TEILNAHMEBEDINGUNGEN
Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgende Bedingungen:
Die Teilnahme am Wettbewerb Young Talents Cup setzt die Zustimmung zu den Teilnahmebedingungen voraus. Mit der Teilnahme am Wettbewerb Young Talents Cup akzeptiert der Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen. Die Falstaff Profi GmbH behält sich das Recht vor, bei Verstoß gegen diese Teilnahmebedingungen, Teilnehmer vom Wettbewerb auszuschließen.

I. ALLGEMEINES

1) Die Anmeldung zum Wettbewerb Young Talents Cup ist kostenlos und muss online erfolgen.
a. Teilnehmer der Kategorie Küche bewerben sich unter https://falstaff.typeform.com/to/f9OnLS.
b. Teilnehmer der Kategorie Gastgeber bewerben sich unter https://falstaff.typeform.com/to/f9OnLS.
c. Teilnehmer der Kategorie Patisserie bewerben sich mit ihrem Signature Dessert per Mail an marketing@falstaff-profi.com. Die Bewerbung muss Name, Foto und Rezept des Gerichtes beinhalten, sowie den Lebenslauf des Bewerbers.
d. Teilnehmer der Kategorie Vegan/ Vegetarisch bewerben sich mit ihrem Signature Dish per Mail an marketing@falstaff-profi.com. Die Bewerbung muss Name, Foto und Rezept des Gerichtes beinhalten, sowie den Lebenslauf des Bewerbers

2) Teilnahmeberechtigt sind alle Köche/Innen, Pâtissiers und Servicemitarbeiter/Innen sowie Sommeliers und Bartender, die sich in einer Ausbildung, sei es in einer LBS, Tourismusschule oder einem College befinden oder diese mit Stichtag (31.05.2019) seit maximal 3 Jahren abgeschlossen haben. Eine Altersgrenze besteht nicht.

3) Die Anmeldung inklusive aller Unterlagen muss spätestens bis 15. September 2019 vollständig erfolgt sein.

4) Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer im Besitz der Fotorechte zu sein sowie, dass bei einer Veröffentlichung seiner übersendeten Fotos kein besonderer Fotocredit notwendig ist. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber extra darauf hinzuweisen.

5) Der Teilnehmer überträgt dem Veranstalter das Recht seine von ihm übersendeten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.

6) Ausgeschlossen von der Teilnahme sind die Gewinner der Vorjahre des Young Talents Cups. Teilnehmer und Finalisten sind jedoch wiederum berechtigt sich zu bewerben.

II. VORAUSSETZUNGEN

II.1. Kategorie KÖCHE/INNEN

Um Kreativität messbar zu machen, müssen die im Warenkorb genannten Produkte Bestandteil eines Gerichts sein. Inwieweit andere Produkte und Zutaten im Gericht zum Einsatz kommen, obliegt der Kreativität der Teilnehmer, wobei die im Warenkorb sich befindenden Produkte als Hauptkomponenten zum Einsatz kommen müssen.
Der Wareneinsatz für das Gericht darf pro Person maximal EUR 8, netto betragen.
DER WARENKORB ¬

Der Warenkorb betrifft ausschließlich die antretenden Köche/Innen. Jeder Teilnehmer muss mindestens vier Produkte aus dem Warenkorb in seinem Gericht einfließen lassen. Die vier gewählten Produkte müssen als Hauptkomponenten im Gericht eingesetzt werden. Mit welchen anderen Produkten und Zutaten das Menü ergänzt wird, obliegt der Kreativität der Teilnehmer.

- Schweinsfledermaus von Wiesbauer (www.wiesbauer-gourmet.at)
- Flug Ananas von Transgourmet (www.transgourmet.at)
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)
- Passepiere von R&S Gourmet (www.rs-gourmets.at)
- Bio Bachforellenfilet aus Österreich von Kröswang (www.kroeswang.at)
- Bio Österreichisches Leindotteröl nativ und Bio Östereichisches Hanföl nativ von der Öhlmühle Schalk (www.schalk-muehle.at)
- Alpenfisch Gewürzsalz ODER Ananas-Curry Gewürzzubereitung ODER Pork&Beef Gewürzsalz von Spiceworld (www.spiceworld.at)
- (Produkt wird noch ergänzt) von Spiceworld (www.spiceworld.at)

Darüber hinaus muss mindestens ein regionales Produkt, das im Umkreis von maximal 60 Kilometern rund um das Restaurant/Hotel, in dem der Kandidat tätig ist oder der Ausbildungseinrichtung, in welcher er ist, wachsen und vom Teilnehmer selbst geerntet oder gefangen wurde, im Gericht einfließen lassen. Umso kreativer der Teilnehmer dabei ist, umso besser. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten oder Produzenten...) geliefert oder veredelt werden.

