

Susanna Egerpokal 2024

Am 19.11.2024, in der Susanna Eger Schule

Anlässlich des Tages der offenen Tür

Liebe Auszubildende, Um/Weiterbildungsschüler: innen   
und Schüler: innen   
Nutzt die Chance und zeigen Sie Ihr Können.   
Fachjuroren werden Eure Kreationen und Geschick bewerten.

Bis zum 01.11.2024 bewerben - Zeigt uns, was Ihr draufhabt!

|  |  |
| --- | --- |
| **Aufgabe:** | **Dreigänge Menü unter dem Motto des Tages „warm gedacht / kalt gemacht“**  Präsentieren Sie Ihre Kreation kalt und stellen Sie diese vorher her in Ihrem Unternehmen her.  Diese sollte einen Bezug zu Ihrer Person oder zu Ihrem Unternehmen haben. |
| **Ablauf:** | Am 19.11.2024 von 15:00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr ist der Aufstellungszeitraum.  Zum Anrichten und Dekorieren haben Sie von 14 bis 15 Uhr in der Susanna Eger Schule Zeit. |
| **Equipment:** | Wird von der Schule & IKL gestellt. Oder Sie stellen dieses selbst. |
| **Vorgaben:** | Die Ausstellungsfläche beträgt max. 1 m².  Vorspeise: muss Vegetarisch sein  Hauptgang: muss von der Hähnchenbrust sein  Dessert: muss eine Mousse enthalten |
| **Waren:** | Benötigte Ware ist selbst zu stellen. |
| **Teilnehmer:** | Alle interessierten. Ohne Altersbegrenzung und Ausbildungsstand. |
| **Anmeldung:** | **Bitte verbindlich 01.11.2024 bei Info@apels-garten.de oder tsieglow@googlemail.com**  bei Rückfragen: **Thomas Sieglow,** Tel.: **0172 3748173‬** |
| **Bewertung:** | Die Jury bewertet Geschmack, Handwerk, HACCP und Anrichteweise.  Die Entscheidung der Juroren ist nicht anfechtbar. |
| **Preisgeld & Sponsoren:** | Der Sonderpreis zu Ehren unseres langjährigen Vorsitzenden Ralf Lehmann  ist ein Praktikum im Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg.  Dort wird sich der  zweifachen Michelin-Sterne Koch Tobias Bätz  mit seinem Team um unseren Gewinner  kümmern.  Außerdem winken den Siegern  zahlreiche Sachpreise sowie  der „Pokal der Susanna Eger“ |