

WETTBEWERB – KÄSEPLATTEN

12. SWISS CHEESE AWARDS 2022, Le Châble VS, Bagnes Capital de La Raclette

Ort des Wettbewerbs

Der Wettbewerb findet im Rahmen des Fest Bagnes Capital und der SWISS CHEESE AWARDS im Espace Saint-Marc, Le Châble VS, statt.

Datum

Samstag, 24. September 2022

Kandidatenauswahl:

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt.

Die ersten 15 Anmeldungen werden berücksichtigt.

Anmeldeschluss ist der 19. August 2022.

Verordnung

(Jede Bezeichnung von Person, Status oder Funktion wird in unterschiedlicher Weise als weiblich und männlich verstanden.)

Der Wettbewerb "Käseplatten" ist eine besondere Kategorie, die erstmals im Rahmen der SWISS CHEESE AWARDS stattfindet. Die hergestellten Käseplatten nehmen nicht an der Wahl des Swiss Champion teil.

Artikel 1 - Zweck des Wettbewerbs

Ziel des Wettbewerbs ist es, Schweizer Käse und die Nähe von Einzelhändlern und Käsereien zum Verbraucher (Publikum) hervorzuheben, die während der SWISS CHEESE AWARDS und des Fête Bagnes Capitale de La Raclette anwesend sind.

Gleichzeitig können die Kandidaten ihr Know-how bei der Zubereitung von Käseplatten mit verschiedenen Käsesorten, darunter fünf Schweizer AOP-Käsesorten, unter Beweis stellen.

Artikel 2 - Kandidaten

Alle Erwachsenen (18 Jahre), die regelmäßig (min. 50%) in einem Einzelhandelsgeschäft arbeiten und Schweizer Käse das ganze Jahr zum Verkauf anbieten, sind zum Wettbewerb zugelassen.

Artikel 3 - Die Jury

Die Jury setzt sich aus 3 Personen aus der Käsebranche zusammen.

Artikel 4 - Der Wettbewerb

Erstellung einer Käseplatte zum Thema der Veranstaltung "Die Alpen".

Eine Käseplatte steht den Wettbewerbern zur Verfügung. Die maximalen Abmessungen des fertigen Fachs sind eine vom Veranstalter zur Verfügung gestellte kreisförmige Schale mit einem Durchmesser von 69,5 cm.

Dekorative Elemente können von den Kandidaten mitgebracht werden.

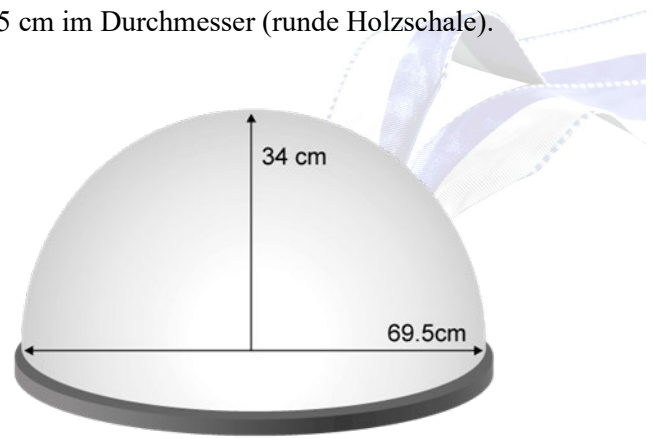
Jedes dekorative Element außerhalb der Vorlage ist verboten.

Holzplatte

Die maximalen Abmessungen der fertigen Schale sind 69,5 cm im Durchmesser (runde Holzschale).



Holzplatte



Werkzeuge

Die Kandidaten bringen die für ihre Arbeit notwendigen Werkzeuge mit (Messer, Schneidebrett, Schneiddraht, Planke, etc.).

Die auf dem Tablett präsentierten Käsesorten werden nur vor Ort geschnitten.

Kandidaten kann nicht von einem Dritten bei der Realisierung geholfen werden.

Wichtig: Die Schalen werden vor Ort konsumiert, daher ist es verboten, für die Herstellung, Nadeln, Zahnstocher oder andere scharfe Objekte zu verwenden.