ZEITPLAN

Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene 12 Köche aus, die zu den Pre-Cups bzw. zum Finale eingeladen werden.

Die 3 PRE-Cups* finden in Wien, Steiermark und Salzburg statt. Der Veranstalter informiert bis zum 17.9.2019 alle Teilnehmer über die Nominierung. Je zwei Köche qualifizieren sich pro Pre-Cup für das große Finale.
Die Teilnehmer werden per Los den Pre-Cups zugeteilt.
Der Zeitplan bei den drei Pre-Cups ist wie folgt:*
08:00 Uhr: Eintreffen der Finalisten, Come-together
09:00 Uhr: Briefing & Warencheck durch einen Juror
09:30 Uhr: Start Wettbewerb
12:30 Uhr: Anrichten der Speisen für das Service / Gerichte werden der Jury serviert
13:00 Uhr: Ende / Auswertung der Ergebnisse
13:30 Uhr: Bekanntgabe der Finalisten & Feedbackrunde
Der Beginn des Wettbwerbs für das Finale wird den Finalisten zeitgerecht mitgeteilt.
*Änderungen vorbehalten. Die Termine werden noch bekannt gegeben.

WETTBEWERBSREGELN

1) Die Teilnehmer müssen alle über den Warenkorb hinausgehenden Zutaten selbst zu den Pre-Cups und zum Finale mitnehmen.

2) Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Vor Ort erfolgt eine Einweisung der vorhandenen Küchengeräte. Die Juroren achten weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln

4) Die Teilnehmer arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

5) Betreuer, Commis, o.ä. der Teilnehmer sind im Küchen- und Gastgeberbereich nicht zugelassen.

6) Teilnehmer müssen in den vorgegebenen Zeiten, die im Zeitbablauf erläutert werden, für ihr Gericht 10 Portionen anrichten.

7) Die Gerichte der Köche werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität bewertet. Weiters fließt die Arbeitsweise in die Bewertung ein: Hygiene, Ressourcenschonendes Arbeiten und Sauberkeit bilden die Kriterien. Die Bewertung erfolgt mit einem Punkte-System

8) Nicht zeitgerechte Fertigstellung und Anrichten der Gerichte gibt Punkteabzug.

9) Die beiden Köche mit den meisten Punkten qualifizieren sich für das Finale.

10) Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung welcher Teilnehmer für das Finale zugelassen wird.

11) Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden. Eine Feedbackrunde erfolgt nach dem Wettbewerb.

II.2. Kategorie Vegan/ Vegitarisch
DIE BEWERBUNG
Jeder Pâtissier muss sein Signature Dessert herstellen. Alle Produkte können selbst gewählt werden. Der Wettbewerb dauert acht Stunden. Die Teilnehmer nehmen während dem Bewerb an einem Workshop teil und müssen anschließend eine Challenge als zusätzliche Aufgabe zum Signature Dessert absolvieren.
ZEITPLAN
Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene 6 (wie viele?) Pâtissiers aus, die zum Finale eingeladen werden.
Die Pâtissiers unterlaufen einem internen Verfahren und werden über die Teilnahme am 14. Oktober bis zum 17.9.2019 informiert.
I. FINALE
FINALE Köche/Innen und Gastgeber/Innen: Montag, dem 25.11.2019* in Salzburg.
* Änderungen vorbehalten
1) Die Teilnehmer müssen alle Zutaten selbst mitnehmen.

2) Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Vor Ort erfolgt eine Einweisung der vorhandenen Küchengeräte. Die Juroren achten weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln

4) Die Teilnehmer arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

5) Betreuer, Commis, o.ä. der Teilnehmer sind im Küchen- und Gastgeberbereich nicht zugelassen.

6) Teilnehmer müssen in den vorgegebenen Zeiten, die im Zeitbablauf erläutert werden, für ihr Gericht 10 Portionen anrichten.

7) Die Gerichte der Köche werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität bewertet. Weiters fließt die Arbeitsweise in die Bewertung ein: Hygiene, Ressourcenschonendes Arbeiten und Sauberkeit bilden die Kriterien. Die Bewertung erfolgt mit einem Punkte-System

8) Nicht zeitgerechte Fertigstellung und Anrichten der Gerichte gibt Punkteabzug.

9) Die beiden Köche mit den meisten Punkten qualifizieren sich für das Finale.

10) Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung welcher Teilnehmer für das Finale zugelassen wird.

