



**Reglement des Wettbewerbs C3 Ausgabe Nr. 5:
Chocolate Chef Competition → C³**



**Chocolate
Chef
Competition**



Artikel 1: Wettbewerbsveranstalter

Valrhona SAS, vereinfachte Aktiengesellschaft nach französischem Recht mit einem Kapital von 1 539 990 €, eingetragen im Handelsregister von Romans unter der Nummer 435 480 520, mit Firmensitz in der Allée du Bergeron 315 in 26600 Mercuriol Veauvres, nachstehend bezeichnet als Valrhona, organisiert in den unten stehenden Bedingungen einen Dessert-Rezepte-Wettbewerb für die Gastronomie namens „C³“.

Dieser Wettbewerb läuft in drei klar unterscheidbaren Etappen ab:

Etappe 1: Auswahl nach Bewerbungsunterlagen, die 6 Bewerbern den Zugang zur nächsten Auswahlrunde eröffnen, deren Modalitäten nachstehend beschrieben werden.

Etappe 2: Die Bewerber, die auf Grundlage der Bewerbungsunterlagen ausgewählt wurden, werden an einer Degustationsauswahl teilnehmen, die den Zugang zur letzten Etappe des Wettbewerbs eröffnet.

Das genaue Datum der Veranstaltung wird ihnen anlässlich der Bekanntgabe der Ergebnisse mitgeteilt.

Die praktischen und technischen Einzelheiten werden den in Etappe 1 ausgewählten Bewerbern für den ordnungsgemäßen Ablauf des Wettbewerbs zu gegebener Zeit mitgeteilt.

Etappe 3: Das internationale Finale wird in New York, Brooklyn, stattfinden.

Das gesonderte Reglement für das Finale wird Ende Juni 2018 an jeden der Teilnehmer geschickt, um sie über den Ablauf des Wettbewerbs an Ort und Stelle und die praktischen Einzelheiten zu informieren.

Artikel 2: Teilnahmeberechtigte Personen

Der Wettbewerb steht allen Gastronomieprofis offen, die Kunden von Valrhona sind oder nicht. Diese Profis müssen folgende Kriterien erfüllen:

- zum Zeitpunkt der Auswahl nach Bewerbungsunterlagen ihre Arbeit ausüben;
- zum Zeitpunkt der Auswahl nach Bewerbungsunterlagen älter als 21 Jahre sein.

Als „Profi“ gilt jeder Angestellte, Leiter und/oder Inhaber eines Gastronomiebetriebs.

Eine Arbeitsbescheinigung sowie die Kopie des gültigen Passes des Bewerbers müssen den Anmeldeunterlagen beigelegt werden.

Der Gewinner bzw. die Gewinnerin des Finales der 4. Ausgabe vom Oktober 2016 darf nicht an der 5. Ausgabe des Wettbewerbs teilnehmen.

Artikel 3: Anmeldung zum Wettbewerb

Die Vorauswahl zum Wettbewerb erfolgt über die Auswahl von geographischen Gebieten, die wie folgt je nach Ort des Betriebs organisiert wird, in dem der am Wettbewerb teilnehmende Chef tätig ist:

- Auswahl in Frankreich über das Championnat de France des Desserts (Französische Dessert-Meisterschaft)
- Auswahl Spanien
- Auswahl Italien
- Auswahl Skandinavien



- Übriges Europa (Auswahl Belgien / Deutschland / Vereinigtes Königreich / Schweiz / Portugal...)
- Auswahl Naher Osten
- Auswahl Amerika
- Auswahl Asien / Japan

Jeder Bewerber muss ein originelles und kreatives Tellerdessert sowie ein Rezept für **geformte Schokoladenbonbons** zu folgendem Thema einreichen: „**Manjari Grand cru de Madagascar**“ unter Verwendung der dunklen Kuvertüre-Schokolade der Reihe Grand Cru de Terroir von Valrhona: **Manjari 64 %**

Dieses Rezept muss mit der üblichen Ausstattung des Kochlabors hergestellt werden.

Die Zutat Schokolade muss die Hauptzutat sowohl in visueller als auch in geschmacklicher Hinsicht sein.

