



## **PATISSIER DES JAHRES**

Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com  
[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

**Stand: 16.7.2014**

### **1. Was ist der Pâtissier des Jahres?**

Wir möchten kreativen Talenten mit einem Faible für den Dessertbereich eine Bühne bieten, ihre Fähigkeiten und ihr Talent unter Beweis zu stellen. Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen das fachliche Können in den unterschiedlichen Techniken der Pâtisserie sowie vor allem die Kreativität. Der Pâtissier des Jahres versteht sich als Plattform zum Erfahrungs- und Wissensaustausch innerhalb der Fachbranche und hat das Ziel, auch über diese hinaus die öffentliche Wertschätzung für die Pâtisserie zu stärken.

Unterstützt durch hochkarätige und fachkundige Pâtissiers aus dem deutschsprachigen Europa suchen und entdecken wir die großen Talente der Zukunft.

### **2. Wer kann mitmachen?**

Der Pâtissier des Jahres ist offen für unterschiedliche Berufsbereiche, in denen das Handwerk gepflegt wird. Bewerben können sich alle Pâtissiers, Konditoren, Köche, Chocolatiers und Bäcker mit dem Wohnsitz in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol.

### **3. Die Herausforderung**

Nach der Qualifikation in der schriftlichen Vorauswahl starten die fünf Pâtissiers gemeinsam mit einem Assistenten oder einer Assistentin zum Vorfinale. Innerhalb von fünf Stunden werden folgende Prüfungen abgelegt, der Warenkorb ist dabei frei wählbar:

- 1. Ein 3-Komponenten-Dessert, 6mal**
- 2. Ein Freestyle-Dessert, 6mal**
- 3. Ein/e Freestyle-Praline/ Petit Four, 15mal**
- 4. Eine Praline/ Petit Four mit Rama Cremefine Schlagcreme, 120mal**

Die vierte Aufgabe wird bereits vor dem Wettbewerb erledigt und ist Grundlage für die Vergabe des Publikumspreises by Rama Cremefine. Die Schlagcreme kann nach Absprache kostenfrei gestellt werden, hierfür bitte eine kurze Mail an [info@patissierdesjahres.com](mailto:info@patissierdesjahres.com).

### **4. Die Preise**

Wer vor der Herausforderung besteht und die Fachjury überzeugen kann, dem ist mit dem Sieg die Anerkennung der (internationalen) Fachwelt sicher. Der prestigereiche Titel bringt nicht nur zahlreiche Berichte in der Fachpresse sowie in den allgemeinen Medien mit sich, sondern bedeutet auch einen großen Karrieresprung für den Gewinner.





## **PATISSIER DES JAHRES**

Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com  
www.patissierdesjahres.com

Darüber hinaus darf der „Patissier des Jahres“ ein Preisgeld in Höhe von 3000€ mit nach Hause nehmen. Außerdem qualifiziert sich der Gewinner direkt für das Finale des weltbekannten Wettbewerbs „The Best Restaurant Dessert“ von Espaisucre!

### **5. Sei dabei!**

Der Patissier des Jahres wird in 4 Vorrunden und dem großen Finale ausgetragen:

#### **2. Vorrunde: 28. September 2014, Köln (Bewerbungsschluss: 17. August 2014)**

3 Komponenten für Köln: Birne, Fenchel, Quark

#### **3. Vorrunde: Februar/ März 2015, Wien**

#### **4. Vorrunde: April/ Juni 2015, Dortmund**

#### **Finale: 11. Oktober 2015, Anuga Köln**

Die Kandidaten können sich schriftlich für ein Vorrunde ihrer Wahl bewerben. Auch weitere Bewerbungen mit neuen Kreationen sind möglich. Die Unterlagen müssen bis 6 Wochen vor dem jeweiligen Termin per Mail an [info@patissierdesjahres.com](mailto:info@patissierdesjahres.com) geschickt werden. Die Bewerbungsunterlagen umfassen vier eigens für den Wettbewerb kreierte Kompositionen: ein 3-Komponenten-Dessert, ein Freestyle-Dessert, ein/e Freestyle-Praline/Petit Four und eine Praline/ Petit Four mit Rama Cremefine Schlagcreme. Die Kreationen werden in die Bewerbungsvorlage eingetragen, zusammen mit dem Rezept, den Fotos, der Kalkulation und einer kurzen Beschreibung der dahinterliegenden Philosophie (ca. 5 Zeilen). Der Bewerbungsmail sollte zudem ein kurzer Lebenslauf mit den persönlichen (Kontakt-) Daten beigefügt werden.