II.3. Kategorie PATISSERIE
DIE BEWERBUNG
Jeder Pâtissier muss sein Signature Dessert herstellen. Alle Produkte können selbst gewählt werden. Der Wettbewerb dauert acht Stunden. Die Teilnehmer nehmen während dem Bewerb an einem Workshop teil und müssen anschließend eine Challenge als zusätzliche Aufgabe zum Signature Dessert absolvieren.
ZEITPLAN
Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene 6 (wie viele?) Pâtissiers aus, die zum Finale eingeladen werden.
Die Pâtissiers unterlaufen einem internen Verfahren und werden über die Teilnahme am 14. Oktober bis zum 17.9.2019 informiert.
I. FINALE
FINALE Köche/Innen und Gastgeber/Innen: Montag, dem 25.11.2019* in Salzburg.
* Änderungen vorbehalten
1) Die Teilnehmer müssen alle Zutaten, sowie besondere Gerätschaften selbst mitnehmen.

2) Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Vor Ort erfolgt eine Einweisung der vorhandenen Küchengeräte. Die Juroren achten weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln

4) Die Teilnehmer arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

5) Betreuer, Commis, o.ä. der Teilnehmer sind im Küchen- und Gastgeberbereich nicht zugelassen.

6) Die Pâtissiers müssen in den vorgegebenen Zeiten, die im Zeitablauf erläutert werden ihr Dessert für ?? Portionen anrichten. Weiters müssen sie an einem Workshop teilnehmen und sich einer Challenge stellen.

7) Die Gerichte der Köche werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität bewertet. Weiters fließt die Arbeitsweise in die Bewertung ein: Hygiene, Ressourcenschonendes Arbeiten und Sauberkeit bilden die Kriterien. Die Bewertung erfolgt mit einem Punkte-System

8) Nicht zeitgerechte Fertigstellung und Anrichten der Gerichte gibt Punkteabzug.

9) Die beiden Köche mit den meisten Punkten qualifizieren sich für das Finale.

10) Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung welcher Teilnehmer für das Finale zugelassen wird.

II.4. Kategorie Gastgeber
DIE BEWERBUNG
Die Gastgeber haben ein Tischarrangement zum Motto »DAS IST MEIN TISCH« zu kreieren. Das Tischarrangement spiegelt die eigene Kreativität und Geschmack wieder, welches in seinem eigenen Restaurant gestaltet werden würde. Ein Foto der Tischdekoration im Bewerbungsprozess hochladen. Dabei ist der Kreativität, Farben, Formen, Blumen, Kerzen, Äste aus der Natur, keine Grenzen gesetzt.
Der Wareneinsatz für die Gastgeber für Tisch-Dekoration darf für 4 Personen max. Euro 15,- (exkl. Teller, Besteck, Tischdecke und Gläser) betragen.
Im zweiten Part der Bewerbung haben die Gastgeber eine Getränkebegleitung zu den Gerichten von Starjuror Rolf Caviezel zu empfehlen. Das Besondere an den Rezepten ist, dass es sich um Rezepte handelt, die sich mit der Methode des Räucherns auseinandersetzen. Auch hier ist Kreativität gefragt und Begleiter wie Wein, Bier, antialkoholische Getränke oder sogar Tees erlaubt.
ZEITPLAN
Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene 6 Gastgeber aus, die zum Finale eingeladen werden.
Die Gastgeber unterlaufen einem internen Verfahren und werden über die Teilnahme am 25.11.2019 bis zum 17.9.2019 informiert.
WETTBEWERBSREGELN
1) Die Gastgeber müssen alle Dekorationsmittel bis auf Teller, Besteck, Tischdecke und Gläser selbst zu den Pre-Cups und zum Finale mitnehmen.
2) Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Gestecke oder Dekorationen mitbringen oder verwenden.

3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Gestecke bzw. Dekorationen und konfisziert diese gegebenenfalls. Für die Gastgeber eine Einweisung in die Tischaufstellungen und Getränkebegleitungen. Die Juroren achten weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.

4) Die Gastgeber arbeiten mit eigenen Hilfswerkzeugen wie Scheren, Kleber etc.

5) Betreuer, Commis, o.ä. der Teilnehmer sind im Küchen- und Gastgeberbereich nicht zugelassen.

6) Die Gastgeber müssen in den vorgegebenen Zeiten, die im Zeitbablauf erläutert werden, einen Tisch für 4 Personen aufdecken und dekorieren. Weiters müssen die Gastgeber sich einer Sommelier-Challenge stellen.

