

Gemüseschnitzen LIVE

Teilnehmer: limitierte Teilnehmerzahl max. 10 Teilnehmer pro Tag.
Jeder Teilnehmer darf in dieser Kategorie nur einmal mitmachen.

Vorausscheidung: Am 19. , 20. und 21. September 2016

Finale: Am 22. September 2016

Um sich für das Finale zu qualifizieren ist das Erreichen den ersten drei Plätzen der Tageswertung erforderlich

Arbeits- und Ausstellungsplatz:

Jeder Teilnehmer erhält eine Gesamtfläche von 120 x 80 cm. Sowie einen Stuhl.
Diese Fläche dient zum Arbeiten sowie auch als Ausstellungsbereich der gefertigten Objekte.
Die Einteilung seiner Fläche ist dem jeweiligen Teilnehmer selbst überlassen. Es besteht kein Größenlimit für die Objekte.

Arbeitsbereich rechte Seite, Ausstellungsbereich des gefertigten Objektes linke Seite.

Jeder Teilnehmer erhält einen Abfalleimer. Alle anderen Materialien wie Schneidebrette, Messer, Dekorationen, Reinigungsmaterial,... ist vom Teilnehmer mitzubringen.

Benötigt der Teilnehmer extra Beleuchtung, ist diese ebenfalls selbst mitzubringen. Stromanschluss ist vorhanden.

Ein Schild mit dem Thema des Ausstellungsstückes mitzubringen wird ebenfalls empfohlen.

Teilnehmer haben eine Kochkleidung (ohne Mütze) zu tragen.

Zeitlicher Ablauf:

Wettkampfzeit ist 4 Stunden.

10.00 Uhr Zuweisung und einrichten des Arbeitsplatzes.

10.20 Allfällige Instruktionen des Juryvorsitzenden. (Nicht Deutsch- oder englisch sprechende Teilnehmer dürfen einen Übersetzer dabei haben.

10.30 Beginn des Live Gemüseschnitzwettbewerbs

14.30 Ende des Schnitzens

14.30 bis 14.45 Aufräumen des Arbeitsplatzes

16h Bekanntgabe der Resultate

Zu beachten:

Das Ausstellungsstück muss bis 17h30 in der Ausstellung stehen. Das Abräumen erfolgt durch den jeweiligen Teilnehmer. Die bis dort hin nicht abgeräumten Stücke werden von uns entfernt und werden am nächsten Tag wieder außer Konkurrenz mit Namen ausgestellt

Material:

Kürbis nach Wahl, mindestens 1 Stück (es muss ein ganzer Kürbis verarbeitet werden, dieser kann aber auch in mehrere Stücke geschnitten werden)

Weitere 5 Früchte oder Gemüsesorten dürfen (müssen aber nicht) zum Schnitzen verwendet werden, freie Auswahl (kein Quantitätsminimum oder Maximum). Salate oder Kräuter als Dekorelemente werden bei den 5 Sorten nicht mit ein gerechnet.

Alle verwendeten Materialien werden nach Anforderung der Teilnehmer gestellt und werden gut sichtbar auf dem zugewiesenen Tisch gelagert sein.

Keine Materialien, Werkzeuge oder Dekorationsmaterialien unter dem Tisch platziert sind erlaubt.

Die zum Schnitzen verwendeten Materialien dürfen nicht vorgearbeitet sein. Wird jedoch nur ein kleines Stück eines bestimmten Gemüses benötigt, kann ein Teil eines Ganzen mitgebracht werden.

Ein Jurymitglied steht 15 Minuten vor Wettbewerbsbeginn noch für letzte Fragen zur Verfügung.

Nicht erlaubt sind:

- Gemüsekleber oder anderer Klebstoff
- Elektrische Fräse oder Schleifgeräte
- Farben (außer wasserlöslichen Lebensmittelfarben)
- Dekorationsmaterialien welche den Hygienevorschriften nicht entsprechen

Erlaubt sind:

- Zahnstocher, Stäbe zum fixieren und Stabilisieren. Diese dürfen jedoch nicht sichtbar sein (Sonst Punkteabzug)
- Dekorationsmaterialien um das Geschnitzte gut in Szene zu setzen (ausgenommen, siehe oben) um die Schnitzereien zur Geltung zu bringen.

Anmeldung: Verband der Köche Österreich Landessektion Tirol
www.kochverbandtirol.com unter: **International Live Carving Trophy 2016**

Auskunft: unter info@kochverbandtirol.com

Preise:

Um sich für das Finale zu qualifizieren ist das Erreichen den ersten drei Plätzen der Tageswertung notwendig.

Teilnehmer welche nicht das Finale erreichen, erhalten bei der Siegerehrung am Tag Ihrer Teilnahme eine Teilnahmeurkunde und Medaille.

