

Hauptgewinn des 15. Creative Tartelettes Wettbewerbes:

Stage im Mosimann's in London

Anlässlich des 15. Creative Tartelettes Wettbewerb erhalten die beiden Kategorien-Sieger die einmalige Chance einen 10-tägigen Stage in London bei Mosimann's zu absolvieren. Der Club in der umgebauten Kirche gehört zu den prestige-trächtigsten Restaurants der Welt. Anton Mosimann erhielt verschiedene Auszeichnungen, unter anderem verlieh ihm Königin Elisabeth II. 2004 den „Order of the British Empire“ für seine Verdienste um die britische Gastronomie. Wir sind gespannt, wer den Stage des 15. Creative Tartelettes Wettbewerb 2018 erhält.

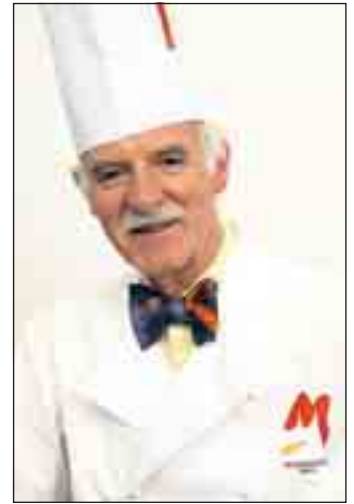


Die filigranen Butter-Tartelettes von HUG leben von kreativen Füllungen und fantasievollen Dekorationen. Gemeinsam mit der Gilde etablierter

Schweizer Gastronomen, Cash & Carry Angehrn, Scana Lebensmittel AG, dem Richemont und Salz & Pfeffer will HUG mit dem erfolgreichen Wettbewerb das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseurs in den Kategorien Lernende und Ausgebildete fördern. Die Wettbewerbsaufgabe beinhaltet zwei verschiedene Aufgaben: Die erste Aufgabe besteht daraus, der Jury, einen Vorspeise-/Amusebouche-Teller zu präsentieren. Als zweite Aufgabe sollen die Teilnehmer einen Dessert-Teller kreieren.

Die hochkarätige Fach-Jury, unter der Leitung vom Hotelier und Gilde-Präsident René-F. Maeder, wählt aus allen Einsendungen fünf Finalisten, aus den beiden Kategorien, aus. Diese fünf Finalisten aus jeder Kategorie kreieren ihre eingesendeten Rezepte in der Bäckerfachschule Richemont um die Wette, respektive um 10 Tage in London.

Die Teilnahmebedingungen sind wie folgt: Bewerben können sich Köche, Pâtissiers, Bäcker, Konditoren und Confiseure. Die Kategorien werden nach Lernenden und Ausgebildeten aufgeteilt.



Melden Sie sich heute noch an unter www.hug-wettbewerbe.ch

ANZEIGEN

PASSUGGER
QUELLE DER Gastfreundschaft SEIT 1896

Sparen Sie bis zu 50% Ihrer Frittierölkosten

VITO Frittierölfilter

- 🔥 Verlängert die Lebensdauer Ihres Frittieröls
- 🔥 Verbessert Qualität und Geschmack
- 🔥 Spart Arbeitszeit und Kosten
- 🔥 Dank verschiedener Modelle für alle Fritteusen geeignet
- 🔥 Reinigt Ihre Fritteuse

VITO Schweiz/FL
Toni Thoma - 8873 Amden
Tel: 055 611 51 04 - Fax: 055 611 51 05
t.thoma@vito.ag - www.vito.ag