Verfügbare Zeit

Laufzeit: 1 Stunde und 30 Minuten

Die Kandidaten haben 30 Minuten Zeit, um ihre Ausrüstung vor Beginn des Wettbewerbs zu installieren. Sie erhalten 15 Minuten nach dem Test, um ihren Arbeitsbereich aufzuräumen und zu reinigen.

Teilnehmer und Begleiter nehmen die Anweisungen des Wettbewerbsleiters zur Kenntnis und befolgen diese.

Die Begleiter der Kandidaten verlassen den Wettkampfraum (reservierter Raum) vor Beginn des Wettbewerbs und dürfen erst am Ende des Wettbewerbs zurückkehren.

Kennzeichnung

Die Etikettierung ist obligatorisch und der Name des Produkts ist deutlich gekennzeichnet.

Die Angabe des Gütezeichens (AOP, IGP ...) ist für alle Käsesorten, die davon profitieren, obligatorisch.

Die Etikettierung der Käsesorten auf dem Tablett ist vom Kandidaten entweder vor der Veranstaltung oder vor Ort (manuelles Schreiben) vorzulegen.

Inschriften, Objekte, Fahnen oder Hinweise zur Identifizierung des Kandidaten sind aus Gründen der Neutralität verboten.

Artikel 5 - Produkte / Käse

Die Teilnehmer können ihren Käse (ganz oder in Min. 1 kg Stücke) mitbringen oder die folgenden Käsesorten, die während der Veranstaltung kostenlos zur Verfügung gestellt werden, frei verwenden:

- Tête de Moine AOP
- Emmentaler AOP
- Le Gruyère AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Raclette du Valais AOP
- Sbrinz AOP
- Appenzeller
- Tilsiter
- Andere halbhart Käsesorten
- Verschiedene Weichkäse (3 Arten)



Die Käseplatte sollte aus mindestens 8 Käsesorten bestehen, darunter:

- mindestens 4 AOP-Käse
- davon auch Raclette du Valais AOP

Diese obligatorische Liste kann durch andere Milchprodukte nach Wahl des Kandidaten ergänzt werden.

Artikel 6 - Wettbewerbsbewertung

Die Jury, aber auch der Wettbewerbsleiter und andere, die im Wettkampfraum arbeiten, sprechen nicht mit den Teilnehmern, es sei denn, es wird ein schwerwiegender Fehler festgestellt.

Das Urteil der Fachjury wird während und am Ende der Produktion erfolgen. Besonders berücksichtigt werden folgende Faktoren:

Praktische Punktzahl:

- Einhaltung von dem Thema und der Regulierung,
- Vielfalt an Texturen
- Vorhandensein von Käse auferlegt
- Ästhetik der Präsentation
- Beherrschung, Verfeinerung der Schnitte, Achtung der Identität von Käse, Einhaltung bei der Kennzeichnung von Käse
- Beherrschung von Hygiene und professionellen Gesten, allgemeine Einstellung, Fairplay

Theoretische Punktzahl:

Fragen an den Kandidaten (am Ende der Realisierung):

- Einführung in das Fach (im Bild)
- Gründe für seine Entscheidungen

Die Käseschlitze (Abfall) werden in eine separate Dose gestellt und am Ende des Wettbewerbs gewogen. Pro 200gr Abfall, werden 5 Punkte vom Ergebnis abgezogen.

Sobald die Käseplatten von der Jury bewertet werden, sind sie für die Öffentlichkeit zugänglich und sobald die Bewertung der Jury beendet ist, werden sie für die Verkostung zur Verfügung gestellt.

Die Jury (mindestens 3) setzt sich aus Spezialisten aus Industrie (Vertrieb) sowie Gastronomie zusammen.

Das Ranking der Jury ermöglicht die endgültige Einstufung nach folgendem Prinzip: z.B.

Kandidat	Ranking Jury 1.	Ranking Jury 2.	Ranking Jury 3.	Ranking Jury 4.	Ranking Jury 5.	Punkte	Letzter Rang
1	1	7	8	8	3	27	1.
2	11	12	15	14	15	67	4.
3	8	6	8	4	3	29	2.
...	5	9	10	5	4	33	3.

Im Falle eines Unentschiedens ist der Punkt der Stürze (Abfall) entscheidend für den Rang.

