

Der Kochwettbewerb von «Schweizer Fleisch»

«La Cuisine des Jeunes»: die Chance für junge Kochtalente

Auch im Jahr 2023 haben ambitionierte Nachwuchsköchinnen und -köche die Chance, bei «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» den Sieg zu holen. Vier ausgewählte junge Kochtalente werden am 8. Mai 2023 um den Sieg kochen.

Unter dem Motto «Build Your Best – überzeuge die Jury mit deinem Signature Burger» ruft «Schweizer Fleisch» die Kandidatinnen und Kandidaten dazu auf, mit ihrem Signature Burger mit Supplements zu begeistern. Die Anmeldung ist bis am 27. Februar 2023 möglich. Für den Kochwettbewerb am 8. Mai 2023 wählt die Jury vier junge Talente aus, die ihr Gericht live vor Publikum und Fachpresse in der Welle7 am Bahnhof Bern zubereiten.

Sprungbrett für die junge Kochgeneration

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist wirkungsvolle Nachwuchsförderung: Der Kochwettbewerb ist die Gelegenheit, sich in der Gastroszene bereits als junges Kochtalent einen Namen zu machen und wichtige Kontakte zu knüpfen. Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche mit Arbeitsort in der Schweiz, die ihre Lehrabschlussprüfung zwischen 2017 und 2022 erfolgreich bestanden haben.

Die Teilnahme lohnt sich mehrfach

Wer die Jury unter der Leitung von Spitzenkoch Björn Inniger überzeugt und mit



seinem Gericht siegt, gewinnt nicht nur CHF 3000.– Preisgeld, sondern auch tolle Erfahrungen wie ein einwöchiges Praktikum im «Radius by Stefan Beer», wertvolle Medienpräsenz durch Beiträge im Fachmagazin «Messer & Gabel» und in weiteren

Branchenmedien, die Teilnahme als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse sowie zusätzliche Chancen für die Karriere.

Unsere Partner im Bereich Nachwuchsförderung

Der Kochwettbewerb wird durch folgende Partner unterstützt: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE), Hotellerie Gastronomie Zeitung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, «Radius by Stefan Beer», Villeroy & Boch, BRAGARD, Green Egg und Welle7.

Hochkarätige Jury

Vier ausgewählte Spitzenköche bewerten die ambitionierten Kochtalente. Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt auch dieses Jahr die Jury von «La Cuisine des Jeunes»:

- Björn Inniger (Jurypräsident), Restaurant Alpenblick, Adelboden
- Agron Lleshi, Restaurant Jägerhof, St. Gallen
- Cyril Freudiger, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey
- Fernando Michlig, Hotel Restaurant Tenne, Glurigen-Goms

Weitere Informationen zu «La Cuisine des Jeunes», Berichte zu den vorangegangenen Wettbewerben, die vollständigen Teilnahmebedingungen und das Anmeldeformular finden Sie unter www.lcdj.ch

ANZEIGEN

Reinigung der Küchenabluft
UV-C Systeme



Öle, Fette und Gerüche werden oxidiert und die Reststoffe ausgefiltert. Die Abluft kann sauber und geruchlos ins Freie geblasen werden.

Kostenlose Beratung bei:

HWT Umwelttechnik AG
Für saubere Luft

Fett – Öl – Gerüche
EcoKitchen Abluftgeräte



Telefon 00423 / 233 15 85
info@hwt-ag.li • www.hwt-ag.li
Industriestrasse 32 • 9495 Triesen



KUNZ
GASTRO INNOVATION



Schlagrahmautomat
Über 50 Jahre
Erfahrung mit Schlagrahm!

Kunz Gastro Innovation AG
Im Gimmerz 56, 3283 Kallnach
Tel. 032 393 13 13
info@kunzgastro.ch, www.kunzgastro.ch

