



WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTEN JUNGKOCH & JUNGSO MMELIER

gemeinsam. vernetzen. inspirieren.

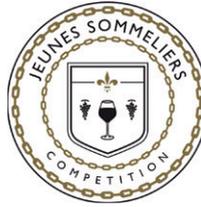


Macht mit bei den Nationalen Wettbewerben 2025 der Chaîne des Rôtisseurs!

JEUNES CHEFS RÔTISSEURS & JEUNES SOMMELIERS NATIONAL

SAVE THE DATE:

Montag, 07. April 2025 – Frankfurt am Main



JEUNES CHEFS RÔTISSEURS & JEUNES SOMMELIERS

2025 werden beide Wettbewerbe an einem Tag & Ort stattfinden, so dass Ihr die Möglichkeit haben werdet Euch zu vernetzen und auszutauschen! Gewinnt tolle Preise und nehmt die Erfahrung mit ins Berufsleben!

Die Endausscheidung findet jährlich weltweit statt und ist für die Teilnehmer kostenlos!

Der „Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs“ und der „Concours des Jeunes Sommeliers“ wird auf zwei Ebenen durchgeführt:

1. NATIONAL
2. INTERNATIONAL

CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

Eine Jury beurteilt das aus einem bereitgestellten Warenkorb kreierte 3-Gang-Menu für vier Personen. Die einzelnen Gänge werden bewertet nach Präsentation und Optik, Kreativität und Originalität sowie nach Geschmack. Zusätzlich werden die Sauberkeit am Arbeitsplatz, die Produktverarbeitung und Professionalität der Arbeitsweise und Kochtechnik beurteilt.

CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS

Eine Jury beurteilt Euch in einer theoretischen und einer praktischen Prüfung mit einem Winetasting. Unter Anderem wird der Umgang und Service am Gast beurteilt, ebenso Eure Kenntnisse rund um den Beruf des Sommeliers.



VORTEILE:

- Networking
- Erfahrungsaustausch mit nationalen & internationalen Gleichgesinnten
- Auszeichnungen





PREISE NATIONAL*

1. PLATZ:

- Geldpreis
- eine Uhr von Wempe Leipzig
- Teilnahme am Intern. Wettbewerb

2. PLATZ:

- Geldpreis
- Preis von R&B

3. PLATZ:

- Geldpreis
- Eventbox von z.B. von Mydays



BEDINGUNGEN

Der **junge Chef** darf am 1. September des Jahres der internationalen Ausscheidung sein **27. Lebensjahr** nicht erreicht haben und muss in einem Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.

Der **junge Sommelier** darf zum Zeitpunkt der internationalen Ausscheidung nicht älter als **28 Jahre** sein und muss in einem Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.

INFOS & KONTAKT

Weitere Informationen erhaltet Ihr von Eurem Bailli und/oder Eurem Vice Conseiller Gastronomie / Vice Echanson oder auf: www.chaine.de
Melde Dich bei uns, wir helfen Dir bei Fragen oder auch bei Deiner Anmeldung gerne weiter!

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne e.V.
Tel. +49 (0) 6081 682 87 0 | mail@chaine.de

SAVE THE DATE:

Montag, 07. April 2025 – Frankfurt am Main

MACHT MIT!

Mit etwas „Können & Glück“ kannst Du schon bald Deutschland bei einem Internationalen Wettbewerb vertreten!

Meldet Euch jetzt an auf: www.chaine.de oder mail@chaine.de

WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN:

CHEFS*CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

www.chefsculinar.de

cove
DIE MÄRSCHNEIDER

www.cove.de


FÜRSTENBERG
1747

www.fuerstenberg-porzellan.com



www.hl-cruises.de



www.hommage-hotels.com



www.schlumberger.de

PRIOVINO[®]
BECAUSE TASTE MATTERS

www.priovino.com



www.fachingen.de



www.radeberger.de

ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com

WEMPE
FEINE UHREN & JUWELN
LEIPZIG

www.wempe.de

In Kooperation mit:

Chaîne-Stiftung Deutschland
Dr. Gabriele Bartel-Lingg
Eckenerstraße 5 · 73730 Esslingen
Tel: 0711 93 92 91 12 · dr.gabi.bartel@barit.de



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne e.V.

Am Joseph 21 · 61273 Wehrheim / TS

Tel. +49 (0) 6081 682 87 0 · mail@chaine.de · www.chaine.de