

Berufswettbewerb

2. Ausgabe der Schweizer Meisterschaft für Tellerdesserts

Wettbewerb, organisiert am Montag, 9. November 2026, von PALEXPO SA in Partnerschaft mit Christophe Loeffel (nachfolgend gemeinsam der "Organisator") im Rahmen der Cook'n'Show in Palexpo (nachfolgend der "Wettbewerb")

I. Teilnahmebedingungen

1. Anmeldung und Teilnahme

a. Dieser nationale Wettbewerb hat zum Ziel, die Praxis des Tellerdesserts in der Gastronomie aufzuwerten. Er richtet sich an professionelle Pâtisseries und Köche. Der Wettbewerbsteilnehmer (nachfolgend der "Teilnehmer") muss das 18. Lebensjahr vollendet haben und Schweizer Staatsangehöriger sein (unabhängig vom Wohnort) oder in der Schweiz arbeiten (unabhängig von der Staatsangehörigkeit).

Mit der Anmeldung zum Wettbewerb verpflichtet sich der Teilnehmer einerseits, sämtliche im vorliegenden Reglement beschriebenen Schritte des Wettbewerbs einzuhalten, und andererseits, am Datum des Wettbewerbs verfügbar zu sein.

b. Kandidaten, die am Wettbewerb teilnehmen möchten, müssen ihre Anmeldung per E-Mail auf Französisch, Deutsch oder Englisch an info@christopheloeffel.com senden.

Jeder Kandidat muss seiner Anmeldung die folgenden Unterlagen und Informationen beilegen:

- Lebenslauf mit Farbfoto (Name, Vorname, Geburtsdatum, Staatsangehörigkeit, Privatadresse, vollständige Kontaktdaten des Arbeitgebers, Mobiltelefon, persönliche E-Mail-Adresse, Social-Media-Konten (Facebook, Instagram usw.), schulischer Werdegang und Berufserfahrung)
- Name des Desserts (maximal 8 Wörter - Artikel eingeschlossen)
- Ein Farbfoto (im Querformat), das eine Gesamtansicht des Desserts auf dem Teller und eines allfälligen ergänzenden Behältnisses zeigt
- Eine Präsentation des Desserts mit seiner Geschichte, den Aromenkombinationen, der Wahl der Zutaten sowie Empfehlungen zur Verkostung für die Jury
- Die Liste der Zutaten und deren Mengen pro Rezept (der Handelsname der verwendeten Produkte muss in der Zutatenliste angegeben werden)
- Das Rezept Schritt für Schritt
- Die detaillierte Anrichteweise des Desserts
- Das Nettogewicht des Desserts (ohne Tellergewicht), kleiner oder gleich 120 g

c. Anmeldeschluss ist der 30. September 2026 um 23:59 Uhr. Ein Einlieferungsnachweis (elektronisches Zertifikat) ist aufzubewahren.

d. Dem Kandidaten wird eine Empfangsbestätigung der Anmeldung zugesandt. Diese stellt in keiner Weise ein automatisches Recht auf Teilnahme am Wettbewerb dar. Das Auswahlverfahren der Dossiers endet am 7. Oktober 2026.

Unvollständige Anmeldedossiers, verspätet eingereichte Dossiers oder Dossiers mit fehlerhaften oder ungültigen Angaben werden nicht berücksichtigt.

e. Eine Jury ist mit der Auswahl der Kandidaten beauftragt. Der Organisator entscheidet allein und endgültig über die Zulassung der Kandidaten zum Wettbewerb sowie über die Anzahl der Teilnehmer.

f. Der Organisator kann nicht haftbar gemacht werden, wenn die E-Mail-Adresse des Kandidaten falsch oder ungültig ist oder wenn dieser aus technischen Gründen keine Anmeldebestätigung erhält.

g. Die Kandidaten werden per E-Mail darüber informiert, ob sie für den Wettbewerb ausgewählt wurden oder nicht.

h. Wird die Anmeldung des Kandidaten angenommen

- muss der Kandidat ein Formular unterzeichnen, mit dem er den Organisator ermächtigt, ihm einen Betrag von CHF 200.- in Rechnung zu stellen, falls der Teilnehmer nicht zum Wettbewerb erscheint
- es dürfen vor den Regionalfinals keinerlei Änderungen an Zutaten, Rezepten, Behältnissen oder Präsentation vorgenommen werden, andernfalls droht ein Konformitätsmalus

II. Gegenstand des Wettbewerbs

1. Kleidung des Teilnehmers

Während des Wettbewerbs muss der Teilnehmer eine professionelle Kleidung tragen, nämlich eine schwarze Hose (vom Teilnehmer mitzubringen) sowie eine vom Organisator bereitgestellte Jacke.