Teilnehmer welche das Finale erreichen, werden bei der Siegerehrung ihres Teilnahmetages bekannt gegeben. Diese Teilnehmer erhalten die Teilnahmeurkunde mit Ehrengeschenk und jeweiligen Preise bei der Siegerehrung nach dem Finaltag.

Medaillen in Gold- Silber- und Bronze werden nach internationalem Punktebewertungssystem vergeben. Zusätzlich werden Pokale & Preisgelder vergeben.

Tagespreise:

Platz 7.-10. Je €50,00 Urkunde und Medaillen

Kriterien zur Bewertung der Kategorie LIVE Gemüseschnitzen:**Schwierigkeitsgrad: 0- 30**

Die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, dem ideellen Einsatz, sowie den angewandten Schnitztechniken und unterschiedlicher Elemente im Gesamtwerk

Materialbeherrschung/ Ausführung (inklusiv Sauberkeit): 0- 20

Wird gemessen an der fachgerechten Verarbeitung des Materials, sowie Feinheit und Genauigkeit in der Ausführung.

Kreativität / künstlerische Gestaltung: 0- 30

Der Gesamteindruck sollte Begeisterung hervorrufen. Umsetzung eigener Ideen sollte erkennbar sein.

Werbeeffekt/ Verkaufsförderung: 0-20

Hierbei sollten mit frischem Obst & Gemüse originelle Schaustücke nach eigenen Ideen verwirklicht werden. Die Arbeit sollte dem gewählten Thema entsprechen, und im Gesamteindruck als ein ganzes wirken.

Die Gesamtzahl der möglichen Punkte 100 Punkte.
Es werden keine halben Punkte gegeben.

Bewertung & Medaillen:

90 – 100 Punkte	Goldmedaille
80 – 89,9 Punkte	Silbermedaille
70 – 79,9 Punkte	Bronze Medaille
Unter 70 Punkten	Diplom

!!! Täglich zwischen 15.00 Uhr und 17.00 Uhr wird ein Mitglied der Jury den Teilnehmern im Wettbewerbsareal für Gespräche zu deren Wettbewerbsarbeiten zur Verfügung stehen.

Fotorechte: Der Veranstalter (sowie vom Veranstalter geladene Presse) hat die Rechte Fotos der Arbeiten der Teilnehmer zu veröffentlichen.

Teilnehmer haben die Rechte Ihre eigenen Arbeiten zu veröffentlichen

Teilnehmer sowie andere Personen haben keine Rechte Arbeiten anderer Teilnehmer in ihren Werbematerial oder Sonstigen zu veröffentlichen. Ausnahme ist Einverständnis des Teilnehmers oder des Veranstalters.

Für Fragen zu den Wettbewerbs Rules & Regulations:

per E-Mail unter: info@kochverbandtirol.com

Der Champion vom International Live Gemüse Trophy, Innsbruck - Fafga 2016“

1. Platz: Zirbentrophy und Preisgeld € 1000,00
2. Platz: Zirbentrophy und Preisgeld € 500,00
3. Platz: Zirbentrophy und Preisgeld € 250,00
4. Platz: Preisgeld € 100,00
- 5.– 9. Platz: Preisgeld € 50,00

Urkunde und Medaillen

Unterkunft:

Die Unterkunft und Verpflegung für die Wettbewerbsteilnehmer wird von der Sektion Tirol gestellt. Die Unterkunft kann vom 18. 09 bis max.23. 09. 2014 in Anspruch genommen werden. Die Anmeldung für die benötigte Unterkunft (Zeitraum, Einzel oder Doppelzimmer) ist von den Teilnehmern an die VKÖ /Sektion Tirol unter info@kochverbandtirol.com bis spätestens 05 09 2016 zu melden. Die Unterkunftsadresse wird dann per Mail zugesandt und bekanntgegeben. Begleitpersonen, die nicht am Wettbewerb teilnehmen, müssen die Unterkunft selbst bezahlen.

Bezahlt werden von der Sektion Tirol nur die tatsächlich in Anspruch genommenen Leistungen. Sollte ein Teilnehmer länger Reserviert haben und früher abreisen, muss er die nicht in Anspruch genommenen Leistungen selbst bezahlen.

Für die die Hin – und Rückreise zum Veranstaltungsort benützen Sie bitte den Öffentlichen Bus (günstige 4 Fahrten Karte im Vorverkauf an den Säulen bei den Stationen).

Für das Mittagessen mit einem Getränk erhalten Sie Gutscheine für das Messerrestaurant auf der Fafga. Zum gemeinsamen Galaabend auf der Messe am Mittwoch 21 09 sind alle Teilnehmer herzlichst eingeladen.

Veranstalter: VKÖ / Tirol; FAFGA Innsbruck
www.kochverbandtirol.com