Die Rezeptmappe und das vorliegende Reglement sind auf der Website unter folgender Adresse zu finden: www.valrhona.com. Nur vollständige, über das Webformular ausgefüllte Rezeptmappen werden akzeptiert (Name der Rezepte, Beschreibung-Präsentation, Rezeptverlauf, Fotos der fertiggestellten Rezepte und Fotos der verschiedenen Verlaufsphasen, Lebensmittelbezugsliste) und das vorliegende Reglement muss ordnungsgemäß paraphiert und unterzeichnet werden (siehe Artikel 15) vor dem: **31. Oktober 2017 vor Mitternacht.**

Sie erhalten eine Empfangsbestätigung, die Ihnen Ihre Anmeldung bestätigt.

Der Veranstalter behält sich die Möglichkeit vor, die geographische Auswahl zu verschieben oder zu annullieren.

Unvollständige oder gefälschte Unterlagen werden als ungültig erachtet und führen zur Eliminierung des Teilnehmers.

Artikel 4: Auswahl der Finalisten

Die Auswahl der Finalisten erfolgt in zwei Etappen.

- **Etappe 1 - Eine Vorauswahl nach Bewerbungsunterlagen wird von der Jury getroffen, die sich aus Chefkonditoren der Ecole Valrhona zusammensetzt.**

Anzahl an Bewerbern, die nach Bewerbungsunterlagen ausgewählt werden: 6 für jede geographische Zone.

Die auf Grundlage der Bewerbungsunterlagen ausgewählten Bewerber kommen weiter und gelangen zur Etappe 2 des Wettbewerbs.

Die Bekanntgabe der Ergebnisse erfolgt im Anschluss an die Auswahl nach Bewerbungsunterlagen Ende November 2017 per E-Mail an die Bewerber, die ausgewählt wurden oder nicht.



Die Jury der Auswahl nach den Bewerbungsunterlagen studiert und benotet **anonym** jedes der Rezepte auf der Grundlage eines Kriterienrasters (Kriterien wie Klarheit und Genauigkeit der Texte des Rezeptverlaufs, der vorgelegten Fotos, der Originalität des Rezepts, Optik und Einhaltung des Themas „Manjari Grand cru de Madagascar“).

- **Etappe 2 - Auf die Auswahl nach den Bewerbungsunterlagen erfolgt eine Verkostungsauswahl, wobei die 6 Bewerber der gleichen geographischen Auswahl zwischen dem 15. Januar 2018 und dem 30. April 2018 gegeneinander antreten.**

Die Rezepte werden verkostet und die gesamte Arbeit wird von einer Jury benotet, die aus vom Berufsstand anerkannten Fachleuten besteht. Diese Jury wurde von Valrhona ausgewählt.

Zu den Kriterien für die Bewertung gehören u. a. die Originalität der Rezepte, der Geschmack, die Geschmackskombinationen, die Konsistenz, die Optik und die Einhaltung der Thematik. Eine Arbeitsjury benotet vor allem die Verluste von Rohstoffen, das Verhalten, die Sauberkeit des Arbeitsbereichs während des Wettbewerbs, die Einhaltung des vorgegebenen Themas sowie die Einhaltung des vom Veranstalter vorgegebenen Timings.

Die Bewerber müssen für diese Verkostung das Rezept des Tellerdesserts für 10 Personen und 20 geformte Schokoladenbonbons herstellen, das in den Anmeldungsunterlagen steht.

Ablauf der Auswahl:

Datum und Ort der Degustationsauswahl werden Ihnen zusammen mit der Bekanntgabe der ausgewählten Bewerbungsunterlagen in Etappe 2 mitgeteilt.

Die Qualifizierung findet bei einer 5 1/2 Stunden dauernden Prüfung statt mit der Herstellung eines Tellerdesserts für 10 Personen und 20 geformten Schokoladenbonbons zum Thema „Manjari Grand Cru de Madagascar“. Den Bewerbern steht die übliche Ausrüstung des Kochlabors zur Verfügung.

