



**WELTWEITER WETTBEWERB
DER BESTEN KÄSEMACHER**

**REGLEMENT DER PRÜFUNGEN
AM SONNTAG DEN 2. JUNI 2013**

- TOURS LOIRE VALLEY -

Vorwort:

Unser Bestreben ist, allen Wettbewerbsteilnehmern Chancen-gleichheit zu gewährleisten und somit jedem Kandidaten die gleiche Chance auf einen Sieg.

Teilnahmeberechtigt sind alle die beruflich mit Käse verbunden sind, wie Käsemeister in den Bereichen Herstellung, Produktion bis zur Käse-Theke im Einzelhandel oder Fromelier in Restaurants.

Die Wettbewerbe beziehen sich auf das berufliche "Gewusst wie", auf die Techniken der Käseherstellung, das Wissen über Käse und Milchprodukte, die Künste der Käsemeister und die Fähigkeit, ihre Produkte auszuwählen und ins rechte Licht zu stellen, ihre Käse und Milchprodukte ebenso zu bewerben und zu verteidigen, wie die eigenen Berufsbranche

Artikel 1 - Gegenstand

Im Rahmen von **International Cheese Tours** vom 1. bis zum 3. Juni 2013 findet im Centre International de Congrès **Vinci** in Tours, 26 Boulevard Heurteloup – CS24225 - 37042 Tours Cedex 1 der

"Weltweite Wettbewerb der besten Käsemacher 2013" statt

Der Wettbewerb steht am Sonntag dem 2. Juni 2013 auf dem Programm.

Artikel 2 - Organisator

Der Weltweite Wettbewerb der besten Käsemacher 2013 wird von SAEM Tours Evénements in Zusammenarbeit mit dem Organisationskomitee des Wettbewerbs und mit der Unterstützung seiner Partner organisiert.

Sekretariat des Organisationskomitees:

SAEM Tours Evénements

26 boulevard Heurteloup – CS24225

37042 Tours Cedex 1, Frankreich

Email : contact@cheese-tours.com



Artikel 3 - Die Jury

Vorsitzender der Jury wird Jean-Marie PANAZOL sein, der als leitender Beamter im französischen Erziehungsministerium arbeitet. Die Jury wird aus bedeutenden Käsespezialisten und anderen für ihre einschlägigen beruflichen Fähigkeiten international anerkannten Persönlichkeiten bestehen.

Artikel 4 - Bewerbungsunterlagen

Die Kandidaten werden aufgrund der eingereichten Bewerbungsunterlagen ausgewählt. Diese müssen umfassen :

- Ein vollständiger Lebenslauf und ein Foto (jpeg 300 dpi).
- Der Nachweis einer mindestens dreijährigen Berufserfahrung.
- Die Fotokopie des Personalausweises oder des Reisepasses des Bewerbers oder der Bewerberin.
- Die Präsentation eines Käses aus dem Land des Bewerbers mit Fotos und einem schriftlichen Plädoyer für diesen Käse (höchstens eine Seite).
- Das Foto der Präsentation einer Käseplatte mit zehn Käsesorten, die nach dem Thema „Geschmäcker und Farben“ für den Service am Tisch zusammengestellt wurden. Die Käseauswahl ist aufzulisten und zu begründen (höchstens eine Seite).
- Ein 15-zeiliges Plädoyer über die Wohltaten von Käse & Milchprodukten während des Wachstums.

Die Anmeldegebühr von 150 Euro ist nur von den 16 für das Finale ausgewählten Bewerbern zu entrichten. Die Bewerber werden vom Organisationskomitee zwischen dem 25.- und 30. März 2013 informiert und müssen ihre Teilnahme innerhalb von 30 Tagen durch die Bezahlung der Anmeldegebühr bestätigen. Eine Bezahlung vor Ort ist nicht möglich.

WICHTIG: Ohne die vollständige Bezahlung der Anmeldegebühr kann eine Bewerbung nicht bestätigt werden. Eine Erstattung der Anmeldegebühr ist ausgeschlossen.

Nur vollständige Unterlagen werden berücksichtigt. Die Unterlagen müssen in englischer oder französischer Sprache verfasst sein. Handgeschriebene Unterlagen werden nicht berücksichtigt:

Die Bewerbungsunterlagen sind zu senden an:

**SAEM Tours Evénements
Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013
26 boulevard Heurteloup – CS24225
37042 Tours Cedex 1, France**

Eingang spätestens am 15. März 2013 um Mitternacht, als Nachweis gilt der Poststempel. Bei elektronischer Übersendung gilt das E-Mail-Datum.