### **6. Regeln/ Vorgaben**

#### **Anforderungen an das Menü**

Jeder Teilnehmer muss in fünf Stunden:

- Ein „3-Komponenten-Dessert“ für sechs Personen zubereiten, in dem die drei Pflichtzutaten erkennbar verarbeitet sind.
- Ein "Freestyledessert" für sechs Personen zubereiten.
- 15 Freestyle-Pralinen oder Petits Fours zubereiten.

Die dahinter liegende Philosophie wird schriftlich verfasst und an die Tasting Jury weitergereicht. (ca. 5-6 Zeilen)





**PATISSIER DES JAHRES**

Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com  
www.patissierdesjahres.com

Die Pflichtkomponenten werden mindestens 10 Wochen vor dem Wettbewerb bekannt gegeben.

Bitte die Dessertvorschläge bis 6 Wochen vor dem jeweiligen Vorfinale per E-Mail an [info@patissierdesjahres.com](mailto:info@patissierdesjahres.com) schicken.

### **Ablauf und Arbeitsweise**

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat für die Zubereitung der Desserts und der 15 Pralinen /Petits Fours fünf Stunden Zeit. Der Teilnehmer kann einen Assistenten mitbringen, welcher ebenfalls Pâtissier, Koch oder Konditor sein kann. Der Assistent oder Commis darf den Teilnehmer bei Folgendem unterstützen:

- Er darf Lebensmittel aus dem Kühlhaus holen und bringen.
- Er darf den Arbeitsplatz reinigen.
- Er darf Arbeitsmaterial reinigen bzw. spülen.
- Er darf Obst und Gemüse waschen und schälen (allerdings nicht in Form bringen).
- Er darf bei der Präsentation der Desserts Teller mitanrichten.
- Er darf hergestellte Produkte abfüllen.
- Er darf jegliche Art von Maschinen bedienen.
- Er dürfte Schokolade temperieren.
- Er darf Pürees pürieren und passieren.

Besonderheiten können bei der technischen Fragerunde am Vortag des Wettbewerbs mit der technischen Jury abgestimmt werden. Die technische Jury hat das Recht, den Teilnehmern bestimmte Hilfestellungen durch die Assistenten zu untersagen. Es sollte für die technische Jury stets klar erkennbar sein, dass der Teilnehmer bei der Zubereitung der Desserts und Pralinen federführend ist. Alle 25 Minuten ist Einlass für einen Teilnehmer (mit Assistent) in die Küche; die Reihenfolge wird ausgelost. Die Vorstellung der beiden Desserts erfolgt in derselben Reihenfolge und in 25-minütigen Abständen. Die Pralinen/Petits Fours werden nach der Verkostung der Desserts serviert, müssen aber auch in den 5 Stunden hergestellt werden. Jeder Teilnehmer hat zweimal sechs vollständige Desserts herzustellen: vier Desserts zur Verkostung durch die Jurymitglieder, ein Dessert zur Ausstellung im Jury-Raum und ein Dessert für den Ausstellungsraum zur Präsentation vor dem Publikum.

### **Allgemeine Regeln für die Menüs**

Die Pflichtzutaten beim 3-Komponenten-Dessert müssen alle erkennbar verarbeitet sein. Nichtessbaren Komponenten auf den Tellern sind nicht zugelassen.

Folgende Produkte sind in der nachstehend beschriebenen Weise halbfertig erlaubt:

- Früchte und Gemüse (geputzt, aber weder geschnitten noch geformt)





## **PATISSIER DES JAHRES**

Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 208 989 0

info@patissierdesjahres.com  
[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

- Teige und Massen dürfen vorbereitet (nicht gebacken) mitgebracht werden.
- Zucker darf vorgekocht und vorgezogen mitgebracht werden.
- Hohlkörper für die Pralinen/ Petits Fours dürfen fertig mitgebracht werden, müssen aber von den Teilnehmern selbst gegossen sein.

Sämtliche Lebensmittel, die bei der Herstellung der Gerichte zum Einsatz kommen werden von den Preisrichtern vor Beginn des Wettbewerbs begutachtet. Die endgültige Punktwertung erfolgt nach Inspektion der Küche, in der die Desserts zubereitet wurden.

