plate cold

From these 3 points you can only present 1 task!

CATEGORY C: Pâtisserie

- a) One showpiece, height at least 60 cm, theme and material are free of choice
- b) 4 different individually plated desserts for 1 person hot or cold but presented cold
- c) 1 platter with sweet biscuits, chocolates, petits fours or friandises for 6 persons x 4 different types = 24 pieces weighing between 6-14 g/each

All exhibits have to be of edible materials.

From these 3 points you can only present 1 task!

AUSZEICHNUNGEN FÜR JUGENDNATIONALMANNSCHAFTEN

Alle teilnehmenden Jugendnationalteams erhalten Medaillen und Diplome entsprechend der erreichten Punkte, siehe nachstehende Erläuterung. Der Verband erhält entsprechende Diplome.

Punktevergabe für jeweils eine Kategorie in A, B, C

Es gibt für die

1. Wertung von 0 - 100 der möglichen Punkte
2. Wertung von 0 - 100 der möglichen Punkte
3. Wertung von 0 - 100 der möglichen Punkte

Insgesamt bis 300 der möglichen Punkte : 3 = 100 Punkte

Punktevergabe für Kategorien Warme Küche,
für die Vorspeise von 0 - 100 der möglichen Punkte
für den Hauptgang von 0 - 100 der möglichen Punkte
Es sind insgesamt bis 200 Punkte zu erzielen : 2

Punktetabelle Jugendnationalmannschaften

- 100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom
- 89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom
- 79 – 70 Punkte Bronzemedaille mit Diplom
- 69 – 50 Punkte Diplom

Das Jugendnationalteam, das in den Wettbewerbsaufgaben die meisten Punkte erreicht hat, ist

Olympiasieger der Jugend-Nationalmannschaften IKA 2012

AWARDS FOR JUNIOR NATIONAL CULINARY TEAMS

All participating National Junior Culinary Teams receive medals and certificates corresponding to the reached number of points. The association will receive corresponding certificates.

Awards for Points for each Category A,B,C

There are for the

1. judgement from 0 - 100 of the possible points
2. judgement from 0 - 100 of the possible points
3. judgement from 0 - 100 of the possible points

In total up to 300 of possible points : 3 = 100 points

Points Table for the Categories Hot Kitchen,
for the hors d'oeuvre 0 - 100 of the possible points
for the main course 0 - 100 of the possible points
in total up to 200 of the possible points : 2

Points Table for Junior National Culinary Teams

- 100 – 90 points Gold medal with certificate
- 89 – 80 points Silver medal with certificate
- 79 – 70 points Bronze medal with certificate
- 69 – 50 points Certificate

The National Youth Team which will reach the highest number of points will become

Olympic winner of the Junior National Culinary Teams IKA 2012

NATIONALMANNSCHAFT

Wettbewerbsbedingungen

Nur die nationalen Verbände, die dem Weltbund der Kochverbände (WACS) angehören, können pro Nation ein Nationalteam am Wettbewerb teilnehmen lassen.

1. Teamzusammenstellung

1 Teamkapitän

4 Köche

1 Pâtissier

Der Teamkapitän darf in allen Bereichen mitarbeiten, ein Mitglied wird in der warmen Küche annonciieren und verlässt exakt um 17.00 h oder davor die Küche.

2. Ausstellungsanforderungen

Das Nationalteam erstellt folgendes Programm an zwei (2) verschiedenen Tagen:

An einem Tag kalte Plattenschau, Kategorie A, B, C
Tischfläche 3 m x 4 m, insgesamt 12 m²

Ein Tischaufbau / Display ist nicht mehr gestattet. Der VKD stellt einen neutralen Tischaufbau in der Größe von 150 x 50 cm in der Mitte des 12 m² Tisches. Beleuchtung wird vom Organisator gestellt.

Die Tische haben eine neutrale Oberfläche und bodenlange Skirtings. Es ist nicht gestattet, die Tische abzuändern oder eigene Tische mitzubringen.

Die Teams dürfen nur Teller und Sockel/Erhöhungen und Tischaufsteller mitbringen, weitere extra Stücke sind nicht erlaubt.

An einem anderen Tag, Restaurant der Nationen, Kategorie R, 110 Menüs, 3-Gang

Die Wettbewerbstage in der kalten und warmen Küche werden öffentlich ausgelost, so dass keinem Team ein Wettbewerbsnachteil entsteht.

3. Leistungen des VKD

Der VKD erstattet den Nationalteams pro Menü einen Betrag von 10 EUR, d.h. 110 x 10 EUR = 1.110,- EUR

Den Nationalmannschaften wird eine kostenlose Hotelunterkunft zur Verfügung gestellt (max. 3 DZ) in der Zeit vom 05.-10. Oktober 2012.

NATIONAL CULINARY TEAM

Conditions of Participation

Only national associations, which belong to the World Association of Chefs Societies (WACS), are allowed to participate with one National Culinary Team per nation in the competition.

1. Team Composition

1 Teamcaptain

4 Chefs

1 Pastry chef

The team chef is allowed to assist in all sections, one member of the team will do the announcing of the hot kitchen they will step out of the kitchen at 17.00 precisely or before.

2. Exhibition Requirements

The National Culinary Team makes out the following programme on two (2) different days:

One day cold platters display, category A, B, C surface of the table 3 m x 4 m, in total 12 m²

A table display is not allowed any longer. The VKD provides a neutral table display of the size of 150 x 50 cm in the center of the 12 m² table. Appropriate lighting is provided by the organiser.

The tables have a neutral covering and skirtings. It won't be allowed to alter the tables or to bring own ones.

Teams are only permitted to place plate and platter socles/stands and menu card descriptions on the table, no extra items will be permitted.

On a another day Restaurant of Nations, category R, 110 menus, 3-course

The days of competing in hot and cold kitchens will be done in public Lottery style so no one is put at any disadvantage.

3. Obligations of the VKD

The VKD reimburses the National Culinary Teams an amount of EUR 10 per menu that means 110 x EUR 10 = EUR 1100,-.

A hotel accommodation, free of charge (up from 05 – 10 October 2012) will be put to the national culinary teams' disposal (at most 3 doublerooms).

Die Nationalmannschaften erhalten pro Team max. 10 Dauerkarten (laut eingereicher Namensliste!) zum Eintritt zur Ausstellung inoga – IKA / Olympiade der Köche. Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen!

4. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung muss auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum 30. September 2011 erfolgen. Zu Werbezwecken / Veröffentlichungen bitten wir Sie ein Mannschaftsfoto an den VKD zu schicken.

5. Termine und Fristen

Der Einmarsch der Nationen findet am **05. Oktober 2012** statt. Die Preisverleihung findet am **10. Oktober 2012** statt.

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

Alle Mitglieder der Nationalmannschaften haben beim Einmarsch der Nationen und zur Siegerehrung eine weiße Kochjacke mit weißem Kochhut, dunkle Hose und schwarze Schuhe zu tragen.

6. Wettbewerbsaufgaben

1. Tag – Kalte Plattenschau

Alle Aufgaben müssen gemäß Kriterien A, B, C erfüllt werden, sollten Teile fehlen wird dies entsprechend bewertet. Es wird keine extra Zeit erlaubt.

Der Aufbau des kalten Tisches – nur 6 Personen dürfen die Exponate auf dem Tisch platzieren, 4 weitere dürfen tragen helfen, aber nicht am Tisch arbeiten. Bei Nichtbeachtung dieser Regel erfolgt eine Strafe von 5% auf A, B, C.

Sollte der Aufbau des kalten Tisches um 7.00 h nicht fertig sein, erfolgt eine Strafe von 5% auf A, B, und C.

KATEGORIE A: Kochkunst

- a) Fingerfood sollte, 10 – 20 g, mit einem Biss, auf Porzellan, Glas, Tassen oder Löffel oder entsprechendem Geschirr angerichtet werden.
2 x verschiedene Sorten kalt gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen
2 x verschiedene Sorten warm gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen
1 Teller mit allen Exponaten
- b) Eine kalte festliche Schauplatte für 8 Personen
- c) 4 verschiedene Vorspeisen, 2 Portionen warm gedacht, kalt präsentiert und 2 Portionen kalt gedacht, kalt präsentiert.

The National Culinary Teams receive per team at most 10 permanent tickets (according to submitted name list!) for the admittance to the exhibition inoga – IKA / Culinary Olympics. Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

4. Registration

The registration for participation in the International Culinary Art Exhibition should be carried out clearly on the enclosed registration form until 30 September 2011. For PR purposes / publications we would like to ask you to send a team photo to the VKD.

5. Dates and Deadlines

The entry of nations takes place on **05 October 2012**. The prize giving ceremony takes place on **10. October 2012**.

PLEASE, NOTE ABSOLUTELY!

All members of the National Culinary Teams have to wear white cooking clothes with white cooking hat, dark trousers and black shoes, during entry of nations and prize giving ceremony.

6. Competition tasks

1 day – Cold Platters Display

All sections have to be fulfilled as per criteria A, B, C if items are missing this will be judged accordingly. No extra time will be permitted.

The cold table set up – only 6 people are permitted to place food on the table and 4 extra may help carry items into exhibition or set up, but not to place on the table. Breach of this rule is a 5% penalty from A, B, C.

If your cold table is not set up by 7.00 am, there will be a 5% penalty from A, B and C

CATEGORY A: Culinary Art

- a) Fingerfood should be, 10 – 20 g, preferably one bite, can be served on porcelain, glass, cups or spoon or appropriate service ware.
2 x different kinds prepared cold, served cold for 6 persons
2 x different kinds prepared hot, served cold for 6 persons
1 plate representing all pieces
- b) One festive, cold display platter for 8 persons
- c) 4 different starters 2 portions to be hot presented cold and 2 portions to be cold presented cold

In der Kategorie A muss zusätzlich zur der Schauplatte ein Teller für 1 Person angerichtet werden. Durch diese Demonstration – von der Schauplatte zum Teller – soll die Portion optisch wirksam dargestellt werden. Das Größen- bzw. Mengenverhältnis wird sichtbar.