2. Thema und Vorgaben

a. Das Thema des Wettbewerbs ist ein originelles Tellerdessert für 10 Personen.

Das Dessert muss eine persönliche und unveröffentlichte Kreation sein, die in der Gastronomie realisierbar ist. Es darf weder vollständig noch teilweise die Reproduktion eines Desserts sein, das bereits auf der Karte eines Restaurants stand, noch Gegenstand einer Kommunikation (Presse, soziale Netzwerke, Wettbewerbe usw.) gewesen sein, andernfalls droht jederzeit während des Wettbewerbs die Disqualifikation.

b. Der Teilnehmer verfügt über 3 Stunden und 30 Minuten, um sein Dessert herzustellen und der Jury zu präsentieren.

3. Wettbewerb

Auswahlkriterien für das Dessert

Finalprüfung

Partner des Organisators und zur Verfügung gestellte Produkte

Der Teilnehmer erhält die Liste der Partner und der ihm zur Verfügung gestellten Waren, sobald sein Dossier für den Wettbewerb ausgewählt wurde.

4. Ablauf des Wettbewerbs

08:00 Uhr: Ankunft der Kandidaten.

08:30 Uhr - 09:00 Uhr: Einrichtung der Arbeitsplätze, Überprüfung der Konformität der mitgebrachten Elemente durch die Jury.

09:00 Uhr - 09:30 Uhr: Begrüssung und Briefing durch den Jurypräsidenten.

09:30 Uhr: Start des Wettbewerbs.

13:00 Uhr - 14:00 Uhr: Verkostung der Tellerdesserts (eine Verkostung alle 8 Minuten).

14:00 Uhr - 14:30 Uhr: Beratung der Jury.

14:30 Uhr - 15:00 Uhr: Preisverleihung.

Die Reihenfolge der Durchgänge wird dem Teilnehmer mit der Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

5. Jury

Die Jury wird vom Organisator ausgewählt. Sie kann Persönlichkeiten aus der Gastronomie und dem Lebensmittelhandwerk sowie Journalisten umfassen. Sie besteht aus einer Arbeitsjury und einer Degustationsjury. Die Entscheidungen der Jury sind endgültig.

6. Bewertungskriterien

Arbeitsjury

- Jedes Mitglied der Arbeitsjury kann pro Teilnehmer maximal 60 Punkte vergeben, nämlich:

- Organisation - 10 Punkte
- Ausführung und Techniken - 20 Punkte
- Arbeiten vor Publikum - 10 Punkte
- Anrichten und Versand - 10 Punkte
- Hygiene und Sicherheit - 10 Punkte

Degustationsjury

- Jedes Mitglied der Degustationsjury kann pro Teilnehmer maximal 60 Punkte vergeben, nämlich:
- Ästhetik und Präsentation (Wow-Effekt) - 10 Punkte
- Emotion und Genuss - 20 Punkte
- Geschmack und Texturen - 30 Punkte

Bonus-/Maluspunkte sind Punkte, die vom Jurypräsidenten zusätzlich vergeben oder abgezogen werden. Er verfügt über maximal 15 Punkte (in 5-Punkte-Schritten), um Teilnehmer für ihre Leistung zu belohnen oder zu bestrafen (Risikobereitschaft, Kreativität, Nichteinhaltung des Bewerbungsdossiers, Verhalten usw.).

Zeit-Malus

- Die Teilnehmer verfügen über 3 Stunden und 30 Minuten, um ihr Dessert zu senden. Jede Verspätung beim Versand führt zu folgenden Strafen:
- Versand mit 2 Minuten Verspätung - 10 Punkte
- Wenn nach 2 Minuten Verspätung nicht fertig: 30 Punkte und die Verpflichtung, das Dessert im vorgefundenen Zustand zu senden

Malus bei Tellerkonformität

Die Teilnehmer müssen 10 identische Desserts herstellen. Für jeden abweichenden oder fehlenden Teller wird ein Malus von 10 Punkten angewendet.

