

# Le Championnat du Chocolat

À COBLENCE

WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

## Anmeldung zum Wettbewerb „Freestyle | Prix Jeunesse Pâtisserie“

Wettbewerb „Impressionen von Form und Farbe“ für Lehrlinge 2019

### Angaben zur Person

Name  Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Bundesland

E-Mail

Telefon  Mobil

Geburtsdatum  Lehrjahr

### Angaben zum Ausbildungsbetrieb

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Webseite

Telefon

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 28.02.2019 **hier** ein oder senden Sie den ausgefüllten Bogen an [joachim.schaefer@hwk-koblenz.de](mailto:joachim.schaefer@hwk-koblenz.de)

*Le Championnat du Chocolat*   
À COBLENCE

WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

*Teilnahmebedingungen*

*„Le Championnat du Chocolat à Coblenz 2019“*

**Samstag, 16. und Sonntag, 17. März 2019 / 11 bis 18 Uhr, Kurfürstliches Schloss zu Koblenz**  
**Anmeldeschluss: 28. Februar 2019**

**Ausschreibung der Wettbewerbe**

*„Impressionen von Form und Farbe“*

Seit über zehn Jahren waren die Konditorwettbewerbe „Freestyle“ und „Artistique“ beim Petit Salon du Chocolat in Neustadt angesiedelt. 2019 werden sie an Rhein und Mosel bei Le Championnat du Chocolat à Coblenz im Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz zum zweiten Mal 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.

*1. Freestyle / Prix Jeunesse Pâtisserie*

**Teilnehmer und Anmeldung**

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

**Wettbewerbsarbeit**

Gefordert ist eine Tortenattrappe mit Schokoladenüberzug, Grundform eckig, 25 x 25 cm. Die Torte muss zum Thema „Impressionen von Form und Farbe“ mit Schokoladendekor garniert sein.

**Preise**

Gesamtwert 1.250 € (1.000 € Berufsschulen / 250 € Einzelpreis)



*Le Championnat du Chocolat*  
À COBLENZ

WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

## *2. Artistique / L'art du Chocolat*

### **Teilnehmer und Anmeldung**

Betriebe, Gesellen und Meister ihres Faches. Die Anmeldung erbitten wir über das Meldeformular im Netz oder direkt an die Handwerkskammer Koblenz, joachim.schaefer@hwk-koblenz.de

### **Wettbewerbsarbeit**

Es ist ein Schokoladenschaustück mit einer Mindesthöhe von 70 cm gefordert, das komplett aus Schokolade bestehen muss, Hilfsmittel zur Unterstützung dürfen nicht eingebaut werden. Das Schaustück sollte statisch so aufgebaut sein, dass es für beide Veranstaltungstage Standfestigkeit beweist.

In dem Schaustück muss eine Schokoladenspezialität (Tortenattrappe) integriert sein, die zusätzlich als Geschmacksmuster zu produzieren ist, damit die renommierte Jury eine Geschmacksbewertung vornehmen kann. Diese Schokoladenspezialität kann eine Schokolade nach Anbaugbiet enthalten, die auch doppelt fermentiert sein kann.

### **Preise**

Gesamtwert 1.100 € ausgeschrieben (500 € / 350 € / 250 €). Zusätzlich winkt ein Publikumspreis.

### **Anlieferung für beide Wettbewerbe**

Die Anlieferung des Schaustückes / der Arbeit am Veranstaltungsort muss bis spätestens 11.00 Uhr des 16.03.2019 abgeschlossen sein. Ab 8.30 Uhr steht vor Ort Kuvertüre zur Verfügung, um Details zu kleben.

*www.championnat-du-chocolat.info*

Fragen zur Teilnahme beantwortet Bäcker- und Konditormeister Joachim Schäfer,  
Handwerkskammer Koblenz, Telefon 0261/398-374 oder per E-Mail joachim.schaefer@hwk-koblenz.de