KATEGORIE B: Kochkunst

- a) 1 x vegetarisches Drei-Gang-Menü (ovo-lacto) Vorspeise, Hauptgang, Dessert
- b) 1 festliches Fünf-Gang-Menü für 1 Person, einschließlich Dessert
- c) 4 verschiedene, einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte / Tellergerichte, warm gedacht, kalt präsentiert

KATEGORIE C: Patisserie

- a) Ein Schaustück von mind. 60 cm Höhe bei freier Themen- und Produktwahl
- b) 4 verschiedene, einzeln angerichtete Desserts für 1 Person warm oder kalt gedacht, kalt präsentiert.
- c) 1 Platte mit Teegebäck, Pralinen, Petits Fours oder Friandises für 6 Personen x 4 verschiedene Sorten = 24 Stück, Gewicht zwischen 6-14 g/Stück

Alle ausgestellten Objekte müssen aus essbarem Material sein.

KATEGORIE R: Restaurant der Nationen

Hier können die teilnehmenden Nationalteams Spezialitäten ihres Landes herstellen. Jedes Nationalteam hat die folgende Aufgabe:

6 Teammitgliedern ist es erlaubt, Waren bis um 10.00 h in die Kühlung einzuräumen, 4 weitere Mitglieder/Helfer dürfen Waren in die Küchen bringen, es ist ihnen aber nicht gestattet, diese auszupacken und in die Kühlung zuräumen. Diese 4 Mitglieder/Helfer dürfen die Teller bis zum Wettbewerbsbeginn um 11.00 h polieren.

Eine schriftliche Erlaubnis für zusätzliches Equipment muss vorliegen, die Bestätigung ist dem Vorsitzenden der Jury vorzulegen.

In the Category A a plate for one person has to be demonstrated additionally to the display platter, on one plate for one person. So that an optional effect and the relative proportions will become clearly apparent.

CATEGORY B: Culinary Art

- a) 1 x vegetarian three-course meal (ovo-lacto) starter, main-course and dessert
- b) 1 five course festive meal for 1 person, including a dessert
- c) 4 individually plated innovative main course meals – plated, prepared hot, plate cold

CATEGORY C: Patisserie

- a) One showpiece, height at least 60 cm, theme and material are free of choice
- b) 4 different individually plated desserts for 1 person hot or cold but presented cold
- c) 1 platter with sweet biscuits, chocolates, petits fours or friandises for 6 persons x 4 different types = 24 pieces weighting between 6-14 g/each

All exhibits have to be of edible materials.

CATEGORY R: Restaurant of Nations

The participating National Culinary Teams will prepare specialities of their nations. Each national culinary team has the following task:

Only the 6 team members are permitted to place items into the chillers at 10.00 am, 4 other assistances are permitted to carry items into kitchen but are not permitted to un-pack into chillers. These 4 assistances are permitted to polish plates but must be finished by 11.00 am when the competition starts.

Written permission must be gained to bring extra equipment, the confirmation of this must be shown to the head juror.

Arbeitsbeginn:

10:00 h Einräumen der Küchen

11:00 h Kochbeginn

17:30 h Servicebeginn

20:00 h Serviceende

110 Menüs müssen zu 100 % zubereitet werden:

110 x **warme Vorspeise**, aus Fisch oder Krustentieren oder Geflügel mit Beilage als Tellerservice

110 x **Hauptgang** von Schlachtfleisch oder Wild mit Beilage als Tellerservice

110 x **Süßspeisen** als Tellerservice

Im Restaurant der Nationen wird von diesem Menü 1 Portion für die Gäste auf Tellern in einer Vitrine präsentiert. Die Menüportion soll bereits am Vortag hergestellt und mit Aspic haltbar gemacht werden.

Dieses Menü wird von uns auch fotografisch benötigt. Bitte den kompletten Menüvorschlag in deutscher, oder englischer Sprache mit genauer Rezeptur/ Herstellungsanweisung für 110 Portionen einreichen. Die Waren und Rohstoffe müssen selbst besorgt werden.

Erläuterungen, in welcher Form Lebensmittel mitgebracht werden dürfen:

- Salat – geputzt, gewaschen aber nicht gemischt oder geschnitten
- Gemüse – geputzt, geschält, gewaschen, nicht geschnitten – muss roh sein
- Fisch – ausgenommen, geschuppt aber nicht filetiert
- Muscheltiere müssen roh, in der Schale sein, aber gesäubert
- Krustentiere müssen roh oder gekocht sein, aber nicht geschält
- Fleisch/Geflügel – entbeint nicht portioniert, nicht geschnitten, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein.
- Fonds – Grundfonds, nicht reduziert, nicht gewürzt ohne weitere Zutaten (Knoblauch, Wein etc.)
- Grundteige, Biskuit, Meringue – dürfen mitgebracht werden, aber nicht geschnitten
- Basisrezepte dürfen abgewogen sein, aber nicht weiterverarbeitet
- Fruchtmark – Fruchtmarkpurees dürfen mitgebracht werden, aber keine fertige Sauce
- Dekor Elemente – müssen zu 100% in der Küche gefertigt werden.

Mannschaften, die gegen diese Regel verstoßen werden mit einem Punktabzug bis zu 10% des Endergebnisses in Kategorie R belegt.

Starting time:

10:00 h placing in of the kitchens

11:00 h start of cooking

17:30 h start of service

20:00 h end of service

110 menus must be prepared to 100 %:

110 x **Hot appetizers** Starter using fish or crustaceans or poultry be served on plates

110 x **Main courses** utilising either butchers' meat or game to be served on plates

110 x **Desserts** served on plates

In the restaurant of nations one portion of this menu will be presented on plates in a display case for guests. Those menu items should be made a day in advance, preserved with aspic and will be also photographed for our use.

Each team is required to present one complete menu, in both, German, or English along with precise recipes and preparation details for 110 portions. All ingredients must be provided by each team itself.

Explanation in which form foods can be brought in:

- Salads – cleaned, washed not mixed or cut
- Vegetables – cleaned, peeled, washed, not cut must be raw
- Fish – gutted, scaled but NOT filleted
- Shells should be raw in their shells, but cleaned
- Crustaceans should be raw or boiled, but not peeled
- Meats/Poultry – deboned not portioned, not trimmed, bones may be cut into small pieces
- Stocks – basic stock, not reduced, not seasoned not additional items (garlic, wines etc.)
- Pastry sponge, biscuit, meringue – can be brought in, but not cut
- Basic recipes can be brought in weighed out but no further processing
- Fruit pulps – fruit pulps purees may be brought in but not a finished sauce
- Decor elements – 100% has to be made in the kitchen

Teams violating these rules will be penalized up to 10% points deduction of the final score from Category R.

Es werden Rückstellproben für die deutsche Gesundheitsbehörde gezogen.

Einem Helfer (Mannschaftsmitglied) ist es erlaubt, in der Küche Töpfe und Pfannen zu spülen. Er darf nicht bei der Zubereitung der Speisen helfen!

Das Menü wird auf dem vom VKD zur Verfügung gestellten Geschirr, welches noch bekannt gegeben wird, angerichtet.

Punktevergabe für Kategorie R: RESTAURANT DER NATIONEN

für die Vorspeise von 0 - 100 der möglichen Punkte
für den Hauptgang von 0 - 100 der möglichen Punkte
für das Dessert von 0 - 100 der möglichen Punkte
Es sind insgesamt bis 300 Punkte zu erzielen

Punktetabelle für Medaillen in den Kategorien A, B, C, R

100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom
89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom
79 – 70 Punkte Bronzemedaille mit Diplom
69 – 50 Punkte Diplom

Punkte gesamt für A, B, C, R

A = 100 Punkte

B = 100 Punkte

C = 100 Punkte

R = 300 Punkte

600 Punkte insgesamt

Auszeichnung für Nationalteams

Im Wettkampf um den Olympiasieger IKA 2012 der Köche in Erfurt:

Das Nationalteam, das aus allen Kategorien von A, B, C, R die höchste Punktzahl erreicht hat, ist

Olympiasieger der Nationalmannschaften IKA 2012

Samples of items will be collected by the German Health Authorities for further evaluation.

A team assistant (team member) is permitted in the kitchen to wash pots and pans but not permitted to touch any food items!

The menu will be prepared on the plates supplied by the VKD which will be still announced.

Awards of Points for Category R: RESTAURANT OF NATIONS

for the hors d'oeuvre 0 - 100 of the possible points
for the main course 0 - 100 of the possible points
for the dessert 0 - 100 of the possible points
in total up to 300 of the possible points

Points table for the Medals in category A, B, C, R

100 – 90 points Gold medal with certificate
89 – 80 points Silver medal with certificate
79 – 70 points Bronze medal with certificate
69 – 50 points Certificate

Total points for A, B, C, R

A = 100 points

B = 100 points

C = 100 points

R = 300 points

600 points in total

Awards for National Culinary Teams

In the competition around the Winner of the Culinary Olympics – IKA 2012 in Erfurt, Germany.

The National Culinary Team, which reaches the most points in all categories A, B, C, R will become the

Olympic winner of the National Culinary Teams IKA 2012

PATISSIERMANNSCHAFT

Wettbewerbsbedingungen

Nur die nationalen Verbände, die dem Weltbund der Kochverbände (WACS) angehören, können pro Nation eine Pâtissiermannschaft am Wettbewerb teilnehmen lassen.