Die Rohstoffe werden nicht vor Ort bereitgestellt **mit Ausnahme der Schokolade und der anderen Rohstoffe von Valrhona**

Der Bewerber muss für die anderen Zutaten sorgen, die für die Herstellung seiner Rezepte benötigt werden.

Das spezielle Material für die Herstellung des Rezepts eines Bewerbers geht zu dessen Kosten, und er muss es am Tag der Auswahlprüfung mitbringen.



Ausgeschlossen werden alle Nahrungsmittel, die eine wie auch immer geartete Zubereitung erfahren haben, wie Kochen, Sous-vide, Zuschneiden, Zurichten, Schneiden, Aufguss ...
Material und Nahrungsmittel werden vom Veranstalter am Morgen der Prüfung kontrolliert, jeder Verstoß gegen das Reglement führt zum Ausschluss vom Wettbewerb.

Valrhona kümmert sich um die Organisation des Transports und der Unterkunft vor Ort für die Bewerber. Die Kosten für Transport und Unterkunft gehen zu Lasten von Valrhona.

Im Anschluss an diese Verkostung werden die ausgewählten Bewerber am Finale des Wettbewerbs teilnehmen. Die Bekanntgabe der Finalisten erfolgt im Anschluss an die Auswahl und auf der Website www.valrhona.com.

Jeder Bewerber erhält ebenfalls ein Bestätigungsschreiben und eine Einladung zum Finale, das in New York Brooklyn im Oktober 2018 stattfinden wird.

Die Benotungskriterien der Degustationsauswahl (detailliertes Raster in Anhang 1)

TELLERDESSERT	Benotung 100 PUNKTE-SYSTEM
Optik	30 Punkte
Konsistenzen	30 Punkte
Verkostungen	40 Punkte

Geformtes Schokoladenbonbon	Benotung 60 PUNKTE-SYSTEM
Optik	20 Punkte
Konsistenzen	20 Punkte
Verkostungen	20 Punkte

Die Preise

Der Sieger, der von der internationalen Fachjury ermittelt wird, erhält eine Auszeichnung und 3000 Euro Preisgeld in Form eines Schecks.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Lose durch Preise gleichen oder höheren Werts zu ersetzen, falls die genannten Lose nicht vorhanden sind, ohne dass eine diesbezügliche Beanstandung geltend gemacht werden kann.



Die in jeder Etappe des Wettbewerbs gewonnenen Preise können in keinem Fall zu einer Beanstandung seitens der Teilnehmer führen. Sie können nicht eingetauscht oder durch einen anderen Preis oder ihren Gegenwert in Bargeld ersetzt werden.

Die Preise, die aus Gründen, die vom Veranstalter nicht zu verantworten sind, nicht vergeben werden können, sind für die Begünstigten verloren und werden nicht erneut vergeben.

Artikel 5:

Die ausgewählten Teilnehmer sichern zu, die Urheber der im Rahmen des vorliegenden Wettbewerbs eingereichten Rezepte zu sein und sie sichern zu, dass sie über alle geistigen Eigentumsrechte an diesen Rezepten verfügen.

Sie treten kostenlos die Rechte für Vervielfältigung und Darstellung des Rezepts (oder der Rezepte für die Finalisten) in seiner bzw. ihrer literarischen und fotografischen Version ab, die sie im Rahmen ihrer Teilnahme am Wettbewerb für seine bzw. ihre folgende Verwendung eingereicht haben:

Diesbezüglich ermächtigen Sie ausdrücklich den Veranstalter zu Folgendem:

- Erscheinung in Werbeunterlagen, die vom Unternehmen Valrhona oder seinen Partnern vertrieben werden
- Jegliche Erscheinung, Kommunikation und/oder Veröffentlichung durch den Webdienst des Unternehmens Valrhona, und zwar weltweit
- Jede Veröffentlichung in den Medien im Rahmen der Bewerbung der Ergebnisse des Wettbewerbs
- Und zwar für eine Dauer von 11 Jahren ab dem Eingang ihres bzw. ihrer Rezepte beim Veranstalter, wobei diese Vereinbarung für alle Länder gilt, in denen Produkte von Valrhona vermarktet werden.