Artikel 5 - Die Auswahl der Teilnehmer

Die Entscheidung des Organisationskomitees über die Auswahl der Teilnehmer wird am 1. März 2013 bekannt gegeben. Ein Widerspruch ist nicht möglich. Es maximal 16 Finalisten zugelassen.

Artikel 6 - Uhrzeiten der Wettbewerbe

Die Wettbewerbe finden am Sonntag dem 2. Juni 2013 statt und beginnen um 9.00 Uhr.

Die Ergebnisse werden nach dem Ende der Prüfungen öffentlich bekannt gegeben.

Die Zeremonie der Preisübergabe findet am Sonntag dem 2. Juni 2013 zur Eröffnung der Abendveranstaltung statt.

Am Vortag der Wettbewerbe findet um 11.00 Uhr vor der Anlieferung des Materials durch die Kandidaten im Wettbewerbsbereich eine Einweisung statt. Die Anwesenheit der am folgenden Tag antretenden Bewerber bei dieser Einweisung ist unverzichtbar

Artikel 7 - Material und Produkte

7-1 Material, welches die Kandidaten vor den Wettbewerben bereit stellen müssen:

- Persönliche Materialien, die zum Schneiden des Käses Verwendung finden (keine elektrischen Geräte)
- Teller oder Platten, je nach Prüfung
- Materialien, die für die Käsezubereitung erforderlich sind
- Materialien für die Verkostung, die Präsentation und der Beschriftungen

7-2 Materialien, die von der Organisation bereit gestellt werden

- Arbeitshilfen
- Arbeitsbereiche



7-3 Frischprodukte, Zutaten :

Alle Zutaten außer Frischprodukte sind erlaubt und müssen von den **Kandidaten** mitgebracht werden. Jeder **Kandidat** darf bis zu sechs Zutaten seiner Wahl mitbringen, eine Mengengrenzung gibt es in diesem Rahmen nicht.

Die Kandidaten verfügen über den Samstagnachmittag, um sich in die Markthalle von Tours zu begeben. Jeder verfügt über ein Budget von 150 Euro, um frische Zutaten einzukaufen (Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Frischgemüse, Meeresprodukte etc.), die sie für die Prüfungen der Gruppe 1 verwenden. Diese Einkäufe müssen vor 18.00 Uhr angeliefert werden.

Die Kandidaten müssen für die Geschmacksprüfung 0,500 kg des Käses ihrer Wahl mitbringen. Alle anderen erforderlichen Käse- und Milchprodukte werden von der Organisation gestellt

Artikel 8 - Gegenstand der Prüfungen

DIE ENDPRÜFUNGEN SIND IN DREI GRUPPEN EINGETEILT

Gruppe 1 :

Die Prüfungen der Gruppe 1 dauern vier Stunden. Die Elemente der Prüfungen 1 und 2 werden von der Organisation eine Stunde nach Beginn der

Prüfungen eingesammelt. Die Elemente der Prüfung Nr. 3 werden 2 Stunden nach Beginn der Prüfung eingesammelt, die der Prüfungen 4 und 5 nach Ablauf der 4 Stunden.

1 KÄSETELLER

Zusammenstellung eines Käsetellers mit fünf Portionen vom gelieferten Käse, mit eigenem Teller **oder Anrichtegeschirr** bis zu einer Größe von 40 x 40 cm, unter Verwendung der zuvor gekauften dekorativen Elemente, Zutaten und Frischprodukte. Der verwendete Käse wird zu Beginn der Prüfung bekannt gegeben.

2 DIE VEREINIGUNG DER GESCHMÄCKER

Zusammenstellung von sechs Käsetellern mit einer Käseportion und einer frischen oder nicht frischen Zutat für die Verkostung durch die Jury

Alle Präsentationsformen bzw. Behältnisse sind für die Verkostung erlaubt.

Die Art des Tellers mit einer Größe von höchstens 30 x 30 cm wird zu Beginn der Prüfungen bekannt gegeben.

Der Käse wird eine aus gepresster Käsemasse hergestellte Sorte sein und am 2. April 2013 bekannt gegeben

3 KÄSEZUBEREITUNG

Eine kalte Käsezubereitung mit einem Käse und eingekauften frischen Zutaten.

Diese Zubereitung wird als Ganzes oder in Portionen (mindestens 6) auf Ihrer eigenen Servierauflage präsentiert, die höchstens 40 x 40 x 40 cm groß sein darf

Diese Zubereitung wird von der Jury verkostet.

