



# DELTA CUP 2012

am 25. Januar 2012

## WAS PASSIERT BEIM DELTA-CUP?

8 Auszubildenden-Teams bestehend aus den 6 gastronomischen Berufen:

- >> Koch/Köchin (2.-3. Lehrjahr)
- >> 1 Koch (max. 1. Lehrjahr)
- >> 2 Auszubildende  
Restaurantfachfrau/-mann oder  
Hotelfachfrau/-mann oder  
Hotelkauffrau/-mann oder  
Systemer
- >> Fleischer/-in

kochen und servieren ein 4-Gänge-Menü mit ausgewählten Produkten von Delta.

*Nachwuchsförderung Teamwettbewerb der Auszubildenden*

## MOTTO

Die Teams planen eine Abendveranstaltung mit hochrangigen und namhaften Gästen unter dem Motto „London 2012“ und führen diese durch.

## VERANSTALTER

Delta Hamburg veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Kochklub Gastronom Hamburg e.V., der Gewerbeschule G 11 und der Fleischerinnung diesen Wettbewerb. Die Fleischerinnung wird den Fleischern der Teams fachgerechte Aufgaben stellen und auch bewerten.



## GEWINNER VOM DELTA-CUP 2011

von links nach rechts: Josephiné Wichmann M.M.Warburg Bank, Johanna Krause Interconti, Kris Knöpke Atlantic, Joey Timman Crown Plaza, Christopher Bundies Innung

Die Teller des Siegerteams 2011



# DELTA CUP 2012

Nachwuchsförderung - Teamwettbewerb der Auszubildenden

Staatliche Gewerbeschule • Gastronomie und Ernährung • Angerstraße 4 • 22087 Hamburg

Michael Mittelberger und Ulrich Schäfermeyer

Fax 040 - 42 85 93 128 • Tel. 040 - 42 85 93 426

E-mail: schaefermeyer@kochklub-hamburg.de



## WETTBEWERB

Zum Wettbewerb gehören neben der Erstellung eines kreativen 4-Gänge Menüs für 8 Personen (sowie je Gang 1 Schauteller und 1 Juryteller) aus einem Warenkorb (inkl. korrespondierenden Weinen) unter anderem folgende Punkte:

- >> interessante Tischdekorationen (Motto - „London 2012“) Budget für Tischdekoration 20,- € (Material mitbringen, Erstattung gegen Quittung)
- >> Erstellen einer Speisekarte
- >> Eindecken eines Tisches (rund, Durchmesser 1,80 m)
- >> Zerlegen und Vorbereiten von Fleischteilen
- >> Präsentation eines Sektkocktails zum Empfang
- >> Hauptgang am Tisch tranchieren
- >> Mixen eines klassischen Cocktails
- >> Weinservice
- >> Digestifservice
- >> Käseservice (Beratung bei internationaler Käseauswahl)
- >> Erlebnisse am Tisch erzeugen, um bei der Jury einen besonders guten Eindruck zu hinterlassen

## PREISE

Das 1. Sieger-Team

Gold-Medaille, Urkunde und hochwertiges Messer

Das 2. Sieger-Team

Silber-Medaille, Urkunde und hochwertiges Messer

Das 3. Sieger-Team

Bronze-Medaille, Urkunde und hochwertiges Messer

Die 4. Sieger-Teams

Urkunde und Fachbuch

## ABLAUF DELTA-CUP

- 24. Januar 2012** **Anreise**
- 14.00 Uhr Treffen an der Gewerbeschule G 11, Angerstr. 4, 22087 Hamburg
- 16.00 Uhr Offizielle Begrüßung in der G11 mit anschließendem gemeinsamen Kennenlernen beim Essen
- 18.00 Uhr Ende des 1. Tages
- 25. Januar 2012** **Delta-Cup**
- 10.00 Uhr Begrüßung an der Gewerbeschule
- 18.00 Uhr Gäste-Empfang
- 21.45 Uhr Jury-Bewertung und Siegerehrung
- 22.00 Uhr Ende der Veranstaltung
- 26. Januar 2012** **Abreise**

**Fördern Sie den Nachwuchs und schicken Sie ihr Team von Auszubildenden zu dem Wettbewerb.**

Wenn Sie Ihr Team begleiten wollen, sind Sie herzlich zu der Abendveranstaltung eingeladen. Anmeldung s. Anhang. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt, wir bitten um eine rechtzeitige Zusage.

Jedem Team werden die Reisekosten für einen PKW (bitte Fahrgemeinschaften bilden - Kosten werden pro Team nur 1 x erstattet!) oder die Kosten für die entsprechenden Bahnkarten gegen Beleg ausgezahlt. Sollten Ihre Auszubildenden ein Hotelzimmer benötigen, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Anmeldung mit.

## ANMELDUNG

**Anmeldung bitte bis zum 10. Januar 2012.**

Ulrich Schäfermeyer

schaefermeyer@kochklub-hamburg.de



# DELTA CUP 2012

Nachwuchsförderung - Teamwettbewerb der Auszubildenden

Staatliche Gewerbeschule · Gastronomie und Ernährung · Angerstraße 4 · 22087 Hamburg

Michael Mittelberger und Ulrich Schäfermeyer

Fax 040 - 42 85 93 128 · Tel. 040 - 42 85 93 426

E-mail: schaefermeyer@kochklub-hamburg.de



## Anmeldung

(bitte an die obenstehende Faxnummer oder E-Mail ausgefüllt zurück)

Firma \_\_\_\_\_

Inhaber \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Internetadresse \_\_\_\_\_ Mobil-Nr. \_\_\_\_\_

### AUSZUBILDENDER (Fleischer werden gegebenenfalls von der Fleischer-Innung gestellt)

**NR. 1**     Koch     RF     HF     HK     Systemer     Fleischer

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

**NR. 2**     Koch     RF     HF     HK     Systemer     Fleischer

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

**NR. 3**     Koch     RF     HF     HK     Systemer     Fleischer

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

**NR. 4**     Koch     RF     HF     HK     Systemer     Fleischer

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

**NR. 5**     Koch     RF     HF     HK     Systemer     Fleischer

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

**HOTEL**     ja     Anzahl der Personen     nein

Unterschrift des Inhabers \_\_\_\_\_