1. Teamzusammenstellung

2 Pâtissiers

2. Ausstellungsanforderungen

Die Pâtissiermannschaften erstellen folgendes Programm an zwei (2) verschiedenen Tagen:

An einem Tag – Präsentationstag

1 Schokoladen-/oder Zuckerschaustück

2 Torten

4 verschiedene Desserts

5 x 6 verschiedene Friandis mit Schaustück

Tischfläche 2 m x 1 m insgesamt 2 m²

Stromanschluss landesüblich, 220 Volt

Die Tische haben eine Oberflächenbespannung und bodenlange Skirtings. Es ist nicht gestattet, die Tische abzuändern oder eigene Tische mitzubringen.

An einem anderen Tag –

Praktisches Arbeiten in der Schauküche

1 x zwei Torten

3 x 8 verschiedene Friandis

4 gleiche Desserts kalt

4 gleiche Desserts warm

Die Einteilung der Nationalteams erfolgt durch die IKA – Organisation

3. Leistungen des VKD

Den Pâtissiermannschaften wird eine kostenlose Hotelunterkunft zur Verfügung gestellt (1 DZ) in der Zeit vom 05.-10. Oktober 2012.

Die Pâtissiermannschaften erhalten pro Team 2 Dauerkarten zum Eintritt zur Ausstellung inoga – IKA / Olympiade der Köche. Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen!

4. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung muss auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum 30. September 2011 erfolgen. Zu Werbezwecken / Veröffentlichungen würden wir Sie bitten, ein Mannschaftsfoto an den VKD zu schicken.

PASTRY TEAM

Conditions of Participation

Only national associations, which belong to the World Association of Chefs Societies (WACS), are allowed to participate with one pastry team per nation in the competition.

1. Team Composition

2 Pastry chefs

2. Exhibition Requirements

The pastry teams national culinary team makes out the following programme on two (2) different days:

On one day – presentation day

1 chocolate-/or sugar show piece

2 gâteaux

4 different desserts

5 x 6 different friandises with show piece

Surface of the table 2 m x 1 m in total 2 m²

power-connector customary, 220 Volt

The tables have a covering and skirtings. It won't be allowed to alter the tables or to bring own ones.

On another day –

practical work in the show kitchen

1 x two gâteaux

3 x 8 different friandises

4 identical desserts cold

4 identical desserts warm

The planning of the National Culinary Teams will be effected by the IKA-organisation.

3. Obligations of the VKD

A hotel accommodation, free of charge (up from 05 - 10 October 2010) will be put to the pastry teams' disposal (at most 1 double-room).

The pastry teams receive per team 2 permanent tickets for the admittance to the exhibition inoga – IKA / Culinary Olympics. Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

4. Registration

The registration for participation in the International Culinary Art Exhibition should be carried out clearly on the enclosed registration form until 30 September 2011. For PR purposes / publications we would like to ask you to send a team photo to the VKD.

5. Termine und Fristen

Der Einmarsch der Nationen findet am **05. Oktober 2012** statt. Die Preisverleihung findet am **10. Oktober 2012** statt.

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

Alle Mitglieder der Pâtissiermannschaften haben beim Einmarsch der Nationen und zur Siegerehrung eine weiße Kochjacke mit weißem Kochhut, dunkle Hose und schwarze Schuhe zu tragen.

6. Wettbewerbsaufgaben

TAG 1: Präsentationstag

1 Schokoladenschaustück oder Zuckerschaustück

mit mindestens 60 cm Höhe und einer Grundfläche von mindestens 0,2 m². Das Schaustück darf nicht mehr als 50 % Gelatinezuckeranteil beinhalten. Dieses Schaustück kann mit Hilfe einer Glas- oder Plastikvitrine vor Feuchtigkeit geschützt werden. Die beiden Torten sind in dieses Schaustück zu integrieren.

2 Torten – mit zwei grundverschiedenen Techniken, Aussehen und Dekors (nicht größer als Ø 22 cm und nicht kleiner als Ø 18 cm; erwünscht sind verschiedene Formen). Davon sollte eine Schokoladentorte und eine Fruchttorte gefertigt werden. Diese Torten sollen für Teil 1, wenn nötig mit Gelatine oder Aspik behandelt sein, um sie den ganzen Tag ansehnlich zu halten. Beide Torten sind genau zu rezeptieren (Mengenangabe und Arbeitsablauf). Eine Torte ist für Teil 2 (praktisches Arbeiten) zu kennzeichnen.

4 verschiedene Desserts – zwei Desserts warm gedacht, kalt präsentiert und zwei Desserts kalt gedacht, kalt präsentiert. Diese Desserts sind auf Tellern zu präsentieren. Sie können mit Gelatine oder Aspik behandelt sein, um sie den ganzen Tag ansehnlich zu halten. Es müssen zwei Desserts für Teil II gekennzeichnet werden. Alle Desserts sind genau zu rezeptieren (Mengenangabe und Arbeitsablauf).

5 x 6 verschiedene Friandis – mit Schaustück. Das Schaustück kann aus Karamell oder Schokolade oder Gelatinezucker gefertigt sein. Die Grundfläche für das Schaustück sollte mindestens 0,2 m² groß sein. Alle Friandis sind genau zu rezeptieren (Mengenangabe und Arbeitsablauf).

5. Dates and Deadlines

The entry of nations takes place on **05 October 2012**. The prize giving ceremony takes place on **10 October 2012**.

PLEASE, NOTE ABSOLUTELY!

All members of the Pastry Teams have to wear white cooking clothes with white cooking hat, dark trousers and black shoes, during entry of nations and prize giving ceremony.

6. Competition Tasks

DAY 1: Presentation Day

1 Chocolate Showpiece or sugar showpiece

at least 60 cm high with a base of at least 0.2 m². The showpiece may not exceed 50% of pastillage in contents. This showpiece may be protected from humidity with the aid of a glass or plastic display case. Both gâteaux are to be integrated in this showpiece.

2 gâteaux – with two completely different techniques, appearance and decors (not larger than Ø 22 cm and not smaller than Ø 18 cm; various shapes are desired). From this, one chocolate gâteau and one fruit gâteau is to be made. These gâteaux for part 1 may be treated with gelatine or aspic, if necessary, in order to keep them fresh looking all day. Exact recipes for both gâteaux are required (amounts of ingredients and work procedure). One gâteau is to be labelled for part 2 (practical working).

4 different desserts – two warm desserts, yet presented cold and two cold desserts, presented cold. These desserts are to be presented on plates. They may be treated with gelatine or aspic, in order to keep them fresh looking all day. Two desserts have to be labelled for part 2. Exact recipes for all desserts are required (amounts of ingredients and work procedure).

5 x 6 different friandis – including a showpiece. The showpiece may be created from caramel, chocolate or pastillage. Its base should measure at least 0.2 m². Exact recipes of all friandis are required (amounts of ingredients and work procedure).

KRITERIEN für die Bewertung des Präsentationstages:

Schwierigkeitsgrad

die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, dem Zeit-Aufwand und dem ideellen Einsatz. 0 - 25 Punkte

Materialbeherrschung / Ausführung

wird gemessen an der fachgerechten Verabeitung des Materials, der modernen Pâtisserie entsprechend. 0 - 25 Punkte

Künstlerische Gestaltung / Kreativität

der Gesamteindruck sollte nach den Grundsätzen der Ethik und Ästhetik Begeisterung hervorrufen. 0 - 25 Punkte

Werbeeffekt / Verkaufsförderung / Neuartigkeit

hierbei kommt es darauf an, mit kulinarischem Material eigene Ideen in origineller Weise zu entwickeln und zu verwirklichen. Appetitliche, geschmackvolle elegante Präsentation. Die Neuartigkeit sollte spontan zu erkennen sein. 0 - 25 Punkte

Zahl der möglichen Punkte für die Wertung 100 Punkte

Pro Ausstellungsobjekt 100 Punkte.
Bei 4 Wertungen sind insgesamt
400 Punkte : 4 = 100 Punkte möglich.
Es werden keine halben Punkte gegeben.

Tag 2: Praktisches Arbeiten in der Schauküche

1 x zwei Torten – je 1 Torte ist für die Jury und die andere Torte ist für den Fotografen.

3 x 8 verschiedene Friandis – diese müssen sich von Teil 1 unterscheiden.

4 gleiche Desserts kalt (3 Desserts für die Juroren, 1 Dessert für den Fotografen). Diese Desserts müssen mit den gekennzeichneten Desserts von Teil 1 genau in abgegebener Rezeptur und Aussehen übereinstimmen.

4 gleiche Desserts warm (3 Desserts für die Juroren, 1 Dessert für den Fotografen). Diese Desserts müssen mit den gekennzeichneten Desserts von Teil 1 genau in abgegebener Rezeptur und Aussehen übereinstimmen.

Die Juroren bekommen nach folgendem Zeitplan die Gerichte präsentiert:

11.30 Uhr – 11.50 Uhr Torte 20 Minuten
11.50 Uhr – 12.20 Uhr Friandis 30 Minuten
12.20 Uhr – 12.40 Uhr kalte Desserts 20 Minuten
12.40 Uhr – 13.00 Uhr warme Desserts 20 Minuten

CRITERIA for the Judgement of the presentation day:

Degree of Difficulty

the difficulty in production is measured by: Individual technical skill, amount of time needed and the conceptual input. 0 - 25 points

Command of the Material / Execution

is measured by the professional processing of the materials, corresponding to modern pastry. 0 - 25 points

Artistic Modelling / Creativity

the total impression based on ethics and aesthetics should be one of enthusiasm. 0 - 25 points

Advertising Effect / Sales Promotion / Novelty

the concept here is to develop and realize own ideas by the use of culinary materials in an original way. An appetizing, tasteful and elegant presentation. The novelty should be noticeable at once. 0 - 25 points

Number of possible points for the judgement 100 points

Per exhibition object 100 points can be obtained.
In the case of 4 judgements
400 : 4 = 100 points are totally possible.
Half points will not be given.