Sie sichern zu, über alle Befugnisse zu verfügen, um die vorliegende Abtretung vorzunehmen und sie sichern das Unternehmen Valrhona gegen jeden Anspruch eines Dritten welcher Art auch immer bezüglich der Verwendung des Rezepts in seiner literarischen oder photographischen Version ab.

Artikel 6: Das Finale im Oktober 2018

Das Finale wird im Oktober 2018 in New York Brooklyn im Rahmen des internationalen Gastronomie-Kongresses stattfinden.

Die genauen Daten werden den Teilnehmern im Juni 2018 mitgeteilt.

Artikel 7: Thema des Finales

Das Thema des Finales und die Art der verlangten Rezepte werden den Finalisten spätestens im Juni 2018 auf der Website www.valrhona.com und per E-Mail mitgeteilt.



Die Finalisten müssen erneut ein Anmeldeformular ausfüllen, das ihnen per E-Mail zugestellt wird.

Artikel 8:

Die in den Etappen 1 und 2 ausgewählten Teilnehmer ermächtigen die Veranstalter, **ihren Namen und den Betrieb, in dem sie arbeiten**, zu Werbezwecken zu verwenden, ohne dass ihnen daraus eine Vergütung, ein Recht oder ein anderer Vorteil entsteht, der über die Übergabe ihres Loses hinausgeht.

Der Bewerber vertritt ungeachtet seiner Nationalität das Land, in dem er arbeitet und zwar bis zum Ende des Wettbewerbs.

Wenn der Bewerber den Betrieb wechselt oder in ein anderes Land zieht oder wenn beides eintritt, muss er den Veranstalter zeitnah darüber informieren, da er ansonsten nicht mehr am Auswahlverfahren teilnehmen kann.

Artikel 9: Recht auf das eigene Bild

Der Bewerber erlaubt hiermit, sein Bild und die ihn betreffenden Bilder (Porträt und Ambiente), die während der Qualifikationen im Rahmen des Wettbewerbs C3 aufgenommen werden, zu verwenden beziehungsweise auf jedem beliebigen Medium und mittels jedes beliebigen Vervielfältigungsverfahrens zu Kommunikationszwecken zu veröffentlichen.

Die vorliegende Genehmigung gilt ab dem heutigen Tag unentgeltlich, ausnahmslos und ohne Vorbehalt für alle Länder für eine Dauer von elf Jahren.

Artikel 10:

Was den Informationsaustausch per E-Mail betrifft erinnert der Veranstalter die Teilnehmer an die Charakteristika und Beschränkungen des Internets und lehnt jede Haftung im Zusammenhang mit dem „Nichterhalten“ einer E-Mail ab, die von folgender Adresse stammt: concoursC3@valrhona.fr.

Das Unternehmen Valrhona wird zwecks des Informationsaustauschs auf Facebook eine Gruppe für die ausgewählten Bewerber einrichten.

Artikel 11:

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die im Reglement genannten Daten und Orte zu annullieren oder zu ändern, ohne dass diesbezüglich eine Beschwerde seitens der Bewerber geltend gemacht werden kann.



Artikel 12: Die Versicherungen

Der Veranstalter ist Inhaber einer Versicherung, die seine Haftpflicht während des Zeitraums des Wettbewerbs absichert.

Jede andere Versicherung geht zu Lasten jedes am Wettbewerb teilnehmenden Bewerbers. Die Bewerber müssen eine Versicherung abgeschlossen haben, welche die finanziellen Folgen ihrer Haftpflicht für alle Schäden an Räumlichkeiten, Material usw. absichert.

Die Bewerber stellen den Veranstalter gegen alle Klagen wegen unmittelbarer Schäden und Materialschäden an Personen oder Sachen frei, die auf ihr persönliches Verschulden zurückzuführen sind.

Artikel 13:

Das vorliegende Reglement unterliegt dem französischen Recht.