Artikel 7 - Materialien

Jeder Kandidat muss seine Handschneideausrüstung (Messer, Drähte, Leine, etc.), seine Dekorationen, seine Etiketten für die Bezeichnung von Käse und Zubehör mitbringen.

Die Girolles für den Tête de Moine AOP werden zur Verfügung gestellt

Elektrogeräte sind verboten.

Die Verwendung von Würfelschneide-, Drahtschneidegeräten ist ebenfalls verboten.

Artikel 8 - Kleid erforderlich

Schwarze Hose, dunkle Schuhe, professionelle Jacke.

Die Kandidaten erhalten vom Veranstalter eine Arbeitsschürze für die Veranstaltung.

Artikel 9 - Sauberkeit und Hygiene

Am Ende der Realisierung der Käseplatten reinigen die Kandidaten ihren Arbeitsplatz und die Ausrüstung, die notwendig ist, um die Käseplatten zu realisieren. Sie sorgen für eine gute Präsentation für das Urteil der Fachjury.

Der Wettkampfraum muss in einwandfreiem Zustand hinterlassen werden. Jeder Kandidat ist verpflichtet, alles mitzunehmen, was er zu Beginn des Wettbewerbs mitgebracht hat, die restlichen Käsesorten zu verpacken und einzusammeln und den Wettkampfraum so zu verlassen, wie er zur Verfügung gestellt wurde.

Nach der Präsentation der Käseplatten an die Jury und das Publikum werden sie zur Verkostung kostenlos der Öffentlichkeit serviert.

Artikel 10 - Zeitplan und Tag

Samstag, 24. September:

Ort: Espace St-Marc, Le Châble VS

13:30 Uhr empfang der Kandidaten

13:45 Uhr: Zugang zu den Auswahltischen für die Bewerber, Installation der notwendigen Ausrüstung für die Tests. Zugang zu Käse, der vom Veranstalter zur Verfügung gestellt wird.

14:15 Uhr: Kandidatenbriefing

14:30 Uhr: Beginn der Veranstaltung (der Wettbewerb beginnt, sobald alle Teilnehmer den Raum verlassen haben)

16:00 Uhr: Ende des Wettbewerbes, Reinigung und Aufräumen.

Die Kandidaten bleiben an ihrem Platz, um ihre Käseplatten der Jurys vorzustellen.

16:15 Uhr: Kandidaten stehen hinter ihrer Käseplatte und beantworten Fragen der Jury

16:45 Uhr: Kandidaten verlassen den Raum (ein kleines Essen wird den Teilnehmern angeboten)

16:45-17:45 Uhr: Präsentation der Käseplatten am Publikum.

18:00 Uhr: Verkostung der Käseplatten

21.00 Uhr: Preisverleihung, Festzelt.

Artikel 11 - Preis

Die ersten drei Kandidaten erhalten jeweils ein graviertes Käsebrett und ein Diplom.
Die anderen Teilnehmer, ein Zeugnis über die Teilnahme am Wettbewerb.
Der Gewinner nimmt nicht an der Wahl des SWISS CHAMPION teil

Artikel 12 - Öffentlich

Die Vorbereitung der Sets erfolgt in Anwesenheit des Publikums (begrenzt durch markante Bands).

Artikel 13 - Anmeldegebühr

Die Teilnahme am Wettbewerb beträgt CHF 75.—

Artikel 14 - Technisches Dokument

Nach dem 19. August 2022, erhalten die Teilnehmer eine Einladung zum Wettbewerb. Das technische Dokument mit allen zusätzlichen Angaben, die für die Ausführung der Käseplatte erforderlich sind, dem endgültigen und detaillierten Zeitplan der Veranstaltung sowie allgemeinen Informationen.

Datum und Ort des Wettbewerbs

12. Swiss Cheese Awards

Samstag, 24. September 2022 in Le Châble VS, Espace St-Marc, im Rahmen des Fest Bagnes Capitale de la Raclette

Verantwortlich für die Auswahl der Kandidaten:

FROMARTE

Veranstaltungsleiter:

FROMARTE

Andreas Leibundgut

Gurtengasse 6

Postfach 2405

3001 Bern

Schweiz

info@cheese-awards.ch