Day 2: Practical Work in the Show Kitchen

1 x two gâteaux – 1 gâteau for the jury and one for the photographer respectively.

3 x 8 different friandis – these have to differ from the ones in part 1.

4 identical desserts cold (3 desserts for the jury, 1 dessert for the photographer). These desserts have to be identical to the labelled desserts of part 1 in listed ingredients and appearance.

4 identical desserts warm (3 desserts for the jurors, 1 dessert for the photographer). These desserts must be identical with labelled desserts of part 1 in listed ingredients and appearance.

The dishes have to be presented for the jury according to the following schedule:

11.30 h – 11.50 h gâteaux 20 minutes
11.50 h – 12.20 h friandis 30 minutes
12.20 h – 12.40 h cold desserts 20 minutes
12.40 h – 13.00 h warm desserts 20 minutes

Biskuit darf als fertiges Produkt mitgebracht werden; alle weiteren Produkte sowie Dekors müssen während der Arbeitszeit in der Schauküche gefertigt werden. Bei einem Regelverstoß kann eine Disqualifikation erfolgen.

KRITERIEN für die Bewertung praktisches Arbeiten in der Schauküche:

Mise en place und Sauberkeit

Bereitstellung der Materialien. Zeitgerechte Arbeitseinteilung und pünktliche Fertigstellung. Saubere, ordentliche Arbeitsweise während des Wettbewerbs wird ebenso bewertet, wie der Zustand nach dem Verlassen der Küche. 0 - 20 Punkte

Korrekte fachliche Zubereitung

richtige Grundzubereitungen, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend. 0 - 20 Punkte

Anrichteart und Präsentation / Innovation

sauberes Arbeiten, geschmackvolle Darbietung. 0 - 30 Punkte

Geschmack

der typische Eigengeschmack der Produkte muss erkennbar sein, Geschmacksvielfalt bei verschiedenen Tellern soll erreicht werden, richtige Wahl der Geschmacksrichtung soll erreicht werden. 0 - 30 Punkte

Zahl der möglichen Punkte für die Wertung

100 Punkte

Pro Ausstellungsobjekt 100 Punkte.
Bei 4 Wertungen sind insgesamt
400 Punkte : 4 = 100 Punkte möglich.
Es werden keine halben Punkte gegeben.

Auszeichnungen für Pâtissierteams

Alle teilnehmenden Pâtissiermannschaften erhalten Medaillen und Diplome entsprechend der erreichten Punkte, siehe nachstehende Erläuterung.

Punktevergabe für Tag 1 (Präsentationstag) und Tag 2 (praktisches Arbeiten in der Schauküche)

Kategorie „Tag 1“ 100 Punkte
Kategorie „Tag 2“ 100 Punkte
Mögliche Punkte
insgesamt 200 Punkte : 2 = 100 Punkte

Punktetabelle Pâtissierteams

100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom
89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom
79 – 70 Punkte Bronzemedaille mit Diplom
69 – 50 Punkte Diplom

Biscuit may be brought along as a ready-made product; all additional products as well as decors must be made during business hours in the show kitchen. Offenders against the regulations may be disqualified.

CRITERIA for the judgement practical work in the show kitchen:

Mise en place and Cleanliness

provision of the materials. Timely work arrangement and punctual work completion. A clean, orderly working mode during the competition is also evaluated, same as the condition of the kitchen after leaving it. 0 - 20 points

Correct professional preparation and processing

proper base preparation, corresponding with today's modern pastry 0 - 20 points

Arrangement and Presentation / Innovation

clean working, tasteful presentation 0 - 30 points

Taste

the distinctive flavour of the products must be noticeable. A variety of flavours should be obtained at different plates. The right choice of flavour has to be accomplished. 0 - 30 points

Number of possible points for the judgement

100 points

Per exhibition object 100 points can be obtained.
In the case of 4 judgements
400 points : 4 = 100 points are totally possible.
Half points will not be given.

Awards for Pastry Teams

All participating pastry teams will receive medals and certificates according to the reached number of points, note the following explanation.

Points Table for Day 1 (Presentation day) and Day 2 (practical Work in the Show Kitchen)

category „day 1“ 100 points
category „day 2“ 100 points
possible points
in total 200 points : 2 = 100 points

Points Table for Pastry Teams

100 – 90 points Gold medal with certificate
89 – 80 points Silver medal with certificate
79 – 70 points Bronze medal with certificate
69 – 50 points Certificate

Auszeichnung für Pâtissiermannschaften
Die Mannschaft, die die meisten Punkte erzielt, ist

**Olympiasieger der Pâtissiers
IKA 2012**

Awards for Pastry Teams
The team with the highest number of points will be the

**Olympic Winner of the
Pastry Teams IKA 2012**



Die Kunst der großen Küche.
The art of great cooking.

OFFIZIELLER
SPONSOR
**IKA
2012**
OFFICIAL
SPONSOR

www.mkn.eu
www.hansdampf.eu



Master of Performance

REGIONALMANNSCHAFT

Wettbewerbsbedingungen

1. Teamzusammenstellung

- 1 Teamkapitän
- 3 Köche
- 1 Pâtissier

Sie benötigen die Genehmigung zur Teilnahme an dem internationalen Wettbewerb von ihrem nationalen Verband. Pro Regionalmannschaft werden 5 Personen ausgezeichnet.

2. Ausstellungsanforderungen

- 1 x Kategorie A – zwei der drei Aufgaben
- 1 x Kategorie B – zwei der drei Aufgaben
- 1 x Kategorie C – zwei der drei Aufgaben

Die Tische haben eine Bespannung mit Skirtings. Es ist nicht gestattet, die Tische abzuändern, oder eigene Tische mitzubringen. Tischfläche ca. 3m x 3m = 9 m². Die Einteilung der Regionalteams erfolgt durch die IKA – Organisation.

Stromanschluss: landesüblich 220 V

3. Leistungen des VKD

Die Regionalmannschaften erhalten pro Team max. 5 Tageskarten zum Eintritt zur Ausstellung inoga – IKA / Olympiade der Köche an ihrem Ausstellungstag.

Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen!

Alle Lebensmittel für die kalte Plattenschau gehen zu Lasten des Ausstellers. Waren und Rohstoffe sind im Raum Erfurt in bester Qualität erhältlich.

4. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung muss auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum 31. Juli 2012 erfolgen.

5. Termine und Fristen

Die Preisverleihung für den IKA Cup Gewinner findet am **10. Oktober 2012** statt.

REGIONAL CULINARY TEAM

Conditions of participation

1. Team composition

- 1 Team captain
- 3 Chefs
- 1 Pâtissier

They need the acceptance for the participation in the international competition by its national association. For each team five individuals are being recognized at the presentation ceremony.

2. Exhibition Requirements

- 1 x category A – two of the three tasks
- 1 x category B – two of the three tasks
- 1 x category C – two of the three tasks

The tables have a covering and skirtings. It won't be allowed to alter the tables or to bring own ones. Table surface approx. 3m x 3m = 9 m². The planning of the Regional Culinary Teams will be effected by the IKA-organisation.

Power-connector: customary, 220 V

3. Obligations of the VKD

The regional culinary teams receive per team at most 5 permanent tickets for the admittance to the exhibition inoga – IKA / Culinary Olympics on their exhibition day.

Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

The food stuff for the Cold Platters Display will be chargeable to the exhibitors. Goods and raw materials in best quality are available in Erfurt.

4. Registration

The registration for participation in the International Culinary Art Exhibition should be carried out clearly on the enclosed registration form until 31 Juli 2012.

5. Dates and Deadlines

The presentation ceremony for the IKA Cup winner takes place on **10 October 2012**.

6. Wettbewerbsaufgaben

1. Tag – Kalte Plattenschau

Alle Aufgaben müssen gemäß Kriterien A, B, C erfüllt werden, sollten Teile fehlen wird dies entsprechend bewertet. Es wird keine extra Zeit erlaubt.

Der Aufbau des kalten Tisches – nur 5 Personen dürfen die Exponate auf dem Tisch platzieren, 4 weitere dürfen tragen helfen, aber nicht am Tisch arbeiten. Bei Nichtbeachtung dieser Regel erfolgt eine Strafe von 5% auf A, B, C.

Sollte der Aufbau des kalten Tisches um 7.00 h nicht fertig sein, erfolgt eine Strafe von 5% auf A, B, und C.

KATEGORIE A: Kochkunst

a) Fingerfood sollte, 10 – 20 g, mit einem Biss, auf Porzellan, Glas, Tassen oder Löffel oder entsprechendem Geschirr angerichtet werden.

2 x verschiedene Sorten kalt gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen

2 x verschiedene Sorten warm gedacht, kalt präsentiert für 6 Personen

1 Teller mit allen Exponaten

b) Eine kalte festliche Schauplatte für 8 Personen

c) 4 verschiedene Vorspeisen, 2 Portionen warm gedacht, kalt präsentiert und 2 Portionen kalt gedacht, kalt präsentiert.

In der Kategorie A muss zusätzlich zur der Schauplatte ein Teller für 1 Person angerichtet werden. Durch diese Demonstration – von der Schauplatte zum Teller – soll die Portion optisch wirksam dargestellt werden. Das Größen- bzw. Mengenverhältnis wird sichtbar.

Von diesen 3 Punkten dürfen nur 2 Aufgaben präsentiert werden!

KATEGORIE B: Kochkunst

a) 1 x vegetarisches Drei-Gang-Menü (ovo-lacto) Vorspeise, Hauptgang, Dessert

b) 1 festliches Fünf-Gang-Menü für 1 Person, einschließlich Dessert

c) 4 verschiedene, einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte / Tellergerichte, warm gedacht, kalt präsentiert

6. Competition tasks

1 day – Cold Platters Display

All sections have to be fulfilled as per criteria A, B, C if items are missing this will be judged accordingly. No extra time will be permitted.

