

EURO-TOQUES ist kein elitärer Verein.

EURO-TOQUES ist ein Verbund von gleichgesinnten Kollegen,
die Achtung vor dem Produkt und der Region haben.

Vom Kollegen in der klassischen Gastronomie, dem Caterer, dem
Kollegen in der Gemeinschaftsverpflegung bis zum Sternkoch.

Uns alle vereint die Leidenschaft zu unserem schönen Beruf,
die Freude am Kochen, Kameradschaft,
Teamgeist und als Symbol die weiße Kochjacke
mit dem blauen Kragen und dem Bekenntnis zu Europa.

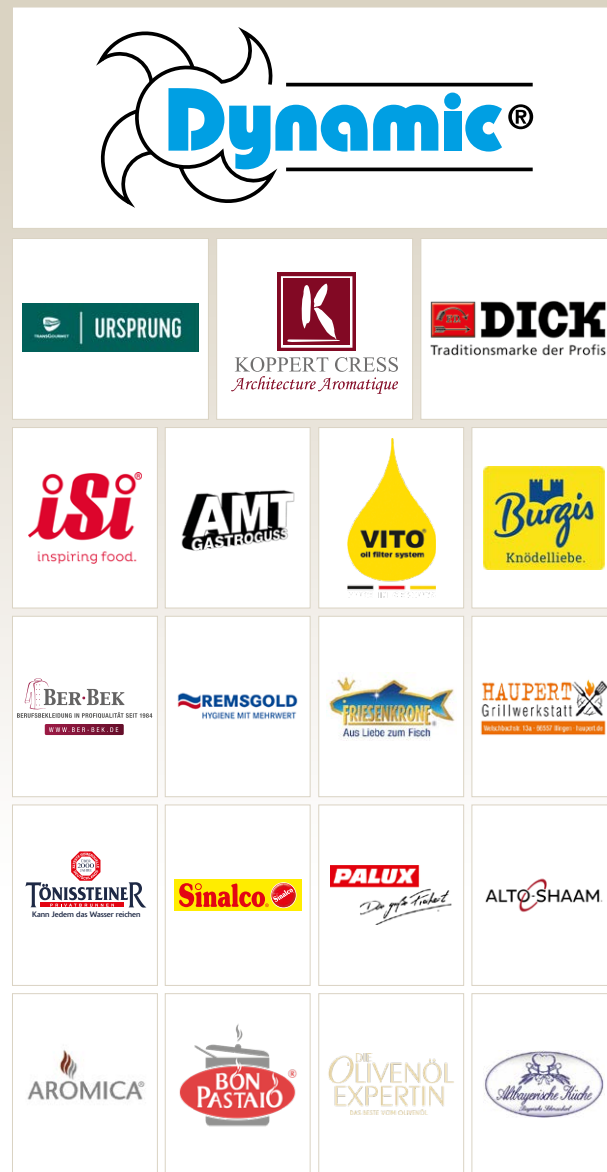
Unseren Ehrenkodex finden Sie unter
www.eurotoques-deutschland.de



SEIT 32 JAHREN SCHEINT DAS BLAUE LOGO DER
EURO-TOQUES KÖCHE AN VIELEN AUSGEZEICHNETEN
BETRIEBEN IN EUROPA.

SPONSOREN UND PARTNER

Der Wettbewerb wird von führenden Unternehmen der
Branche unterstützt:

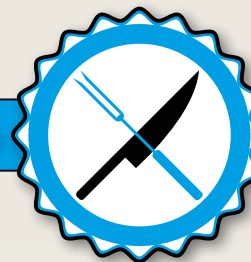


COOKING+
CATERINGINSIDE

gastrotel

Klimaneutral
Anbieterkennzeichen
Druckprodukt
ClimatePartner.com/2428/9991001

Euro - Toques



Challenge

powered by
Dynamic



EURO-TOQUES
Deutschland e.V.

28.10.2021 | BOCHUM

Alice-Salomon-Berufskolleg
Akademiestraße 46/48, 44789 Bochum

05.11.2021 | EMDEN

Berufsbildende Schule II
Steinweg 25, 26721 Emden

12.11.2021 | HÖCHSTADT A.D. AISCH

Staatliches Berufliches Schulzentrum
Tilman-Riemenschneider-Straße 3, 91315 Höchstadt a.d. Aisch

**Kochwettbewerbe
für Auszubildende**

Liebe Freunde des guten Geschmacks,
**bitte bewirbt Euch mit folgenden Angaben zum
 EURO-TOQUES Kochwettbewerb:**

1. Name, Vorname
2. Geburtsdatum
3. E-Mail und Telefonnummer
4. Ausbildungsbetrieb, Ausbilder/in, Telefonnummer
 des Ausbildungsbetriebes
5. Passfoto
6. Beschreibung von insgesamt 3 herzhaften Fingerfood aus
 3 Ländern, in denen Euro-Toques (www.eurotoques-interna-
 tional.eu) vertreten ist. Die Beschreibung besteht aus einer
 Rezeptur und einem Arbeitsablaufplan. Der Wareneinsatz für
 die 6 Fingerfood pro Person darf maximal 15,00 € betragen.
 Darüber hinaus ist kurz darzustellen (max. 150 Worte), warum
 Europa lecker is(s)t

Allgemeine Regeln des EURO-TOQUES Kochwettbewerbs:

Der Kochwettbewerb findet in den angegebenen Küchen statt.
 Die Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden. Alle Lebensmittel
 werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Dabei sind
 obligatorische Lebensmittel zu verwenden. Weiterhin werden
 Lebensmittel als fakultative Produkte zur Verfügung gestellt.
 Es dürfen Küchenkleingeräte, wie Mixer, Tischkutter, Timbale und
 Terrinenformen, Backmatten usw. mitgebracht werden. Daneben
 stehen Herde (Gas / Elektro / Induktion), Kombidämpfer,
 Fritteuse, Salamander und Backöfen zur Verfügung. Das attrak-
 tive Anrichtegeschirr sowie den vorwiegend saisonalen Waren-
 korb mit obligatorischen und fakultativen Lebensmitteln stellt
 der Veranstalter. Bitte bewerben Sie sich auf die Wettbewerbe in
 Bochum, Emden und Höchststadt a.d. Aisch.

28.10.2021 | BOCHUM
05.11.2021 | EMDEN
12.11.2021 | HÖCHSTADT A.D. AISCH

Alice-Salomon-Berufskolleg
Berufsbildende Schule II
Staatl. Berufl. Schulzentrum

EURO-TOQUES Deutschland e.V. und seine mitwirkenden Kooperationspartner
 behalten die Rechte an den eingereichten Rezepten, Arbeitsablaufplänen und
 Fotos der Teilnehmer/innen. Alle eingereichten Fotos und am Wettkampftag
 erstellten Bilder können von den Veranstaltern & Organisierenden genutzt werden.
 Die Nutzung erstreckt sich unter anderem auf die Verwendung auf der Schulhome-
 page der Veranstaltungsorte sowie in den sozialen Medien und Printerzeugnissen.

ANMELDUNG UND INFORMATIONEN

Die Wettbewerbsunterlagen inklusiv des Warenkorbes stehen auch auf
 der Website von Dynamic Professional zum Download zur Verfügung:

www.dynamic-professional.de/eurotoques

Anmeldungen bis 15.10.2021 an info@eurotoques-deutschland.de

WETTBEWERBS-VORGABEN

1	Smoothie	<i>herzhaft oder süß</i>
2	Fingerfood	<i>herzhaft</i>
3	Fingerfood	<i>herzhaft</i>
4	Fingerfood	<i>herzhaft</i>
5	Fingerfood	<i>herzhaft</i>
6	Fingerfood	<i>süß</i>

15 Gäste je 6 Teile
Maximaler Wareneinsatz pro Person 15,00 €

**Mixer, Blender sowie isi-Flasche sind für die
 Teilnehmer/innen vorhanden.**

**Wichtig: In einem Fingerfood
 muss ein Espuma eingebaut werden und
 eines muss vegan sein.**

Vorrangige Bewertungskriterien:

Originalität / Innovation (neue Konzepte & Ideen)
 Kombinationen von Geschmack – Farbe – Präsentation
 Unkollegiales Verhalten gegenüber anderen Wettbe-
 werbsteilnehmern sowie Täuschungsversuche gegen-
 über der Jury können zum Ausschluss vom Wettbewerb
 führen.

**Die Jury besteht aus erfahrenen Mitgliedern,
 die folgendermaßen die Bewertung vornehmen:**

Bereich:
 Arbeitstechnik, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Arbeitsweise

Bereich:
 Anrichteweise, Geschmack, Optik

ÜBER EURO-TOQUES

Jacques Delors, der damalige Präsident der Europäischen
 Kommission, ging gerne zu dem 3-Sterne-Koch Pierre
 Romeyer in Brüssel zum Essen. Dieser beklagte sich bei
 Jacques Delors, dass die Politik Gesetze mache, die kleine
 Produzenten mit guten Produkten vom Markt verdrängen.
 Delors schlug vor, dass die Köche etwas unternehmen und
 die Erzeuger unterstützen sollten. Am 18. November 1986
 trafen sich 12 Spitzenköche, darunter Baron Pierre Romeyer,
 Paul Bocuse aus Frankreich und Eckart Witzigmann aus
 Deutschland in Brüssel. Sie gründeten den Verein EURO-
 TOQUES International mit Sitz in Brüssel. In Deutschland
 waren die Köche der ersten Stunde bei Euro-Toques im Jahr
 1986 der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann als Grün-
 dungspräsident, sowie Heinz Winkler, Heinz-Peter Wodarz
 und Günther Scherrer.

Der Name EURO-TOQUES setzt sich zusammen aus den
 Begriffen Euro für Europa und Toques für la toque, dem fran-
 zösischen Wort für den Kochhut, dem Standeszeichen der
 Köche. Die Philosophie von EURO-TOQUES ist im Ehren-
 kodex verankert, den einzuhalten sich jeder EURO-TOQUES-
 Koch verpflichtet. Vor allem geht es um die Verwen-
 dung jahreszeitlicher und frischer, unverfälschter Produkte
 und traditioneller Rezepte, um den Fortbestand regional
 erzeugter Produkte und die Vielfalt des europäischen kulina-
 rischen Erbes zu erhalten.

EURO-TOQUES unterstützt traditionelle, handwerkliche
 Erzeuger, fördert Qualitätserzeugnisse und trägt dazu bei,
 die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den
 verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die
 Köche zu gewährleisten. Europaweit engagieren sich über
 3.000 Spitzenköche für die Ziele von EURO-TOQUES.

