



National
Competition of
Young Chefs

2023

Herzlich Willkommen zum Modul 1.

Wir freuen uns, dass ihr da seid!



Wir fördern **Dein** Talenti!



National
Competition of
Young Chefs

2023



EuroSkills Graz 2021
Europameisterschaft der Berufe





National
Competition of
Young Chefs

2023

Eure Ansprechpartner

Jenny Kretschmer

die gute Seele aus dem Office

Thorben Grübnau

Bundestrainer

Michelle Strudthoff

PinSpirit





National
Competition of
Young Chefs

2023

Der Schirmherr
Thomas Bühner ***



Wir fördern Dein Talenti





National
Competition of
Young Chefs

2023

Speed-Vorstellung

Name / Bundesland / Lieblingsessen

Lisa Musterfrau (hier dein Name) / Mallorca /
Spaghetti Carbonara





National
Competition of
Young Chefs

2023

Dein Weg, ins Finale

Learning by doing



Wir fördern **Dein** Talenti!





Ablauf & Regeln der NcChefs.

- zur direkten Disqualifikation führt das nicht abgeben der Hausaufgaben
- jedes Modul fließt in die Bewertung ein und die acht besten kommen ins Finale



National
Competition of
Young Chefs

2023



Lernmodul 1

Referent: Felix Lestrat



Thema:

- Gerichtentwicklung und Beschreibung
- Arbeitsablaufplan

Wir fördern **Dein** Talenti





Was brauchen wir?

- Unbekannte Zutaten, wie fange ich an?
- Der Retter im Stress, der Arbeitsablaufplan



Wir fördern Dein Talenti





Wie bauen sich Gerichte auf

- Was ist das Hauptprodukt?
 - Dieses sollte auch klar ersichtlich sein
- Saisonalität
- Farbspiel
- Konsistenzen
- Geschmack (Harmonisieren die Aromen?)





Reihenfolge der Komponenten

- Hauptkomponente mit Garverfahren
- Soße
- Gemüse mit Garverfahren in absteigender Wertigkeit
- Sättigungsbeilage
- (Beilagensalat)





Schreibweise

- Kein „unter“, „auf“, „neben“
- Niemals „frisch“ oder ist es das einzig frische?
- In einer Sprache bleiben, also möglichst die deutschen Begriffe benutzen
- Keine Dopplung der Garmethoden





Schreibweise

Beispiel:

Geschmorte Kalbsbacke mit Portweinsoße,
sautierten grünem Spargel, gegrillter roter
Zwiebel, Selleriepüree und Kartoffelsoufflée





Arbeitsablaufpläne

Welche Informationen müssen rein?

- Uhrzeit: von wann bis wann wird was gemacht?
 - Timeslots zwischen 15 min und 60 min, je nach Aufgaben
 - Nicht zu knapp kalkulieren, die Zeit ist euer Gegner
- Tätigkeit: Was wird in der Zeit gemacht
 - Kurz und knapp die Aufgaben nennen
 - Sinnvolle Kombinationen der Aufgaben bedenken
 - Putzen und Ware verräumen nicht vergessen
 - Denkt an Kühl- und Kochzeiten





Was ist noch zu beachten?

- Macht euch Skizzen vom Anrichten, daran könnt Ihr Portionsgrößen und Farbspiel vor dem kochen testen
 - Passen die Aromen und Texturen zusammen?
- Macht nur das, bei dem Ihr euch sicher fühlt.
 - Weniger ist mehr, schaut nach einem roten Faden im Gericht
- Testet den Plan
- Schreibt immer wieder welche
- Schaut, welche Aufgaben sinnvoll zusammengelegt werden können
 - Nicht 3x anfangen Gemüse zu schälen





Arbeitsablaufplan

Tag 1	Küchenzeit: 15:00-18:30	Tag 2	Küchenzeit: 08:00-13:00
15:00	Posten Desinfizieren und Aufbauen	08:00	Posten Desinfizieren und Aufbauen
15:15	Ware gemäß HACCP verräumen	08:15	Fonds und Soßenansätze degrassieren und zum Kochen bringen, anschließend nur simmern
15:30	Röstgemüse, Brunoise, Boucet garni schneiden, Rote Zwiebeln halbieren, Selleriepüree ansetzen	08:30	Gekühltes, zugeschnittenes Fleisch wolfen, Kraftbrühe ansetzen
15:50	Rehkeule, Stubenkücken und Kotelette auflösen, Backe parieren, Blangierwasser aufsetzen	08:45	Geflügelfarce herstellen, Ballontinen herstellen und gaaren
16:15	Helle Knochen hacken und rösten, dunkle blangieren. Fonds und Soßen ansetzen, Zwiebel grillen und gaaren	09:00	Kalbskeule Schmoren, brunoise blangieren
16:45	Fischefilitieren, Lauch rösten, Fischrolle herstellen, Selleriepüree mixen	09:15	Rinderfarce herstellen, Ravioli herstellen
17:15	Rhabarberkompott und marinierten Rhabarber herstellen, Krumble und Nudelteig herstellen	09:45	Zitronen-Creme-Fraiche herstellen, Einlegefond herstellen, Gurke einlegen



Modul 1. Aufgabe

Erstelle ein Nachhaltiges Gericht
Rund um das Perlhuhn

(Beachte: Möglichst viel von dem Tier zu verarbeiten)

Schalotte | Roter Spitzkohl | Glutenhaltige
Sättigungsbeilage

Hochladen bis zum 6. Februar 2023 im Mitgliederbereich
! Achtung Zeitstempel !

Die Vorlage: findet ihr im Download Bereich





National
Competition of
Young Chefs

2023

Viel Erfolg!



Wir fördern Dein Talenti