The cold table set up – only 5 people are permitted to place food on the table and 4 extra may help carry items into exhibition or set up, but not to place on the table. Breach of this rule is a 5% penalty from A, B, C.

If your cold table is not set up by 7.00 am, there will be a 5% penalty from A, B and C

CATEGORY A: Culinary Art

a) Fingerfood should be, 10 – 20 g, preferably one bite, can be served on porcelain, glass, cups or spoon or appropriate service ware.

2 x different kinds prepared cold, served cold for 6 persons

2 x different kinds prepared hot, served cold for 6 persons

1 plate representing all pieces

b) One festive, cold display platter for 8 persons

c) 4 different starters 2 portions to be hot presented cold and 2 portions to be cold presented cold

In the Category A a plate for one person has to be demonstrated additionally to the display platter, on one plate for one person. So that an optional effect and the relative proportions will become clearly apparent.

From these 3 points you can only present 2 tasks!

CATEGORY B: Culinary Art

a) 1 x vegetarian three-course meal (ovo-lacto) starter, main-course and dessert

b) 1 five course festive meal for 1 person, including a dessert

c) 4 individually plated innovative main course meals – plated, prepared hot, plate cold

Von diesen 3 Punkten dürfen nur 2 Aufgaben präsentiert werden!

KATEGORIE C: Pâtisserie

- a) Ein Schaustück von mind. 60 cm Höhe bei freier Themen- und Produktwahl
- b) 4 verschiedene, einzeln angerichtete Desserts für 1 Person warm oder kalt gedacht, kalt präsentiert.
- c) 1 Platte mit Teegebäck, Pralinen, Petits Fours oder Friandises für 6 Personen x 4 verschiedene Sorten = 24 Stück, Gewicht zwischen 6-14 g/Stück

Alle ausgestellten Objekte müssen aus essbarem Material sein.

Von diesen 3 Punkten dürfen nur 2 Aufgaben präsentiert werden!

AUSZEICHNUNGEN FÜR REGIONALMANNSCHAFTEN

Da sie als Mannschaft auftreten, werden alle Wertungen zusammengezogen. Der sich daraus ergebende Durchschnitt ist letztendlich das Gesamtergebnis der Mannschaft. Demnach erhält jedes Mannschaftsmitglied eine Urkunde und eine Medaille entsprechend dem Gesamtergebnis. Die Institution oder Regionalverband erhält entsprechend ein Diplom.

Punktevergabe für Kategorien A, B, C

Kategorie A 100 Punkte
Kategorie B 100 Punkte
Kategorie C 100 Punkte
mögliche Punkte 300 Punkte : 3 =
insgesamt 100 Punkte

Punktetabelle für Medaillen

100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom
89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom
79 – 70 Punkte Bronzemedaille mit Diplom
69 – 50 Punkte Diplom

Auszeichnung für Regionalmannschaften

Die Regionalmannschaft, die die meisten Punkte erzielt, wird ausgezeichnet als

IKA Cup - Gewinner 2012 mit Trophy

From these 3 points you can only present 2 tasks!

CATEGORY C: Patisserie

- a) One showpiece, height at least 60 cm, theme and material are free of choice
- b) 4 different individually plated desserts for 1 person hot or cold but presented cold
- c) 1 platter with sweet biscuits, chocolates, petits fours or friandises for 6 persons x 4 different types = 24 pieces weighting between 6-14 g/each

All exhibits have to be of edible materials.

From these 3 points you can only present 2 tasks!

AWARDS FOR REGIONAL CULINARY TEAMS

As they will appear as team, all judgements will be added. The resulting average is at last the overall result of the team. According to that, each team member will receive a certificate and a medal corresponding to the overall result. The institution or the regional association receive the corresponding certificate.

Awards of Points for categories A, B, C

category A 100 points
category B 100 points
category C 100 points
possible points 300 points : 3 =
in total 100 points

Awards of Points

100 – 90 points Gold medal with certificate
89 – 80 points Silver medal with certificate
79 – 70 points Bronze medal with certificate
69 – 50 points certificate

Awards for Regional Culinary Teams

The Regional Culinary Team, which reaches the most points will get

Winner of the IKA Cup 2012 with Trophy

NATIONALMANNSCHAFT – MILITÄR

Wettbewerbsbedingungen

Nationalmannschaften werden von den beteiligten Nationen benannt. Regionalmannschaften können sich eigenständig anmelden.

1. Teamzusammenstellung

Die Mannschaft besteht aus 6 Köchen / Pâtissiers, davon ist einer der Teamchef. Weitere Militärmannschaften (Regionalmannschaften) absolvieren die Kategorie „B“ und bei Bedarf „R“ nehmen jedoch **nicht** an der Nationenwertung teil. Pro Team werden 6 Personen ausgezeichnet.

2. Ausstellungsanforderungen

Die Militärteams erstellen folgendes Programm an zwei (2) verschiedenen Tagen:

An einem Tag Kategorie B
Menüschau (7 verschiedene Menüs),
Truppenverpflegung "Kochkunst"
warm gedacht, kalt ausgestellt.
Tischfläche ca. 3m x 4m = 12 m²
Stromanschluss: landesüblich, 220 Volt

Die Tische haben eine Bespannung und bodenlange Skirtings. Es ist nicht gestattet, die Tische abzuändern oder eigene Tische mitzubringen.

An einem anderen Tag, Kategorie R, mobile Küche der Streitkräfte, 1 x 150 Drei-Gang-Menüs.
Ein Menü, das gekocht werden soll, ist aus den 3 Menüs (Kategorie B) auszuwählen und bis zum 31.03.2012 dem VKD mitzuteilen. Die Einteilung der Nationalteams erfolgt durch die IKA – Organisation.

Arbeitsbeginn:

05:30 h Einräumen der Feldküchen
06:00 h Kochbeginn
12:00 h Servicebeginn
14:00 h Serviceende

3. Leistungen des VKD

Der VKD erstattet den Nationalteams Militär pro Menü einen Betrag von 5,00 EUR, d.h. 150 x 5,00EUR = 750,- EUR

NATIONAL CULINARY TEAM - MILITARY

Conditions of participation

The teams will be appointed by the participating nations. Regional teams could register themselves by their own.

1. Team Composition

Each team will consist of one six chefs / pastry chefs, one of them is the teamcaptain. Further Military Culinary Teams (regional teams) have to complete category "B" and when required category "R", however, they **did not** participate in the nations' scoring. For each team six persons are being recognized at the presentation ceremony.

2. Exhibition Requirements

The National Culinary Military Team makes out the following programme on two (2) different days:

One day Category B,
Cold Platters Display (7 different menus)
troops catering "culinary art"
prepared hot, displayed cold
surface of the table 3m x 4m, in total 12 m²
power connector customary, 220 Volt

The tables have a covering and skirtings. It won't be allowed to alter the tables or to bring own ones.

On a other day, Category R, mobile kitchen, another day 150 menus, 3-course.

One menu that is to be prepared has to be selected from the 3 menus (Category B) and announced to the VKD until 31.03.2012. The planning of the National Culinary Teams will be effected by the IKA-organisation.

Starting time:

05:30 h placing in of the field kitchens
06:00 h start of cooking
12:00 h start of service
14:00 h end of service

3. Obligations of the VKD

The VKD reimburses the National Culinary Teams Military an amount of EUR 5.00 per menu that means 150 x EUR 5.00 = EUR 750,-

Die Nationalmannschaften Militär erhalten pro Team 10 Dauerkarten zum Eintritt der Ausstellung inoga – IKA / Olympiade der Köche.

Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen!

4. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung muss auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum 30. September 2011 erfolgen. Zu Werbezwecken / Veröffentlichungen bitten wir Sie ein Mannschaftsfoto an den VKD zu schicken.

5. Termine und Fristen

Der Einmarsch der Nationen findet am **05. Oktober 2012** statt. Die Preisverleihung findet am **10. Oktober 2012** statt.

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

Alle Mitglieder der Nationalmannschaften Militär haben beim Einmarsch der Nationen und zur Siegerehrung eine weiße Kochjacke mit weißem Kochhut, dunkle Hose und schwarze Schuhe zu tragen.

6. Wettbewerbsaufgaben

1 Menü sollte zwischen 650 und 750 Gramm wiegen (exklusive Aspik)

Jedes truppentaugliche Menü wird für 1 Person vorbereitet (jeweils Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht und Süßspeise) und muss auf der Feldküche machbar sein.

Feldgeschirr wird von jeder Nation selbst mitgebracht.

Die Menükarten sind nach den Vorgaben des kalten Programms zu beschriften. Der Menütex muss in Englisch und Deutsch abgefasst werden.

Alle Aufgaben müssen gemäß Kriterien A, B, C erfüllt werden, sollten Teile fehlen wird dies entsprechend bewertet. Es wird keine extra Zeit erlaubt.

KATEGORIE B: Kochkunst

3 Menüs für das Restaurant der Nationen (3-Gang) angerichtet auf schlichtem, weißem Geschirr für 150 Personen (1 davon wird für die Kategorie R durch den Organisator ausgewählt)

The national culinary teams receive per team 10 permanent tickets for the admittance to the exhibition inoga – IKA / Culinary Olympics.

Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

4. Registration

The registration for participation in the International Culinary Art Exhibition should be carried out clearly on the enclosed registration form until 30 September 2011. For PR purposes / publications we would like to ask you to send a team photo to the VKD.

5. Dates and deadlines

The entry of nations takes place on **05 October 2012**. The prize giving ceremony takes place on **10 October 2012**.

PLEASE, NOTE ABSOLUTELY!

All members of the National Culinary Teams Military have to wear white cooking clothes with white cooking hat, dark trousers and black shoes, during the entry of nations and the prize giving ceremony.

6. Competition Tasks

1 menu should weigh 650 and 750 grams (exclusive aspik)

Each menu is suitable for troops and prepared for 1 person (respectively starter or soup, main dish and dessert) and must be feasible at the field kitchen.