Malus bei Dossierkonformität

Die Teilnehmer müssen das Dessert ihres Bewerbungsdossiers identisch reproduzieren. Für jedes abweichende Element (Foto, Zutaten usw.) wird ein Malus von 10 Punkten angewendet.

Gewichts-Malus

Jedes Dessert muss kleiner oder gleich 120 g sein. Beträgt das Nettogewicht des Desserts mehr als 120 g, wird ein Malus von 30 Punkten angewendet.

7. Auszeichnung

Der Teilnehmer, der im Punktklassament den ersten Platz belegt, wird offiziell zum Schweizer Meister des Tellerdesserts gekürt. Ein Podium zeichnet die drei Bestplatzierten der Gesamtwertung aus; sie erhalten zahlreiche von den Partnern des Organisations angebotene Preise.

8. Material und Geschirr, das dem Teilnehmer zur Verfügung gestellt wird

Die Liste des Materials und des Geschirrs, das dem Teilnehmer zur Verfügung gestellt wird, wird ihm bei der Bestätigung seiner Kandidatur übermittelt.

Ein Inventar des für jeden Arbeitsplatz bereitgestellten Materials wird in Anwesenheit des Teilnehmers erstellt. Am Ende des Wettbewerbs wird das Inventar erneut in Anwesenheit des Teilnehmers kontrolliert. Fehlendes Material wird dem Teilnehmer in Rechnung gestellt.

9. Material, das vom Teilnehmer mitgebracht werden darf

Der Teilnehmer darf ein Gestell von 60 x 40 cm für die Lagerung des für seine Arbeiten erforderlichen Materials mitbringen. Nichts darf über dieses Gestell hinausragen, weder in der Höhe noch in der Breite.

10. Höhere Gewalt

Treten zwingende Gründe oder Fälle höherer Gewalt ein (gemäss der im schweizerischen Recht allgemein anerkannten Definition), ist der Organisator berechtigt, den Wettbewerb zu verschieben, zu verkürzen, zu verlängern oder abzusagen, ohne dass der Teilnehmer zurücktreten oder eine Entschädigung beanspruchen kann.

11. Recht am Bild und personenbezogene Daten

Jeder Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, im Rahmen des Wettbewerbs gefilmt und fotografiert zu werden.

Diese Videos, Tonaufnahmen und Fotografien werden vom Organisator direkt oder indirekt auf den verschiedenen Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit dem Wettbewerb beziehungsweise mit der Cook'n'Show verwendet (Website, soziale Netzwerke, sämtliche Kommunikationsmittel in Papier- und/oder digitaler Form usw.).

Die Nutzung kann jederzeit und ohne zeitliche Begrenzung nach Durchführung des Wettbewerbs erfolgen. Folglich kann der Organisator sämtliche Videos, Tonaufnahmen und Fotografien betreffend die Teilnehmer zeitlich unbegrenzt aufbewahren oder aufbewahren lassen und jedes dieser Elemente ohne zeitliche Begrenzung im Zusammenhang mit der Promotion des Wettbewerbs und/oder der Cook'n'Show verwenden.

Jeder Teilnehmer verpflichtet sich, die Gültigkeit dieser Einwilligung später in keiner Weise einzuschränken, insbesondere nicht aufgrund seines Rechts am eigenen Bild, und dies ohne jegliche Gegenleistung.

Im Rahmen seiner Anmeldung akzeptiert der Teilnehmer, dass die dem Organisator mitgeteilten personenbezogenen Daten durch den Organisator und Palexpo SA zum Zweck der Durchführung des Wettbewerbs und im Zusammenhang mit der Promotion der Cook'n'Show gemäss Vorstehendem bearbeitet werden.

12. Wettbewerbsort und Kontakte

Ort des Wettbewerbs / der Veranstaltung

PALEXPO

Route François-Peyrot 30

1218 Le Grand-Saconnex

Halle 2 - Veranstaltung Cook'n'Show

Kontakt

Für alle Fragen und Auskünfte wenden Sie sich bitte per E-Mail an den Organisator unter cooknshow@automnales.ch.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Sämtliche Rechtsbeziehungen unterstehen schweizerischem Recht. Im Streitfall sind ausschliesslich die ordentlichen Gerichte des Kantons Genf zuständig.