### **Richtlinien**

- Originalität
- neue Konzepte und Ideen (Innovation)
- passende Kombination von Geschmack, Farbe und Präsentation
- appetitliches Aussehen; der Charakter der Produkte soll erhalten bleiben
- angemessene Garzeiten aller Zutaten

### **Gründe zur Disqualifikation**

- Disqualifikation, falls die Dessert- /Pralinenkreationen außenstehenden Personen, die nicht zur Organisation des Wettbewerbs gehören, bekannt gegeben wird.
- Bei den verschiedenen Desserts/Pralinen muss es sich um Originale handeln, die von dem Patissier für den Wettbewerb kreiert wurden.
- Unkollegiales Verhalten gegenüber einem anderem Wettbewerbsteilnehmer sowie Täuschungsversuche gegenüber der Jury können ebenfalls zum Ausschluss des Wettbewerbs führen.
- Bewusste Zerstörung oder Diebstahl der zur Verfügung gestellten Materialien kann zur Disqualifizierung führen
- Jede externe Mitteilung hat mit der Wettbewerbsmarke zu erfolgen, mit der von der Organisation überlassenen Kochjacke.

Der Gewinner von **Patissier des Jahres** darf sich nicht erneut dem Wettbewerb stellen.

*\*Die Preisgelder werden zu Beginn des folgenden Jahres ausgezahlt.*

### **Servicezeit**

Es wird von einem separaten Pass im Abstand von 25 Minuten in der Startfolge geschickt. Jeder Teilnehmer (mit Assistenten) hat 15 Minuten Zeit, um seine beiden Dessertkompositionen für 5 Personen sowie 8 Pralinen/Petits Fours für die Jury zu schicken (die beiden 6ten Kompositionen und mehrere weitere Pralinen/Petit Fours werden für das Foto nach dem





## **PATISSIER DES JAHRES**

Ludwigstr. 22  
79104 Freiburg im Br. Germany  
Phone: +49 761 208 989 0

[info@patissierdesjahres.com](mailto:info@patissierdesjahres.com)  
[www.patissierdesjahres.com](http://www.patissierdesjahres.com)

Service aus der Küche angerichtet). Das Nichteinhalten der Servicezeit zieht die Disqualifikation vom laufenden Wettbewerb nach sich.

Nachdem der Service für die Juroren beendet ist, servieren alle Teilnehmer 120 der mitgebrachten Pralinen/ Petit Fours mit Rama Cremefine Schlagcreme für den Chef's Table und das Publikum. Jedem Teilnehmer stehen hier ca. 10 Minuten auf der Bühne zur Verfügung, um die Philosophie hinter der Kreation und die Herstellung zu erklären.

### **7. Rechtenutzung**

Während der Veranstaltung und insbesondere während der Fotoshootings verpflichten sich die Teilnehmer, die Kochjacke vom „Patissier des Jahres“ bis zum Ende des Events (inklusive Preisverleihung und nachträgliche Fotoshootings) zu tragen. Die Organisation behält die Rechte an sämtlichem Bild- und Tonmaterial, an Rezepten und Fotos aller Teilnehmer, einschließlich der Finalisten und Gewinner, sowie das Recht auf die weitere Verwendung dieser Materialien. Die Teilnehmer erklären sich bereit, mit Presse- und Medienvertreter zusammenzuarbeiten.

### **8. Sonstiges**

Beim Kochwettbewerb werden den Teilnehmern verschiedene Arbeitsutensilien zur Verfügung gestellt. Die Teilnehmer müssen sie im gleichen Zustand zurücklassen, in dem sie diese erhalten haben und übernehmen die Haftung während des Nutzungszeitraums. Die Teilnehmer sind ebenfalls dazu verpflichtet, ihren Arbeitsplatz und die genutzten Flächen sauber zu hinterlassen.

Für die Teilnahme am Wettbewerb Patissier des Jahres ist eine gültige Krankenversicherung nötig. Die Hotelkosten, eine Übernachtung im Doppelzimmer für Teilnehmer und Assistenten, werden von Seiten der Organisation übernommen. Die Kosten für den Warenkorb trägt jeder Teilnehmer und bringt diesen selbst zum Wettbewerb mit. Darüber hinaus werden keine weiteren Gebühren zur Teilnahme am Wettbewerb fällig.