The field tableware will be brought by the nation itself.

The menu cards have to be marked according to the guidelines of the cold program. The text must be written in English and German.

All sections have to be fulfilled as per criteria A, B, C if items are missing this will be judged accordingly. No extra time will be permitted.

CATEGORY B: Culinary Art

3 menus for the Restaurant of Nations (3-course) served on plain white dishes for 150 people (1 of them is drawn for the category R by the organization)

1 Menü für zweckmäßige Feldverpflegung (3-Gang)
angerichtet im Feldgeschirr für 300 Personen, feldmäßig verteilbar

1 Menü für Ovo-lakto-vegetarische Verpflegung (3-Gang)
angerichtet auf schlichtem weißem Geschirr für 150 Personen

1 Menü mit typischen Landesspezialitäten (3-Gang)
inkl. geschichtliche Erklärungen, angerichtet auf passendem, traditionellem Geschirr für 150 Personen

1 Gala Dinner aus 5 Gängen (Empfang, Ball, etc.)
angerichtet auf gediegenem und angepassten Geschirr für 50 Personen, nicht in der Feldküche zubereitet. Warenwert frei.

KATEGORIE R: Restaurant der Nationen

Hier können die teilnehmenden Nationalteams Spezialitäten ihres Landes herstellen. Jedes Nationalteam hat die folgende Aufgabe:

150 Menüs zu 100 % gekocht, bestehend aus:
150 x **Vorspeisen** als Tellerservice
150 x **Hauptgang** als Tellerservice
150 x **Süßspeisen** als Tellerservice

Im Restaurant der Nationen Militär wird von diesem Menü 1 Portion als Schaustück für die Gäste in einer Vitrine präsentiert. Die Menüportion soll bereits am Vortag hergestellt und mit Aspik haltbar gemacht werden. Dieses Menü wird von uns auch fotografiert.

Erläuterungen, in welcher Form Lebensmittel mitgebracht werden dürfen:

- Salat – geputzt, gewaschen aber nicht gemischt oder geschnitten
- Gemüse – geputzt, geschält, gewaschen, nicht geschnitten – muss roh sein
- Fisch – ausgenommen, geschuppt aber nicht filetiert
- Muscheltiere müssen roh, in der Schale sein, aber gesäubert
- Krustentiere müssen roh oder gekocht sein, aber nicht geschält
- Fleisch/Geflügel – entbeint nicht portioniert, nicht geschnitten, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein.
- Fonds – Grundfonds, nicht reduziert, nicht gewürzt ohne weitere Zutaten (Knoblauch, Wein etc.)
- Grundteige, Biskuit, Meringue – dürfen mitgebracht werden, aber nicht geschnitten
- Basisrezepte dürfen abgewogen sein, aber nicht weiterverarbeitet

1 menu for expedient field catering (3-course)
done in the field-tableware for 300 people, field moderately distributed

1 menu for the lacto ovo vegetarian for the catering (3-course)
served on plain white dishes for 150 people

1 menu with typical country foods (3-course)
including historical explanation, served at the appropriate traditional dishes for 150 people

1 gala dinner with 5 course (reception, ball, etc.)
served on a dignified and custom tableware for 50 people, not prepared in the field kitchen, merchandise value-free

CATEGORY R: Restaurant of Nations

The participating national culinary teams will prepare specialities of their nations. Each national culinary team has the following task:

150 menus cooked to 100 %, consisting of:
150 x **Hot starters** served on plates
150 x **Main courses** served on plates
150 x **Desserts** served on plates

In the restaurant of nations military one portion of this menu will be presented as showpiece in a display case for guests. Those menu items should be made a day in advance, preserved with aspic and will be also photographed.

Explanation in which form foods can be brought in:

- Salads – cleaned, washed not mixed or cut
- Vegetables – cleaned, peeled, washed, not cut must be raw
- Fish – gutted, scaled but NOT filleted
- Shells should be raw in their shells, but cleaned
- Crustaceans should be raw or boiled, but not peeled
- Meats/Poultry – deboned not portioned, not trimmed, bones may be cut into small pieces
- Stocks – basic stock, not reduced, not seasoned not additional items (garlic, wines etc.)
- Pastry sponge, biscuit, meringue – can be brought in, but not cut
- Basic recipes can be brought in weighed out but no further processing

- Fruchtmark – Fruchtmarkpurees dürfen mitgebracht werden, aber keine fertige Sauce
- Dekor Elemente – müssen zu 100% in der Küche gefertigt werden.

Mannschaften, die gegen diese Regel verstoßen werden mit einem Punktabzug bis zu 10% des Endergebnisses in Kategorie R belegt.

Es werden Rückstellproben für die deutsche Gesundheitsbehörde gezogen.

Einem Helfer (Mannschaftsmitglied) ist es erlaubt, in der Küche Töpfe und Pfannen zu spülen. Er darf nicht bei der Zubereitung der Speisen helfen!

Das Menü wird auf dem vom VKD zur Verfügung gestellten Geschirr, welches noch bekannt gegeben wird, angerichtet.

AUSZEICHNUNGEN FÜR NATIONALTEAMS

Alle teilnehmenden Nationalteams erhalten Medaillen und Diplome entsprechend der erreichten Punkte, siehe nachstehende Erläuterung. Der Verband erhält entsprechende Diplome.

Punktetabelle für Medaillen in der Kategorie R

100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom
 89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom
 79 – 70 Punkte Bronzemedaille mit Diplom
 69 – 50 Punkte Diplom

Punktetabelle für Medaillen in der Kategorie B

100 – 90 Punkte Goldmedaille mit Diplom
 89 – 80 Punkte Silbermedaille mit Diplom
 79 – 70 Punkte Bronzemedaille mit Diplom
 69 – 50 Punkte Diplom

Olympiasieger Nationalmannschaften Militär IKA 2012

- Fruit pulps – fruit pulps purees may be brought in but not a finished sauce
- Decor elements – 100% has to be made in the kitchen

Teams violating these rules will be penalized up to 10% points deduction of the final score from Category R.

Samples of items will be collected by the German Health Authorities for further evaluation.

A team assistant (team member) is permitted in the kitchen to wash pots and pans but not permitted to touch any food items!

The menu will be prepared on the plates supplied by the VKD which will be still announced.

AWARDS FOR NATIONAL CULINARY TEAMS

All participating national culinary teams will receive medals and certificates according to the reached number of points; note the following explanation. The association receives the corresponding certificate.

Points table for the Medals in category R

100 – 90 points Gold medal with certificate
 89 – 80 points Silver medal with certificate
 79 – 70 points Bronze medal with certificate
 69 – 50 points Certificate

Points table for the Medals in category B

100 – 90 points Gold medal with certificate
 89 – 80 points Silver medal with certificate
 79 – 70 points Bronze medal with certificate
 69 – 50 points Certificate

Olympic Winner National Military Teams IKA 2012

GV-AWARD GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Wettbewerbsbedingungen

Der Team-Wettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD) um den GV-Award hat sich zum Ziel gesetzt, die ausgewogene, jahreszeitliche und saisonale Ernährung mit Erlebnischarakter (z.B. Front-Cooking) in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern. Er stellt hohe Anforderungen an Teamgeist, Kreativität, Praxistauglichkeit und die Umsetzung moderner, ernährungsphysiologischer Aspekte.

1. Teamzusammenstellung

Teilnahmeberechtigt sind vierköpfige Teams, jeweils bestehend aus einem Küchenchef und drei weiteren Mitarbeitern, wahlweise Köche, Koch-Auszubildende, Beiköche oder Küchenhilfen. Pro Team werden 4 Personen ausgezeichnet.

2. Ausstellungsanforderungen

Die Teams müssen eine Mittagsaktion zu einem kulinarischen Thema konzipieren, planen, organisieren und durchführen, inklusive Kalkulation, Warenanforderung, Rezepturen, Nährwertberechnung, Speiseplan, Zubereitung, Dekoration und Essensausgabe.

Anzahl Gäste: 150

Service: Selbstbedienung im Free-Flow-System, ergänzend dazu: Ausgabe von einem Hauptgang an der Front-Cooking-Station.

Gefordert sind:

- 1 Suppe
- 2 Fleischgänge oder 1 Fleisch- und 1 Fischgang
- 1 vegetarischer Gang
- 2 Sättigungsbeilagen
- 2 Gemüsebeilagen
- Salatbuffet
- 1 Dessert

Erläuterungen, in welcher Form die Lebensmittel für den VKD-Wettbewerb „GV-Award“ mitgebracht werden dürfen:

Zum Wettbewerb dürfen bearbeitet bzw. vorbereitet werden:

- Salat – geputzt, gewaschen aber nicht gemischt oder geschnitten

GV-AWARD COMMUNAL CATERING

Conditions of participation

The German Chefs' Association's (VKD) team competition taking place in the context of the GV-Award (Catering Award) is aiming at the promotion of well balanced, seasonal food with a certain event character (e.g. front-cooking) in all of the catering areas. It requires a high degree of team spirit, creativity, practicality and the implementation of modern, nutrition-physiological aspects.

1. Team Composition

Any team consisting of four persons, i.e. one executive chef and three staff members, such as cooks, chef's apprentices, kitchen assistants and kitchen aides, is eligible to participate. Of each Team 4 persons will be honored.

2. Exhibition Requirements

The teams have to conceptualise, plan, organise and realise a special themed culinary lunch event, including costing, ordering of goods and material, creation of recipes and menus, nutritional values, menu, preparation, decoration and set-up of the food service area.

Number of guests: 150

Service: self-service based on the free-flowsystem, in addition, the main course will be served at the front-cooking station.

