

COUVERT D'OR

Tischkultur-Wettbewerb – Table Decoration Competition – Concours de décoration de table



EINLADUNG

Der DEHOGA Baden-Württemberg, der VSR (Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte, Sektion Stuttgart) und die Messe Stuttgart laden wieder zur Teilnahme am Service-Fachwettbewerb um den „COUVERT D'OR“ auf der INTERGASTRA 2016 ein.

Der Wettbewerb, bei dem sich alles um stilvoll eingedeckte Tische dreht, findet statt in der Zeit

vom 20. bis 24. Februar 2016.



Die Leitung des Wettbewerbs liegt wieder in den Händen des Beauftragten des DEHOGA Baden-Württemberg und der VSR-Sektion Stuttgart, Herrn Thomas E. Goerke.

Der Wettbewerbsleiter ist Restaurant- und Hotelmeister sowie technischer Oberlehrer an der Paul-Kerschensteiner-Schule in Bad Überkingen.

Täglicher Wettbewerbsablauf

Ab 8.00 Uhr:

Anlieferung der Materialien durch die Teilnehmer und Einrichten der Arbeitsfläche. Die Bereitstellung der Materialien in der Messehalle sollte um 9.30 Uhr abgeschlossen sein.



INVITATION

DEHOGA Baden-Württemberg, the VSR (Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte, Stuttgart Region) and Messe Stuttgart are once again inviting companies to participate in the service competition „COUVERT D'OR“ at INTERGASTRA 2016.

The competition where everything revolves around stylish table decoration takes place

from 20 to 24 February 2016.



The competition is again directed by an official representative from DEHOGA Baden-Württemberg and the Stuttgart Region of the VSR, Mr. Thomas E. Goerke.

The competition director is a restaurateur and hotelier, as well as a technical teacher at the Paul-Kerschensteiner Vocational School in Bad Überkingen.

Daily programme of the competition

From 08.00:

Supply of the materials by the participants and setting up of work area. The provision of the materials in the trade fair hall should be completed by 9.30.



INVITATION

Le DEHOGA Baden-Württemberg (Fédération allemande de l'hôtellerie et de la restauration), le VSR (Fédération des chefs de rang, du personnel de restauration et de l'hôtellerie, section de Stuttgart) et Messe Stuttgart vous invitent de nouveau à participer au COUVERT D'OR, notre concours de service professionnel dans le cadre d'INTERGASTRA 2016.

Ce concours où la seule préoccupation est de dresser la table avec goût est organisé

du 20 au 24 février 2016.



La direction du concours a une nouvelle fois été confiée aux mains de Thomas E. Goerke chargé de l'organisation par le DEHOGA Baden-Württemberg et la section de Stuttgart du VSR.

Le directeur du concours détient lui-même le poste de manager de restaurant et d'hôtel et une chaire technique à l'école Paul-Kerschensteiner-Schule de Bad Überkingen.

Programme journalier du concours

à partir de 8h00

Livraison des services et linges de table par les participants et préparation du plan de travail. Les va-et-vient et les préparatifs dans la halle du salon devront être achevés à 9h30.

COUVERT D'OR

Tischkultur-Wettbewerb – Table Decoration Competition – Concours de décoration de table



10.00 Uhr – 11.30 Uhr:

Der jeweilige Tisch wird unter Beobachtung der Jury und unter Anwesenheit von Besucherpublikum eingedeckt und mit einer Nummer gekennzeichnet.

Die Eindeckarbeit erfolgt in themenbezogener Berufskleidung und wird wie das vollständige Ergebnis des Tisches von einer kompetenten Fachjury nach gastronomisch-fachlichen und gestalterischen Gesichtspunkten bewertet. Die Dekorationselemente werden vor Ort zusammengestellt und arrangiert; ein Arbeitstisch steht zur Verfügung.

Ab 11.30 Uhr:

5-Minuten-Präsentation der Tische der jeweiligen Teams.

Bis 14.00 Uhr:

Weitere Abnahme und Bewertung der Tische durch die Jury.

Um eine objektive Bewertung der PreisrichterInnen gewährleisten zu können, darf der Name des Betriebs im Bereich des Tisches (z. B. auf den Menükarten oder sonstigen Materialien) nicht erscheinen. Die Namen der Betriebe sind nur dem Wettbewerbsleiter und nicht den Juroren bekannt.

Erst nach Abschluss der Wertung werden die Tische mit den Namen der Betriebe und den Namen der gestaltenden Mitarbeiter versehen.

Die Preisverleihung erfolgt täglich ab 17 Uhr (am Mittwoch, 24.02.2015 um 16 Uhr) auf der DEHOGA-Bühne der Halle 5. Tagessieger wird der Betrieb mit der höchsten Punktezahl für seinen Tisch. Dabei erhalten alle teilnehmenden Betriebe und deren Wettbewerbsteilnehmer eine Urkunde und je nach erreichter Punktezahl



10.00 – 11.30:

The respective table is decorated under the observation of the jury and the public and marked with a number.

