



HUG AG
Creative Tartelettes Contest 2020/zj
Neumühlestrasse 4
6102 Malters

HUG prime les meilleures créations et les plus décoratives!



Participe et plonge dans l'univers de l'Asie! Gagne un voyage d'étude au Japon.

Les gagnants dans les deux catégories remporteront un voyage d'étude exclusif de 10 jours au Japon! Nous organisons pour toi une visite des coulisses de quelques-uns des hôtels les plus importants du Japon et te convions dans des restaurants sélectionnés. Tu pourras y découvrir la cuisine locale du «Pays du Soleil Levant».

Tu visiteras par ailleurs quelques temples saisissants et le mont Fuji. À Tokio, la capitale, tu accèderas au SKYTREE, le deuxième bâtiment le plus haut du monde, qui offre une vue à couper le souffle sur la métropole dans laquelle tu pourras t'immerger selon vos envies.

«ZU SEHEN WIE KREATIV DER NACHWUCHS IST, FASZINIERT UNS IMMER WIEDER AUFS NEUE»

«CONSTATER À QUEL POINT LES JEUNES SE MONTRENT CRÉATIFS NE CESSE DE NOUS FASCINER»

Käthi Fässler
Küchenschefin Hotel Hof Weissbad,
Jurymitglied



www.hug-foodservice.ch



CREATIVE TARTELETTES CONTEST
2020
SWITZERLAND GERMANY

Hauptgewinn
Studienreise nach JAPAN
Blicke hinter die Kulissen von grossen Hotelküchen!

HUG prämiert die dekorativsten und besten Kreationen!



Mitmachen und eintauchen in die asiatische Welt! Gewinne eine Studienreise nach Japan.

Die Gewinner der beiden Kategorien gewinnen eine einmalige, 10-tägige Studienreise nach Japan! Wir organisieren für dich den Blick hinter die Kulissen einiger der bedeutendsten Hotels Japans und führen dich in ausgewählte Restaurants, wo du die einheimische Küche des «Lands der aufgehenden Sonne» kennenlernst.

Darüber hinaus besuchst du eindruckliche Tempelanlagen und den Fuji Vulkan. In der Hauptstadt Tokyo geht es auf den SKYTREE, das zweithöchste Gebäude weltweit mit einem atemberaubenden Blick über die Metropole, in die du nach Lust und Laune eintauchen darfst.



Deine Aufgaben:

Aufgabe 1:

Kreation eines Vorspeise-/
Amuse-bouche-Tellers

Aufgabe 2:

Kreation eines Dessert-Tellers

EINSENDESCHLUSS VORENTSCHEIDUNG:
11. September 2020

Die Fachjury wählt pro Kategorie 5 Finalisten aus den
eingesandten Rezepten aus.

Der Final findet am **26. November 2020**
im Richemont, Luzern statt.



Mini Snack-Tartelettes
Filigrano Butter Carré,
Beurre Carré, 3.3 cm



Mini Snack-Tartelettes
Filigrano Butter Rund,
Beurre Ronde 3.8 cm



Choco-Tartelettes Filigrano
Butter Rechteck, Beurre
Rectangle, 5.3 cm



Dessert-Tartelettes Filigrano
Butter Rechteck, Beurre Rectangle
11.3 cm

Ta tâche:

Exercice 1:

entrée/amuse-bouche

Exercice 2:

Création d'une assiette
de dessert

DATE LIMITE DES ÉLIMINATOIRES:
11 septembre 2020

Un jury de professionnels choisira 5 finalistes par
catégorie parmi les recettes envoyées.

La finale se déroulera le **26 novembre 2020**
au Richemont, à Lucerne.

Die Jury: Prominent und kompetent/ éminent et compétent



Jury-Mitglieder/Membres du jury:

RENÉ-F. MAEDER Jury-Präsident, Hotelier Waldhotel
Doldenhorn Kandersteg

ROLF MÜRNER Inhaber Swiss Pastry Design, Rüeggisberg

ALAIN MÜLLER Programme Manager,
Culinary Arts Academy Switzerland, Le Bouveret

RENÉ KELLER Restaurantfachmann HUG AG, Malters

KÄTHI FÄSSLER Küchenchefin Hotel Hof Weissbad, Weissbad

SILVIA SCHLEGEL dipl. Konditorin-Confiseurin, Richemont Luzern

WALTER BAUHOFFER Fachlehrer an der Landesberufsschule
für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Bad Überkingen (D)

Rückblick/rétrospective HUG CTC 2019

Gewinner Kategorie Ausgebildete/
Gagnant catégorie professionnels:



Beat Stohler
Sutter Begg,
Münchenstein



Aufgabe 2
Exercice 2
Dessert-Teller
assiette de dessert



Gewinner Kategorie Lernende/
Gagnant catégorie apprentis:



Eliane Gantenbein
Alters- & Pflegeheim
Wier, Ebnet-Kappel



Aufgabe 2
Exercice 2
Dessert-Teller
assiette de dessert



Aufgabe 1
Exercice 1
Vorspeise-Teller
entrée

Aufgabe 1
Exercice 1
Vorspeise-Teller
entrée

Deine Anmeldung/Ton inscription
 Ich nehme am Wettbewerb teil/Je participe au concours.
Name/Nom _____
Kategorie/Catégorie _____
 Lernende/apprenti-e ____ Lehriahr/année d'apprentissage (nur 1. Ausbildung)
 Ausgebildete/professionnels de formation (inkl. Personen in 2. Fachausbildung)

Strasse/Adresse _____
PLZ, Ort/Domicile _____
Telefon/Téléphone _____ Mobile _____
E-Mail _____ @ _____
Name Betrieb / Nom d'entreprise _____
Adresse Betrieb / Adresse d'entreprise _____

In den nächsten Tagen (ab Mai 2020) wirst du den
Musikerkarten mit den Produkten sowie die detaillier-
ten Unterlagen erhalten. Vielen Dank für deine Anmel-
dung. Wir wünschen dir heute schon viel Glück!
Verwandte, Mitarbeitende von HUG sowie von Jury-
Mitgliedern und ehemalige Gewinnerinnen sind vom
Wettbewerb ausgeschlossen.
Dans les prochains jours (à partir de mai 2020) tu
recevras le carton avec les produits et les documents.
Merci pour ton inscription et déjà aujourd'hui nous te
souhaitons bonne chance. Membres de la famille et
collaborateurs de la maison HUG ainsi que du jury
sont exclus du concours.