The following elements are required:

- 1 soup
- 2 meat dishes or 1 meat and 1 fish dish
- 1 vegetarian dish
- 2 starch side dishes
- 2 vegetable side dishes
- salad buffet
- 1 dessert

All food items which will be brought to the VKD competition "GV Award" have to fulfil the following requirements:

The following elements can be prepared before the competition:

- Salads – cleaned, washed not mixed or cut

- Gemüse – geputzt, geschält, gewaschen, nicht geschnitten – muss roh sein
- Fisch – ausgenommen, geschuppt aber nicht filetiert
- Muscheltiere müssen roh, in der Schale sein, aber gesäubert
- Krustentiere müssen roh oder gekocht sein, aber nicht geschält
- Fleisch/Geflügel – entbeint nicht portioniert, nicht geschnitten, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein.
- Fonds – Grundfonds, nicht reduziert, nicht gewürzt ohne weitere Zutaten (Knoblauch, Wein etc.)
- Grundteige, Biskuit, Meringue – dürfen mitgebracht werden, aber nicht geschnitten
- Basisrezepte dürfen abgewogen sein, aber nicht weiterverarbeitet
- Fruchtmarm – Fruchtmarmpurees dürfen mitgebracht werden, aber keine fertige Sauce
- Dekor Elemente – müssen zu 100% in der Küche gefertigt werden.

Es werden Rückstellproben für die deutsche Gesundheitsbehörde gezogen.

Das Menü wird auf dem vom VKD zur Verfügung gestellten Geschirr, welches noch bekannt gegeben wird, angerichtet.

Für alle Komponenten gilt: Der Convenience-Grad darf maximal 50 Prozent betragen. Der Wareneinsatz insgesamt darf 3,50 Euro pro Person nicht überschreiten.

Arbeitsbeginn:

06:30 h Wettbewerbsbeginn / Einräumen der Küchen

07:00 h Kochbeginn

12:00 h Servicebeginn

14:00 h Serviceende

3. Leistungen des VKD

Der VKD erstattet den GV Teams Euro 525 (EUR 3,50 x 150 Menüs)

Teams wird eine kostenlose Hotelunterkunft zur Verfügung gestellt (max. 2 DZ)

Die GV Mannschaften erhalten pro Team max. 4 Eintrittskarten zur inoga – IKA / Olympiade der Köche. Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen!

- Vegetables – cleaned, peeled, washed, not cut must be raw
- Fish – gutted, scaled but NOT filleted
- Shells should be raw in their shells, but cleaned
- Crustaceans should be raw or boiled, but not peeled
- Meats/Poultry – deboned not portioned, not trimmed, bones may be cut into small pieces
- Stocks – basic stock, not reduced, not seasoned not additional items (garlic, wines etc.)
- Pastry sponge, biscuit, meringue – can be brought in, but not cut
- Basic recipes can be brought in weighed out but no further processing
- Fruit pulps – fruit pulps purees may be brought in but not a finished sauce
- Decor elements – 100% has to be made in the kitchen

Samples of items will be collected by the German Health Authorities for further evaluation.

The menu will be prepared on the plates supplied by the VKD which will be still announced.

One condition is valid for all components: The degree of convenience products used may no exceed 50%. Furthermore, the cost of the food items is limited to a maximum of 3.50 Euros per person.

Starting time:

06:30 h start of the competition / set up of the work stations

07:00 h start of cooking

12:00 h start of service

14:00 h end of service

3. Obligations of the VKD

The VKD reimburses the GV Teams an amount of EUR 525 (EUR 3.50 x 150 menus)

A hotel accommodation, free of charge will be put to the GV teams' disposal (at most 2 doublerooms).

The GV Teams receive per team at most 4 tickets for the admittance to the inoga – IKA / Culinary Olympics. Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

4. Wettbewerbsablauf

Die Teams bewerben sich schriftlich mit ihrem aussagekräftigen Aktionskonzept, inklusive Kalkulation, Warenanforderung, Rezepturen, Nährwertberechnung und Speiseplan bis **30. September 2011**.

Eine unabhängige Jury wählt daraus die acht besten Teams aus, die zum praktischen Finale eingeladen werden. Das Finale um den GV Award findet im Rahmen der inoga - IKA/ Olympiade der Köche in Erfurt statt vom **05.10. bis 10.10. 2012**. Jeweils zwei Teams treten dort an vier aufeinander folgenden Tagen an. Komplett ausgestattete Küchen und zwei gegenüber liegende Essensausgaben im Wettbewerbsrestaurant sorgen für gleiche Bedingungen. Die Gäste wählen im Free-Flow- System ihr Menü selbst, die Hauptgänge werden von den Köcheteams angerichtet bzw. an der Front-Cooking-Station live zubereitet.

Mit der Beteiligung am Wettbewerb gestatten die teilnehmenden Teams dem Verband der Köche Deutschlands (VKD) die Nutzung der erarbeiteten Rezepturen für eine weitere Verwendung, z.B. im Rahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

5. Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung muss auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum **30. September 2011** erfolgen. Zu Werbezwecken / Veröffentlichungen bitten wir Sie ein Mannschaftsfoto an den VKD zu schicken.

6. Termine und Fristen

Schriftliche Bewerbung ist bis zum **30. September 2011** einzureichen. Das praktische Finale findet vom **06. bis 09.10.2012** in Erfurt statt. Die Preisverleihung findet am **10. Oktober 2012** statt.

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

Alle Mitglieder der Mannschaften haben beim Einmarsch der Nationen und zur Siegerehrung eine weiße Kochjacke mit weißem Kochhut, dunkle Hose und schwarze Schuhe zu tragen.

7. Ausstattung der Wettbewerbsküche

1 x 10er 1/1 Konvektomat, Gemüseschneidemaschine, 1 Küchenmaschine mit Rührkessel, Starmix Schneebesen und Mixer, GN-Bleche, 1/2-, 1/3- und Loch-Bleche, Töpfe, Schüsseln, Geschirr für 150 Gäste, Arbeitstische, Kühlmöglichkeit.

4. Competition Schedule

The teams have to send in a written application with a convincing lunch event concept, costing, ordering requirements, recipes, nutritional values and menus before **September 30, 2011**.

An independent jury will select the eight best teams, who will be invited for the practical final competition. The final competition for the "GV Award" will take place at the inoga - IKA/Culinary Olympics in Erfurt from **October 05 to 10, 2012**. Two teams each will perform on four subsequent days. Fully equipped work stations and two food service stations, located opposite one another in the competition restaurant, ensure equal conditions. Based on the free-flow-system, the guests will select the menu of their choice and the main courses will be arranged on the plates by the culinary team or, alternatively, prepared live at the front-cooking station.

With their participation in the competition, the participating teams allow the German Chefs' Association (VKD) to use their respective recipes for other purposes, e.g. for media and PR purposes.

5. Registration

The registration for participation in the International Culinary Exhibition should be carried out clearly on the enclosed registration form until **30 September 2011**. For PR purposes / publications we would like to ask you to send a team photo to the VKD.

6. Dates and Deadlines

Please send your written application before **30 September 2011**. The practical final competition will take place in Erfurt from **06 to 09 October 2012**. The presentation ceremony takes place on **10 October 2012**.

PLEASE, NOTE ABSOLUTELY!

All members of the National Culinary Teams have to wear white cooking clothes with white cooking hat, dark trousers and black shoes, during the entry of nations.

7. Equipment and Utensils at the Work Stations

1 x 10 1/1 convectomat, vegetable cutting machine, 1 food processor with a mixing pan, a Starmix egg whisk and mixer, GN trays, 1/2, 1/3 and punched trays, pots, bowls, tableware for 150 guests, preparation tables, fridge/freezer.

8. Ausstattung der Free-Flow-Anlage

Induktionsherd mit zwei Kochzonen, 1 Wok, 1 Grill 1/1 GN, 2 Bain-Maries mit verschiedenen Einsätzen, Wärmestrahler und Spuckscheibe, Suppentopf, Tablettablage, Tablett und Besteckwägen.

Die Bewertung (Vorauswahl und praktisches Finale) erfolgt nach Richtlinien des Verbandes der Köche Deutschlands. Die unabhängige Jury, die sich aus anerkannten Fachleuten und erfahrenen Experten für den Bereich Groß- und Betriebsverpflegung zusammensetzt, bewertet folgende Kriterien:

Waren- und Mengenkontrolle	0-10 Punkte
Mise en place und Ordnung am Arbeitsplatz	0-10 Punkte
Fachgerechte Zubereitung	0-20 Punkte
Anrichteweise, Präsentation, Innovation, Geschmack	0-20 Punkte
Kulinarische Themen mit neuen jahreszeitlichen Ideen und Impulsen	0-10 Punkte
Nährwerterhaltende Garverfahren	0-5 Punkte
Gestaltung der Ausgabe	0-15 Punkte
Teamarbeit	0-10 Punkte

Es werden keine halben Punkte vergeben:
Das Ergebnis der Jury ist unanfechtbar.

9. Kostenübernahme

Die Kosten für den Wareneinsatz (150 x 3,50 = 525 EUR) sowie Hotelübernachtung pro Team anlässlich des praktischen Finales werden gegen Einreichung der Belege übernommen. Vor Wettbewerbsbeginn hinterlegt jedes Team eine Kautions von 300 Euro, die mit dem vom Team ausgelegten Geld für den Wareneinsatz verrechnet bzw. nach Übergabe der sauberen Küche erstattet wird. Ansonsten werden keine weiteren Kosten übernommen.

Olympiasieger GV Award 2012

Das punktbeste Team gewinnt den GV – Award zur Olympiade der Köche 2012. Alle Finalisten erhalten jeweils eine Medaille gemäß der erreichten Punktzahl sowie Urkunden über die Teilnahme am Wettbewerb.

8. Equipment of the Free-Flow-Unit

Induction cooker with two cooking areas, 1 wok, 1 grill 1/1 GN, 2 bain-maries with different inserts, radiant heater and sneeze protection, soup pan, tray shelf, trays and cutlery trolley.