7) Die Dekorationen der Gastgeber werden auf Kreativität, Ordentlichkeit, korrektes Anrichten, Ressourcenschonendes Arbeiten, Sauberkeit während des Arbeitens mit einem Punkte-System bewertet. Die Service-Tätigkeit wird ebenso nach einem Punktesystem bewertet. Dabei achtet die Jury auf Freundlichkeit, Fachwissen zu den Getränken.

8) Nicht zeitgerechte Fertigstellung gibt Punkteabzug.

9) Die zwei Gastgeber mit den meisten Punkten qualifizieren sich für das Finale.

10) Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung welcher Teilnehmer für das Finale zugelassen wird.

11) Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden. Eine Feedbackrunde erfolgt nach dem Wettbewerb.

ZEITABLAUF*

Der Zeitplan bei den drei Pre-Cups ist wie folgt:
08:00 Uhr: Eintreffen der Finalisten, Come-together
09:00 Uhr: Briefing & Warencheck durch einen Juror
09:30 Uhr: Start Wettbewerb
12:30 Uhr: Anrichten der Speisen für das Service / Gerichte werden der Jury serviert
13:00 Uhr: Ende / Auswertung der Ergebnisse
13:30 Uhr: Bekanntgabe der Finalisten & Feedbackrunde
Der Beginn des Wettbwerbs für das Finale wird den Finalisten zeitgerecht mitgeteilt.
* Änderungen vorbehalten

DATENSCHUTZ

Für die Teilnahme am Wettbewerb ist eine Angabe von personenbezogenen Daten erforderlich. Der Teilnehmer erklärt sich ausdrücklich damit einverstanden, dass die von ihm übermittelten Daten für die Durchführung und Abwicklung des Wettbewerbs erhoben und verarbeitet werden. Der Teilnehmer erklärt sich außerdem damit einverstanden, dass er auf die von ihm hinterlegte E-Mail-Adresse Nachrichten im Zusammenhang mit dem Wettbewerb von der Falstaff Profi GmbH erhalten darf. Im Falle eines Widerrufs wird der Teilnehmer vom Wettbewerb ausgeschlossen.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall alleine der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.
Alle Kandidaten der Vorausscheidungen erhalten vor Ort Kochjacken bzw. -schürzen, die danach in ihr Eigentum übergehen und beim Erreichen des Finales auch getragen werden müssen.
Anreise- sowie Übernachtungskosten sind von den Kandidaten selbst zu tragen.
Der Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass Fotos und/oder Videomaterialien, das eigenständig vom Teilnehmer übermittelt wird oder das in den Pre-Cups, bei den Wettbewerben, Workshops, Seminaren und allen weiteren Events, die den Falstaff Young Talents Cup betreffen von der Falstaff Profi GmbH erstellt wird, veröffentlicht werden, die bei den Foto-/Filmaufnahmen im Zuge der Events des Falstaff Yung Talents Cups entstanden sind und auf denen der Teilnehmer zu sehen ist.
Der Teilnehmer stimmt des Weiteren zu, dass sämtliche Rechte für die Nutzung und Veröffentlichung dieser Aufnahmen auf nachstehend genannte Rechtsträger übertragen werden können:
Medienunternehmen
Diese dürfen die Bilder und/oder Videomaterialien ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung in unveränderter Form durch den Urheber oder durch Dritte, die in dessen Einverständnis handeln, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch unter anderem zur Illustration und zu Werbezwecken verwenden.

Partnerunternehmen / Sponsoren des Falstaff Young Talents Cups
Diese dürfen die Bilder und/oder Videomaterialien ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung in unveränderter Form durch den Urheber oder durch Dritte, die in dessen Einverständnis handeln, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch unter anderem zur Illustration und zu Werbezwecken verwenden.
Einer etwaigen Veröffentlichung auf „Facebook“ und anderen sozialen Medien stimme ich ebenfalls zu. Ich übertrage zudem der Falstaff Profi GmbH bzw. den Medienunternehmen alle Verwendungsrechte einschließlich Nachdruck und Weitergabe am Bildmaterial ohne zeitliche Beschränkung. Die Bilder können mit anderem Bildmaterial, Grafik oder Text kombiniert, abgeändert, skaliert oder beschnitten werden.
Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen.
Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber den gastgebenden Restaurants.
Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z.B. iSi-Whips, Teller, Gläser, Besteck etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher.
Die Gewinner der Europas Beste haben ausschließlich die Möglichkeit im darauffolgenden Jahr (somit 2020) die Reise in Anspruch zu nehmen.
Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

Für Fragen kontaktieren Sie uns unter office@falstaff-profi.com.