

## Wasgau C+C-Cup - Equipment

Der praktische Teil des Wettbewerbs findet in den Räumlichkeiten der **Berufsbildenden Schule Technik 2** statt.

Hierzu steht das folgende Equipment zur Verfügung:

### Küche

- Induktionsherde
- Grillplatte
- Kombidämpfer
- Aufschnittmaschine
- Salamander
- Sahnebläser (isi)
- Wasserbad
- Gastrokühlschränke
- Gastrotiefkühler
- Hackklotz
- Fritteuse
- Umluftbacköfen
- Schockfroster
- Backofen mit Gärschrank
- Vakuumierer

... sowie genügend Schneidebretter, Schlagkessel, Schüsseln, Siebe, Bleche, Töpfe, Bräter, Pfannen und Messbecher zur Verfügung. Um eine Vorteilnahme bzw. Zugehörigkeitsdiskussion auszuschließen, werden von den Prüflingen **ausschließlich** diese Geräte benutzt.

Für Sous-vide-Garen darf ein Wasserbad mitgebracht werden, zudem eine **kleine** Eismaschine.

**Wichtig: Bringen Sie zum praktischen Teil des Wettbewerbs nur das mit, was wirklich gebraucht wird, wie:**

eigene Messer, Paletten, Grätenzange, Dressiersack mit Tülle, spezielle Formen, Silikonmatten, Zauberstab, kleine Kutter (Moulinette), Handrührgerät, Schneebesen, Kartoffelpresse und andere Kleingeräte.

**Von der Berufsbildenden Schule können diese Geräte nicht ausgeliehen werden.**

Außerdem können Sie eigene **Dessertteller** mitbringen.

Vorspeise und Hauptgang werden auf den vorhandenen Tellern der BBS Technik 2 angerichtet.

## Service

An diesem runden Stehtisch präsentieren  
Sie Ihren Empfangscocktail  
Durchmesser: 1 m



Zur Verfügung stehenden Hussen in  
den Farben champagner und bordeaux.

Für diesen DIN A5 Tischaufsteller entwerfen  
Sie bitte ein Inlay, auf dem Sie die  
Zusammenstellung Ihres Empfangscocktails  
präsentieren.  
Dieses Inlay ist am Wettbewerbstag  
mitzubringen.



**Bitte nutzen Sie nur ausgewiesene Parkplätze!**