The evaluation (pre-selection and practical final competition) is based on the guidelines of the German Chefs' Association (VKD). The independent jury of renowned specialists and experienced experts in the field of food in factory canteens and canteen kitchens, base their evaluation on the following criteria:

goods- and quantity inspection	0-10 points
mise en place and cleanliness	0-10 points
correct preparation	0-20 points
arrangement, presentation, innovation, taste	0-20 points
culinary themes with new seasonal ideas and impulses	0-10 points
high nutritional value cooking methods	0-5 points
presentation of the food / service area	0-15 points
teamwork	0-10 points

Only full points will be given: The evaluation of the jury is incontestable.

8. Coverage of Cost

The cost for the goods and materials (150 x 3.50 = 525 EUR) as well as one night's hotel accommodation per team with the practical final competition will be covered upon presentation of the corresponding receipts. Before the competition starts, each team has to make a deposit of 300 euros, which will be offset against the amount advanced by each team for the goods and materials or else reimbursed once the work station will have been handed over in a clean state. Apart from that, no further costs will be agreed to pay.

Olympic Winner GV Award 2012

The GV Award will be won by the team earning the largest number of points during the Culinary Olympics 2012. The finalists will receive a medal each based on the number of points received and a certificate stating the participation in the competition.

WÜSTHOF 



GRAND PRIX II

Scharfsinniges Design



GRAND PRIX II ist das Synonym für Moderne und Funktionalität. Geschmiedete Messer für anspruchsvolle Menschen, die Ästhetik und Wertarbeit gleichermaßen zu schätzen wissen.



Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen
Nationalmannschaften
der Köche  

Quality - Made in Solingen/Germany

Anmeldeformular / Registration form

Anmeldeschluss / deadline: 30.09.2011

Jugendnationalmannschaft aus / Junior Nationalmteam from

	Name / name	Vorname / first name
Team Kapitän Team captain		
1. Teilnehmer 1. participant		
2. Teilnehmer 2. participant		
3. Teilnehmer 3. participant		
4. Teilnehmer 4. participant		
5. Teilnehmer 5. participant		

Kontaktadresse Teammanager:

Name / name:

Vorname / first name:

Straße / street:

Ort / town:

Telefon / phone:

Fax / fax:

Email:

Mobil:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-Mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Anmeldeformular / Registration form

Anmeldeschluss / deadline: 30.09.2011

Nationalmannschaft aus / Nationalmteam from

	Name / name	Vorname / first name
Team Kapitän Team captain		
1. Koch 1. chef		
2. Koch 2. chef		
3. Koch 3. chef		
4. Koch 4. chef		
Pâtissier pastry chef		

Kontaktadresse Teammanager:

Name / name:

Vorname / first name:

Straße / street:

Ort / town:

Telefon / phone:

Fax / fax:

Email:

Mobil:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-Mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Anmeldeformular / Registration form

Anmeldeschluss / deadline: 30.09.2011

Pâtissiermannschaft / Pastry team

	Name / name	Vorname / first name
1. Pâtissier 1. pastry chef		
2. Pâtissier 2. pastry chef		

Kontaktadresse Teammanager:

Name / name:

Vorname / first name:

Straße / street:

Ort / town:

Telefon / phone:

Fax / fax:

Email:

Mobil:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-Mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Anmeldeformular / Registration form

Anmeldeschluss /deadline: 31.07.2012

Regionalmannschaft / Regionalteam

	Name / name	Vorname / first name
Team Kapitän Team captain		
1. Koch 1. chef		
2. Koch 2. chef		
3. Koch 3. chef		
Pâtissier pastry chef		

Kontaktadresse Teammanager:

Name / name:

Vorname / first name:

Straße / street:

Ort / town:

Telefon / phone:

Fax / fax:

Email:

Mobil:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-Mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Anmeldeformular / Registration form

Anmeldeschluss /deadline: 30.09.2011

Nationalmannschaft Militär / Nationalteam Military

	Name / name	Vorname / first name
Team Kapitän Team captain		
1. Koch 1. chef		
2. Koch 2. chef		
3. Koch 3. chef		
4. Koch 4. chef		
5. Koch 5. chef		

Kontaktadresse Teammanager:

Name / name:

Vorname / first name:

Straße / street:

Ort / town:

Telefon / phone:

Fax / fax:

Email:

Mobil:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-Mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Anmeldeformular / Registration form

Anmeldeschluss /deadline: 30.09.2011

GV Team aus / GV Team from

	Name / name	Vorname / first name
1. Koch 1. chef		
2. Koch 2. chef		
3. Koch 3. chef		
4. Koch 4. chef		

Kontaktadresse Teammanager:

Name / name:

Vorname / first name:

Straße / street:

Ort / town:

Telefon / phone:

Fax / fax:

Email:

Mobil:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-Mail: Felizitas.Laun@vkd.com



Verband der Köche Deutschlands e.V.
 Steinlestraße 32 · D-60596 Frankfurt/Main
 Tel.: ++49 (0) 69 / 63 00 06 - 0
 Fax: ++49 (0) 69 / 63 00 06 - 10
 Internet: www.vkd.com · e-mail: Koeche@vkd.com

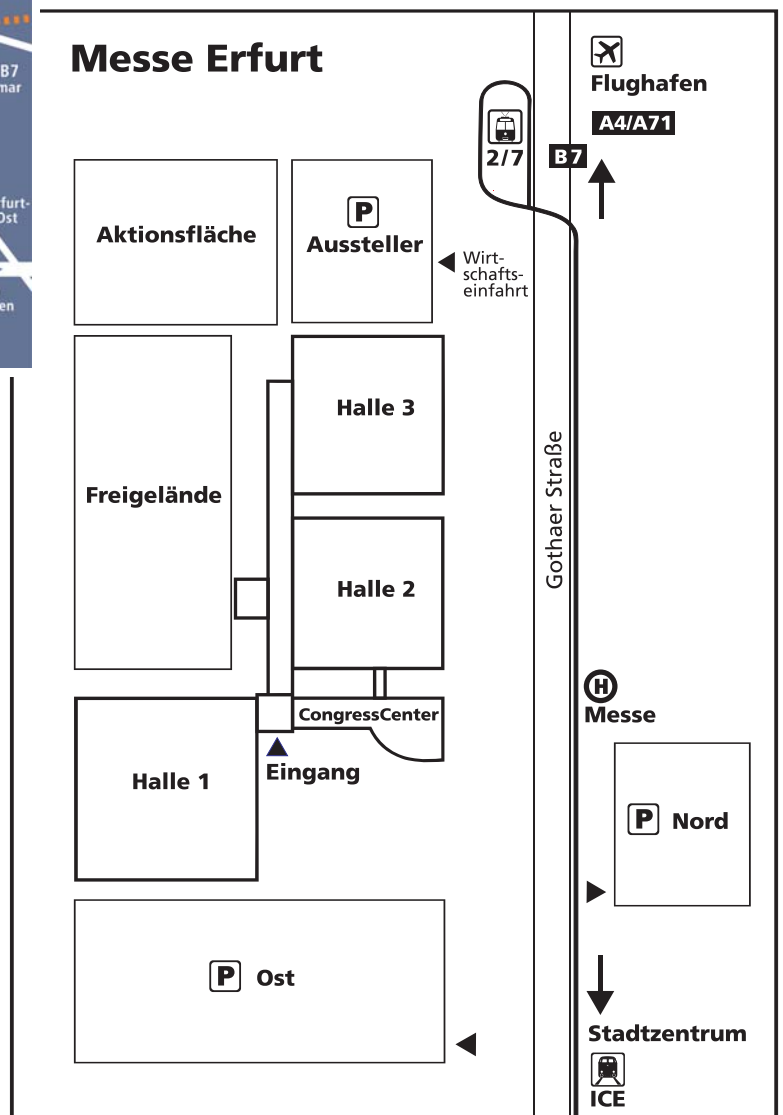
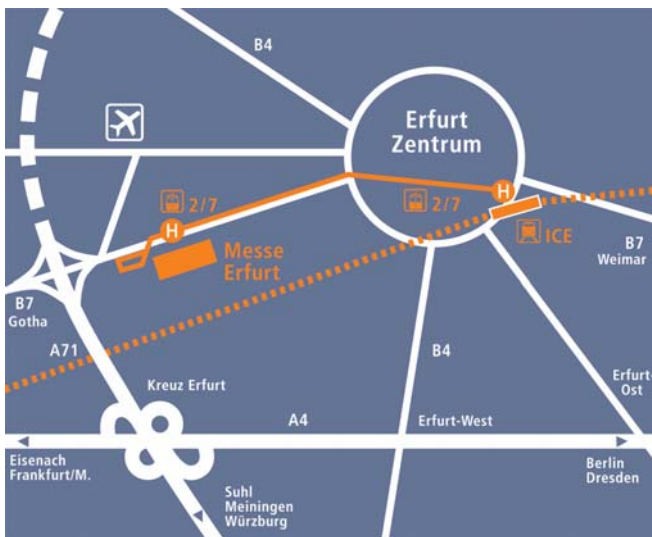


Sollten Sie Fragen haben, z.B. Ihre Standfläche betreffend, setzen Sie sich bitte frühzeitig mit uns in Verbindung, damit wir diese mit der Messe Erfurt GmbH abklären können.

Ihre Ansprechpartnerin beim Verband der Köche Deutschlands für die IKA ist Frau Laun.

For the case that you have questions, e.g. concerning your exhibition area, please contact us in good time, as we can settle these question with the Messe Erfurt GmbH.

Please adress yourself to Mrs. Laun.





Kochen aus Leidenschaft

Der **CHEF** Baukasten

Basis für Abwechslung



Weitere Informationen zu CHEF finden Sie unter www.nestleprofessional.de