Der Käse wird eine Weichkäsesorte sein und am 1. März 2013 bekannt gegeben

4 KÄSEPLATTE

Zusammenstellung einer Käseplatte aus von der Organisation gestellten Käsesorten und Anrichtegeschirr.

Zugelassen sind kleine Behältnisse für die Präsentation, Zutaten und Frischprodukte.

Thema der Platte: "Käse für unsere Kinder"..

Platten (höchstens 100 x 100 cm), Unterlagen und Käsesorten werden zum Beginn der Prüfung bekannt gegeben.

5 SCHNITT UND PRÄSENTATION

Die künstlerische Präsentation eines Käses auf einer von der Organisation gestellten höchstens 50 x 50 cm großen Unterlage. Die Präsentation erfolgt ausschließlich durch Zuschnitt und Skulptur des Käses.

Der zu präsentierende Käse wird eine aus gepresster Käsemasse hergestellte Sorte sein. Sein Gewicht (höchstens 10 kg) wird zu Beginn der Prüfungen bekannt gegeben.

Gruppe 2

1 BLINDVERKOSTUNG

Jeder Kandidat verfügt über 10 Minuten, um vier AOP-Käsesorten zu kosten und folgendes zu erkennen:

- Seine Namen
- Sein Herstellungsverfahren
- Die Art der verwendeten Milch
- Sein Herkunftsland
- Die Reifezeit

Die Käsesorten dieser Verkostung sind AOP-Sorten, deren Herstellungstechnik oder das Pflichtenheft dieser Technik ermöglicht, dass sie im jeweiligen Land der Kandidaten verfügbar sind

2 SCHNITTPRÜFUNG

Der Kandidat verfügt über 5 Minuten, um aus fünf verschiedenen von der Organisation gestellten Käsesorten vier Stücke von 250 g auszuschneiden.

Die Sorten werden zu Beginn der Prüfung bekannt gegeben. Der Kandidat verwendet seine eigenen Utensilien. Erlaubt sind nur Käsedraht, Hobel/Rollschnittschneider und Messer.

3 GESCHMACKSPRÜFUNG

Der **Kandidat** verfügt über fünf Minuten, um der Jury einen Käse seiner Wahl vorzustellen.

Der oder die Käse oder das Stück von 0,500 kg wird vom **Kandidat** zugeschnitten und von der Jury verkostet

Gruppe 3

Der Kandidat verfügt über 30 Minuten, um einen Antwortwahlfragebogen mit 40 Fragen zu beantworten.

- 10 Fotos von Milch produzierenden Tieren erkennen
- 10 Fragen über Frischprodukte
- 10 Fragen über Herstellungstechniken
- 10 Fragen über Käsesorten, die über eine geschützte Herkunftsbezeichnung verfügen

Artikel 9 : Benotung

Die Benotung bezieht sich auf eine Gesamtzahl von 200 möglichen Punkten, 100 davon für die Prüfungen der Gruppe 1, 60 Punkte für die Prüfungen der Gruppe 2 und 40 Punkte für die der Gruppe 3.

Bei einem Gleichstand werden die Kandidaten folgendermaßen neu bewertet: Summe der Prüfungspunkte für Schnitt, Blindverkostung und Fragebogen

Gruppe 1 : 100 Punkte

Element 1: 20 Punkte	Element 2: 20 Punkte	Element 3: 20 Punkte
Allgemeine Qualität, Präsentation: 10 Punkte	Präsentation und Originalität: 5 Punkte	Klarheit und Sauberkeit der Ausführung: 5 Punkte
Schnitt: 5 Punkte	Klarheit und Sauberkeit der Ausführung: 5 Punkte	Originalität des Rezepts: 5 Punkte
Klarheit und Sauberkeit der Ausführung: 5 Punkte	Organoleptische Qualität der Zusammenstellung: 10 Punkte	Organoleptische Qualität der Zubereitung: 10 Punkte
Element 4: 20 Punkte	Element 5: 20 Punkte	
Präsentation des Käses und der Zuschnitte: 10 Punkte	Künstlerische Qualität: 10 Punkte	
Originalität und Verwendung der Unterlagen: 5 Punkte	Ausführung der Schnitte Formgebung: 10 Punkte	
Allgemeines künstlerisches Erscheinungsbild: 5 Punkte		

Gruppe 2: 60 Punkte

Element 1: 20 Punkte	Element 2: 20 Punkte	Element 3: 20 Punkte
Name des Käses: 1 Punkt pro Käse	Genaues Gewicht: 5 Punkte pro Zuschnitt	Qualität der Kostprobenpräsentation: 10 Punkte
Die anfangs verwendete Milch: 1 Punkt pro Käse	Gewicht +/- 10 g: 3 Punkte pro Zuschnitt	Visuelle Qualität des Käses: 5 Punkte
Reifungszeit: 1 Punkt pro Käse	Gewicht +/- 25 g: 1 Punkt pro Zuschnitt	Organoleptische Qualität: 5 Punkte
Herstellungsland: 1 Punkt pro Käse		
Herstellungstechnik: 1 Punkt pro Käse		

