

#### WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

## Anmeldung zum Wettbewerb "Freestyle | Prix Jeunesse Pâtisserie"

### Wettbewerb "Flora und Fauna trifft Schokolade" für Lehrlinge 2026

Angaben zur Person		Angaben zum Ausbildungsbetrieb
Name	Vorname	Name
Straße, Hausnummer		Straße, Hausnummer
PLZ, Ort		PLZ, Ort
Bundesland		E-Mail
E-Mail		Webseite
Telefon	Mobil	Telefon
Geburtsdatum	Lehrjahr	Ausbilder (Name, Vorname)

Titel des eingereichten Schaustückes

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Wettbewerb **Freestyle / Prix Jeunesse Pâtisserie** an und akzeptiere die Teilnahmebedingungen.

Bitte reichen Sie den ausgefüllten Bogen bis zum 06.03.2026 ein und senden Sie den ausgefüllten Bogen an joachim.schaefer@hwk-koblenz.de





WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

# Teilnahmebedingungen "Le Championnat du Chocolat á Coblence 2026"

Samstag, 21. und Sonntag, 22. März 2026 / 11 bis 17 Uhr, Rhein-Mosel-Halle in Koblenz Anmeldeschluss: 06. März 2026

Ausschreibung der Wettbewerbe

"Flora und Fauna trifft Schokolade"

Zum 7. Mal werden die Konditorwettbewerbe "Freestyle" und "Artistique" an Rhein und Mosel beim "Le Championnat du Chocolat à Coblence" in der Rhein-Mosel-Halle in Koblenz europaweit ausgeschrieben.

#### Leidenschaft für Handwerk, Schokolade und Gestaltung

Ziel der Wettbewerbe ist es, Auszubildende, Gesellen und Meister im Konditorhandwerk über die Grenzen hinweg zu vernetzen, den Austausch untereinander zu stärken, den Berufsnachwuchs zu fördern und ein öffentlichkeitswirksames Forum für die herausragenden Leistungen des Konditorhandwerks zu schaffen.

### 2. Freestyle | Prix Jeunesse Pâtisserie

#### Teilnehmer und Anmeldung

Junge Könner im Konditorenhandwerk. Bewerben können sich Lehrlinge des ersten bis dritten Lehrjahres. Die Anmeldung erbitten wir über das Meldeformular im Netz, per E-Mail, über den Ausbldungsbetrieb oder die Berufsschule. Sie können sich aber auch beim Obermeister der örtlichen Innung melden.

#### Wettbewerbsarbeit

Gefordert ist eine Tortenattrappe mit Schokoladenüberzug Grundform 20 x 20 cm. Die Torte muss zum Thema "Die schöne Form der Schokolade" mit Schokoladendekor garniert sein.

#### Preise

Gesamtwert: 1250 € ausgeschrieben (1000 € Berufsschulen / 250€ Einzelpreis).

#### Anlieferung für beide Wettbewerbe

Die Anlieferung des Schaustückes / der Arbeit am Veranstaltungsort muss bis spätestens 11.00 Uhr des 21.03.2026 abgeschlossen sein. Ab 8.30 Uhr steht vor Ort Kuvertüre zur Verfügung, um Details zu kleben.

#### Fragen zur Teilnahme beantwortet:

Bäcker- und Konditormeister Joachim Schäfer, Handwerkskammer Koblenz, Telefon 0261/398-374 oder per E-Mail joachim.schaefer@hwk-koblenz.de, www.championnat-du-chocolat.info