



Konditoren-Innung Rheinland-Pfalz

Konditoren-Innung, Postfach 30 05 62, 56028 Koblenz

An alle Mitgliedsbetriebe,
Auszubildende, Gesellen, Meister

sowie die Fachklassen der
Berufsbildenden Schulen in Rheinland-Pfalz
sowie Meisterschulen!

Hoevelstr. 19, 56073 Koblenz

Tel.: 0261/ 40630-0

Fax: 0261/ 40630-30

E-Mail: info@fachhandwerk.de

Internet: www.konditoren-rlp.de

www.fachhandwerk.de

9. November 2017

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,
sehr geehrte Damen und Herren,

der Schokoladenwettbewerb in Neustadt findet leider aus organisatorischen Gründen 2018 nicht statt. Die Handwerkskammer Koblenz hat mit ihren Meisterkursen schon mehrfach erfolgreich teilgenommen. Das Zentrum für Ernährung und Gesundheit der Handwerkskammer Koblenz möchte die Idee, das Konditorenhandwerk in der Öffentlichkeit zu präsentieren und den Nachwuchs zu fördern, aufgreifen und weiterführen im



am 3. und 4. März 2018

im Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz

Alle Details, Ausschreibungen und Anmeldeformulare und Anmeldeschluss finden Sie unter www.championnat-du-chocolat.info.

Die Wettbewerbe für Auszubildende, Gesellen und Meister stehen unter dem Motto „Schokolade trifft Fantasie“ und sind europaweit ausgeschrieben. Zahlreiche Aussteller haben bereits zugesagt und für die Besucher gibt es zahlreiche Möglichkeiten der Verkostung.

Wir würden uns freuen, wenn aus ganz Rheinland-Pfalz möglichst viele Auszubildende, unsere Fachklassen, aber auch insbesondere interessierte Gesellen und Meister an dieser überregionalen Veranstaltung teilnehmen. Eine Teilnahme ist für Betriebe und Teilnehmer Referenz und Möglichkeit sich in der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Zeigen Sie Ihre Künste und überraschen Sie die Jury und die Zuschauer mit Ihrem Schaustück oder Ihrer Torte.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen

Erwin Schmidt

Obermeister

Karlheinz Gaschler

Geschäftsführer



Le Championnat du Chocolat

À COBLENCE



WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

Teilnahmebedingungen

„Le Championnat du Chocolat à Coblenz 2018“

Samstag, 3. und Sonntag, 4. März 2018 / 11 bis 18 Uhr, Kurfürstliches Schloss zu Koblenz

Anmeldeschluss: 31. Dezember 2017

Ausschreibung der Wettbewerbe

„Schokolade trifft Fantasie“

Seit über zehn Jahren waren die Konditorwettbewerbe „Freestyle“ und „Artistique“ beim Petit Salon du Chocolat in Neustadt angesiedelt. 2018 werden sie an Rhein und Mosel bei Le Championnat du Chocolat à Coblenz im Kurfürstlichen Schloss zu Koblenz fortgeführt und 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 Könnern 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.

Wettbewerbsarbeit

Gefordert ist eine Tortenattrappe mit Schokoladenüberzug, Grundform eckig, 40 x 40 cm. Die Torte muss zum Thema „Schokolade trifft Fantasie“ mit Schokoladendekor garniert sein.

Preise

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



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 Anbaugesetz 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 03.03.2018 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

Le Championnat du Chocolat

À COBLENCE



WILLKOMMEN IN KOBLENZ AN RHEIN UND MOSEL

Anmeldung

Wettbewerb „Freestyle / Prix Jeunesse Pâtisserie“

Wettbewerb „Schokolade trifft Fantasie“ für Lehrlinge 2018

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 31.12.2017 **hier** ein oder senden Sie den ausgefüllten Bogen an joachim.schaefer@hwk-koblenz.de