Für jede Beschwerde hinsichtlich des vorliegenden Reglements, vor allem seine Auslegung und/oder Anwendung, weisen der Veranstalter und die Teilnehmer am vorliegenden Wettbewerb die ausschließliche Zuständigkeit dem Tribunal de Grande Instance in VALENCE (Departement Drôme, Frankreich) zu, ohne dass der Veranstalter aus welchem Grund auch immer vor ein anderes Gericht geladen werden kann.

Wenn eine beliebige Bestimmung des vorliegenden Reglements ganz oder teilweise für nichtig erklärt wird, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen davon unbeschadet.

Eine einzige Teilnahme je Unternehmen oder je Gastronomiebetrieb bei Betreibung auf eigenen Namen wird gestattet.

Artikel 14:

Die Kontaktdaten des Teilnehmers können gemäß dem frz. Datenschutzgesetz vom 6. Januar 1978 verarbeitet werden. Jeder Teilnehmer verfügt über ein Recht auf Zugriff, Berichtigung oder Löschen der ihn betreffenden Angaben. Dieses Recht kann beim Veranstalter geltend gemacht werden.

Der Veranstalter kann diese Angaben ggf. an Dritte weiterleiten.

Artikel 15:

Die Teilnahme am Wettbewerb setzt das Einverständnis mit dem vorliegenden Reglement und die Einhaltung der Entscheidungen der souveränen Jury voraus.

Jedem Bewerber wird das vorliegende Reglement zusammen mit den Anmeldungsunterlagen zugestellt. Er kann nur an den Auswahlphasen des Wettbewerbs teilnehmen, wenn er **das Reglement und die verschiedenen beigefügten Schriftstücke mit dem Vermerk „Bedingungen angenommen“** bestätigt.

Reglement Wettbewerb C³: Chocolate Chef Competition



Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung, wenn er aufgrund höherer Gewalt oder ohne sein Verschulden den vorliegenden Wettbewerb annullieren, abkürzen, verlängern, verschieben oder die Wettbewerbsbedingungen ändern muss.

Adresse: concoursc3@valrhona.fr

Tain l'Hermitage, den 21. Juni 2017

Jeder Teilnehmer muss dieses Reglement über die Online-Validierung bestätigen.





Anhang 1:
Bewertungskriterien für die Degustationsauswahl

TELLERDESSERT

OPTIK – PRÄSENTATION

1. Offensichtliche optische Einhaltung bei der Präsentation des Themas MANJARI Grand Cru de Madagascar	/15
2. Optische Ästhetik der Präsentation des Desserts	/10
3. Originalität der Präsentation des Desserts	/5

VERKOSTUNG - KONSISTENZEN

4. Originalität der angebotenen Konsistenzen	/15
5. Qualität der Konsistenzen aus technischer Sicht (Mousse geronnen, Ganache ölig ...)	/15

VERKOSTUNG – GESCHMACK

6. Originalität der Geschmackskombinationen	/15
7. Ausgewogenheit der Geschmackskombinationen	/10
8. Die verschiedenen kombinierten Geschmacksrichtungen bewahren ihren eigenständigen Charakter (können leicht identifiziert werden)	/15

GESAMT JE JURY

	/100
--	-------------

SCHOKOLADENBONBON

OPTIK – PRÄSENTATION

9. Einhaltung der Optik des Themas „Geformtes Manjari-Schokoladenbonbon“>	/10
10. Originalität der Präsentation des Bonbons	/10

VERKOSTUNG - KONSISTENZEN

11. Originalität der angebotenen Konsistenzen	/10
12. Qualität der Konsistenzen aus technischer Sicht	/10

VERKOSTUNG – GESCHMACK

13. Risikobereitschaft bei der Kombination der Zutaten	/10
14. Ausgewogenheit der Geschmackskombinationen	/10

GESAMT JE JURY

	/60
--	------------

ARBEIT

HYGIENE UND MANAGEMENT

15. Sauberkeit der Arbeitsfläche und des Materials während des Wettbewerbs	/20
16. Sauberkeit der Arbeitsfläche beim Servieren der Desserts	/15

17. Organisation der Arbeitszeit	/20
18. Management der Nutzung der Rohstoffe	/15

GESAMT JE JURY

	/70
--	------------