The table decoration is completed in topic-related work attire and along with the overall result is assessed by a competent specialist jury according to gastronomy and design aspects. The decoration elements are put together and arranged on site; a desk is available.

From 11.30:

5-minute presentation of the tables by the respective teams.

By 14.00:

Further inspection and assessment of the tables by the jury.

To guarantee an objective assessment by the judges, the name of the company cannot appear in the table area (for example on the menus or other material). The names of the companies are only known to the competition director and not the jurors.

The names of the companies and the respective employees are only revealed after the assessment.

The awards ceremony takes place daily from 17.00 (on wednesday, 24 February 2016 from 16.00) on the DEHOGA stage in Hall 5. The winner is the company with the highest number of points for its table decoration. All participating companies and competition participants receive a certificate and depending on the number of points achieved a gold, silver or bronze medal, the COUVERT D'OR pin and other prizes.

The employees of the companies are presented to the public during the awards ceremony.



10h00 – 11h30 :

Chaque table identifiée par un numéro est dressée sous l'oeil du jury et du public de visiteurs présents.

Le dressage de la table est effectué en vêtement de travail professionnel en rapport avec le thème. Ce travail et son résultat définitif sont évalués par un jury compétent formé de professionnels selon des critères techniques et artistiques. Les éléments décoratifs sont assemblés et arrangés sur place; une table de travail est mise à disposition.

à partir de 11h30:

Présentation des tables par équipe (5 minutes chacune).

jusqu'à 14h00:

Examen et évaluation des tables par le jury.

Pour assurer l'objectivité de l'évaluation par les membres du jury, le nom de l'établissement ne doit pas être visible dans la zone de la table (p.ex. sur les cartes de menu ni sur les autres éléments décoratifs). Seul le directeur du concours connaît le nom des établissements, pas les jurés.

Ce n'est qu'après la fin des examens que le nom des établissements et des employés décorateurs seront placés sur les tables.

Les prix seront remis chaque jour à partir de 17h00 (Mercredi, 24 février, 16h00) sur le podium du DEHOGA dans le hall 5. Le gagnant du jour sera l'établissement ayant remporté le plus grand nombre de points pour sa table. Un certificat est remis à tous les établissements et les participants, ainsi qu'une médaille d'or, d'argent ou de bronze ou l'épingle COUVERT D'OR en fonction du nombre de points atteint, et des prix en nature.



eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille, die COUVERT D'OR -Nadel sowie Sachpreise.

Die Mitarbeiter der Unternehmen werden bei der Siegerehrung dem Publikum namentlich vorgestellt.

Siegerehrung

Der „COUVERT D'OR“-Preis:

Am letzten Messetag erhält der Betrieb mit dem höchstbewerteten Tisch das „COUVERT D'OR“ - das „goldene Ge-deck“ - für 2 Jahre.

Die drei punktbesten Tische werden nochmals besonders ausgezeichnet. Gestiftet wurde der vergoldete Hauptpreis von der WMF AG.

Allgemeine Informationen

Teilnahmeberechtigt sind Hotel- und Gaststättenbetriebe bundesweit und aus dem benachbarten Ausland. Ein Team besteht aus höchstens zwei Teilnehmern pro Betrieb.

In der Messehalle steht pro Team ein Tisch mit einem Durchmesser von 180 cm zur Verfügung, der für vier Personen eingedeckt und themenbezogen dekoriert werden muss.

Die Teilnehmer bestimmen das Menü mit 5 Gängen und den dazu passenden Getränken und weisen diese auf den Menükarten aus. Das zum Eindecken erforderliche Material ist vom teilnehmenden Betrieb zu stellen. Folgende Dinge werden benötigt:

Molton, Tafeltuch, Mundservietten, Besteck, Geschirr, Gläser, Menükarten, Blumenschmuck, Dekoration und Beistelltisch. Vier Stühle, dem Motto und der Tischgestaltung entsprechend, sollten aus den Betrieben mitgebracht werden, da auf der Messe nur Standardstühle auf Voranmeldung zur Verfügung gestellt werden können.



Awards ceremony

The „COUVERT D'OR“ award:

On the final trade fair day the company with the best-rated table receives the „COUVERT D'OR“ for 2 years.

The three best tables are awarded again. The treasured main prize was donated by WMF AG.



General information

Hotels and restaurants across Germany and in neighbouring countries are eligible to participate. A team consists of a maximum of two participants per company.

In the trade fair hall a table with a diameter of 180 cm is available to each team, which is set for four people and must be decorated according to a specific theme.