Gruppe 3: 40 Punkte

1 Punkt für jede richtige Antwort

Artikel 10 - Punktabzüge

Eine Kontrolljury wacht während des Wettbewerbs über Einhaltung aller Hygieneregeln. Bei Nichtbeachtung werden **pro Fehler** fünf Punkte abgezogen. Dem **Kandidaten** können bis zu 20 Punkte abgezogen werden. Dem **Kandidaten** werden solche Punktabzüge unmittelbar mitgeteilt und begründet

Artikel 11 - Ablauf des Wettbewerbs und der Prüfungen

Samstag 1. Juni:

- 11.00 Uhr Uhr: Ankunft der Bewerber im Internationalen **Vinci**-Kongresszentrum in Tours
- 11.00 -12.00 Uhr Informationsversammlung über den Wettbewerb und den Ablauf der Prüfungen
- 13.30 Uhr Die Kandidaten werden zur Markthalle von Tours gebracht, wo sie ihre Einkäufe erledigen können
- 17h30 Uhr: Rückkehr der Kandidaten zum Internationalen Vinci-Kongresszentrum

Sonntag 2. Juni:

8.00 Uhr	Ankunft der Kandidaten
9.00 Uhr	Beginn der Prüfungen der Gruppe 3 (Fragebogen)
10.00 Uhr	Beginn der Prüfungen Gruppe 1
14.00 Uhr	Ende der Prüfungen Gruppe 1
17.00 Uhr	Ende der Prüfungen Gruppe 2
17.30 - 18.00 Uhr	Bekanntgabe der Ergebnisse vor Publikum
20.30 Uhr	Offizieller Abend mit Preisverleihung

Artikel 12 - Die Preise

1. Preis:

- Trophäe des "Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013" / weltweiten Wettbewerbs der besten Käsemacher 2013
- 2500 Euro

2. Preis:

- Die Silbermedaille des "Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013" / weltweiten Wettbewerbs der besten Käsemacher 2013
- 1500 Euro

3. Preis:

- Bronzemedaille des "Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013" / weltweiten Wettbewerbs der besten Käsemacher 2013
- 750 Euros

Artikel 13 - Änderung des Reglements – Annullierung

Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die durch besondere Umstände oder höhere Gewalt erforderlich werden. Dazu gehört auch das Recht, den Wettbewerb vollkommen zu annullieren, die Anmeldegebühren würden den Bewerbern in diesem Fall erstattet.

Änderungen der verschiedenen Wettbewerbselemente können noch bis zum 1. Mai erfolgen

Artikel 14 - Fragen der Bewerber

Alle Fragen, die das Reglement und die Elemente des Wettbewerbs betreffen, müssen schriftlich gestellt werden. Die Antworten werden per E-Mail bis spätestens zum 1. Mai an alle Bewerber gesandt

Die Fragen sind an die folgende E-Mail-Adresse zu senden: contact@cheese-tours.com

Artikel 15 - Einsprüche

Die Teilnahme am Wettbewerb bedeutet automatisch die Annahme des vorliegenden Reglements durch die Teilnehmer. Bei ernsthaften Einsprüchen gegen einzelne Punkte des Reglements oder wenn bestimmte Probleme in diesem keine Erwähnung finden, trifft das Organisationskomitee hierzu nach Beratung mit dem Vorsitzenden der Jury eine Entscheidung, gegen die kein Widerspruch möglich ist. Das Reglement des „Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013“ (weltweiten Wettbewerbs der besten Käsemacher 2013) wird in den Büros des Gerichtsvollziehers Herr Jean-Gabriel MORFOISSE in Tours hinterlegt.

Herr MORFOISSE wird bei den Beratungen der Jury sowie der Punktvergabe und Gesamtnotenfindung am 2. Juni 2013 zugegen sein..

Artikel 16 - Recht am eigenen Bild

Alle Bewerber übertragen im Rahmen der Werbung für den „Concours Mondial du Meilleur Fromager“ (weltweiten Wettbewerbs der besten Käsemacher) & den „International Cheese Tours“ umfassend ihr Recht am eigenen Bild, ohne geografische Begrenzung und auf alle Medien bezogen an die Organisatoren und Partner des Wettbewerbs.