The participants decide on a menu with five courses and drinks to complement the food and show these on the menus. The material required for decoration must be provided by the participating company. The following items are required:

molleton, table cloth, serviettes, cutlery, crockery, glasses, menus, floral arrangements, decoration and side table. Four chairs, reflecting the motto and the table design, should be brought from the companies as only standard chairs can be provided at the trade fair upon advance registration.



Les employés des établissements seront présentés au public nommément lors de la remise des prix.

Remise festive des prix

Le prix « COUVERT D'OR »:

Le dernier jour du salon, l'établissement ayant décoré la table gagnante recevra le «COUVERT D'OR» - qu'il gardera pendant 2 ans.

Les trois tables ayant obtenu le plus grand nombre de points seront mises à l'honneur. Le sponsor du trophée recouvert d'or est la société WMF AG.

Informations générales

La participation est ouverte à tous les établissements hôteliers et de restauration installés en Allemagne et dans les pays limitrophes. Une équipe comprend au maximum deux participants par établissement.

Dans le hall du salon, chaque équipe dispose d'une table d'un diamètre de 180 cm. Cette table est à dresser pour quatre personnes et à décorer selon un thème.

Les participants choisissent le menu à cinq plats et les boissons qui s'accordent, en précisant ces dernières sur les cartes de menu. Les matériels nécessaires sont à fournir par l'établissement participant. Ils incluent:

le protège-table, la nappe, les serviettes, le couvert, la vaisselle, la verrerie, les cartes de menu, les fleurs, la décoration et la table d'appoint. Il est recommandé aux établissements d'apporter quatre chaises correspondant au thème et à l'arrangement de la table, prises dans leur propre inventaire, puisque le salon ne peut fournir que des chaises standard sur demande préalable.

COUVERT D'OR

Tischkultur-Wettbewerb – Table Decoration Competition – Concours de décoration de table



Anmeldung zum Wettbewerb bitte nur mit dem beiliegendem Formular:

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und vom Wettbewerbsleiter bestätigt. Aufgrund der großen Resonanz in den vergangenen Jahren stehen 2016 wieder 9 Wettbewerbstische an jedem Messtag zur Verfügung. Es wird dennoch empfohlen, sich frühzeitig Gedanken zum beabsichtigten Thema zu machen und sich anzumelden, vor allem, um den Wunschwettbewerbstag zu gewährleisten.



Please register for the competition using the enclosed form:

The registrations are considered in the order of their arrival and confirmed by the competition director. Due to the huge response in recent years, in 2016 there will once again be 9 competition tables on each day of the trade fair. However, it is recommended to start thinking about the intended theme early and register to guarantee your desired competition day.



Prière d'utiliser le formulaire joint pour l'inscription au concours:

Les inscriptions sont traitées par ordre d'arrivée et confirmées par le directeur du concours. En raison du grand écho au cours des années passées, 9 tables de concours seront disponibles chaque jour du salon en 2016. Il est néanmoins recommandé de réfléchir suffisamment à l'avance au thème envisagé et de s'inscrire, essentiellement si la participation à une date voulue joue un rôle.

Die 15 Bewertungskriterien

- Arbeitsweise der Teilnehmer
- Zustand und Platzierung der Stühle
- Tischdecke
- Mundservietten, Platzteller (falls vorhanden)
- Platzierung und Abstand der Bestecke sowie des Brottellers (falls vorhanden)
- Platzierung und Abstand der Gläser
- Mise en place auf dem Beistelltisch
- Sauberkeit aller Materialien
- Tischdekoration
- Gesamtgestaltung
- Gestaltung der Menükarte
- Menüfolge, fachlich inhaltlich
- Menüfolge, Schreibweise
- Korrespondierende Getränke
- Vollständige Angaben bei den Getränken

The 15 assessment criteria

- Working method of the participants
- Condition and positioning of chairs
- Tablecloths
- Serviettes, underplates (if used)
- Positioning and spacing of cutlery, as well as bread basket (if used)
- Positioning and spacing of glasses
- Mise en place (arrangement) on the side table
- Cleanliness of all materials
- Table decoration
- Overall design
- Design of menus
- Menu layout, technical detail
- Menu layout, spelling
- Corresponding drinks
- Full details about the drinks

Les 15 critères du jury

- Mode de travail des participants
- État et placement des chaises
- Linge de table
- Serviettes, assiette de présentation (si présente)
- Mise en place et écartement des couverts et de l'assiette à pain (si présente)
- Mise en place et écartement des verres
- Mise en place sur la table d'appoint
- Propreté
- Décoration de la table
- Impression générale
- Organisation de la carte de menu
- Menu, sur le plan technique et gastronomique
- Menu, orthographe
- Accord des boissons
- Indications complètes pour les boissons