

SIRH/+

BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND

**VERTRITT DIE SCHWEIZ AM
BOCUSE D'OR EUROPE 2028,
IN LAUSANNE**

BOCUSE D'OR SUISSE 2027

ANMELDEFORMULAR

ANMELDESCHLUSS: 31. OKTOBER 2026



**«DER BOCUSE D'OR IST NICHT
NUR EIN KOCHWETTBEWERB,
SONDERN EINE
MENSCHLICHE ERFAHRUNG»**

Filipe Fonseca Pinheiro



Kontakt und Anmeldeadresse:

Académie culinaire Suisse
Route d'Yverdon 1
1023 Crissier

Projektleiterin: Anna Pernet
info@academieculinare.ch
+41 79 340 08 35

Selektionsverantwortlicher: Jean-Michel Martin
+41 78 653 26 41

WETTBEWERB

Die Académie culinaire Suisse organisiert am Montag, 19. April 2027 **im BZI-Interlaken** die Selektion Bocuse d'Or Suisse. Dieser Wettbewerb öffnet die Türen für die Schweizer Vertretung an der Ausscheidung des Bocuse d'Or Europe 2028 in Lausanne und für das Finale am Bocuse d'Or 2029 in Lyon. Die fachliche Nominationsjury wählt maximal vier Kandidaten (Frauen und Männer, in der Folge Kandidat genannt) anhand ihrer Anmeldung und Unterlagen aus.

KANDIDAT

Alle hauptberuflichen Schweizer Hotel-, Restaurant-, und Gemeinschaftsgastronomie-Köche (Frauen und Männer) mit min. 5 Jahren Berufserfahrung nach der Grundausbildung, können sich für den Wettbewerb einschreiben.

Jeder Kandidat wird von einem Schweizer Commis assistiert, den er selbst auswählt. Dieser muss nach dem 20. Januar 2006 geboren sein.

Der Kandidat wählt einen Coach aus, der ihn am Wettbewerbstag begleiten darf. Dieser muss ebenfalls Schweizer Bürger sein.

Es wird kein zweiter Commis zur Verfügung stehen:

Der Sieger erklärt sich bereit, sich zu engagieren und die notwendige Zeit (~40 Tage) für eine optimale, seriöse Vorbereitung auf das Finale Bocuse d'Or Europe 2028 aufzubringen.

Der Gewinner verpflichtet sich, die Richtlinien der Académie culinaire Suisse einzuhalten.

AUFGABE DER KANDIDATEN:

Vollständiges Dossier in elektronischer oder ausgedruckter Version mit folgenden Informationen termingerecht an obige Adresse einreichen:

- **korrekt ausgefülltes Anmeldeformular**

- **kurze Beschreibung der beiden Gerichte, dazu qualitativ hochwertigen Fotos** der angerichteten Teller und ihrer Einzelkomponenten (ohne Platte).

Die fachliche Nominationsjury evaluiert alle Eingaben und trifft ihre Auswahl. Alle Kandidaten erhalten spätestens Mitte November 2026 eine Antwort.

PFLICHTGERICHTE

Zubereitung kreativer und moderner Gerichte für 14 Personen in der Zeit von 5 Stunden 30 Minuten. Die Kandidaten servieren das **Fischgericht 4 Stunden und 55 Minuten nach dem Start** und das **Fleischgericht folgt 35 Minuten später**. Die vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Themen lauten:

Tellergericht

4 Regenbogenforellen ca. 600-800 g, ausgenommen, mit Kopf

2 vegetarische Komponenten, freie Wahl

1 Sauce, freie Wahl

Das Fischkomponente MUSS Minimum 80 % aus Forelle bestehen.

Anrichten:

Der Kandidat richtet das Fischgericht auf weissen, neutralen Tellern an, welche er selbst mitbringt. Die 14 Teller müssen zeitgleich serviert werden. Es darf **nichts** separat abgegeben werden.

Plattegericht

3 Schweizer Poulet, ca. 1,2 bis 1,4 kg pro Stück

Zubereitet mit drei verschiedenen Kochtechniken

2 Komponente freier Wahl

1 Sauce freier Wahl

Die Pflichtprodukte Schweizer Kartoffeln und Morcheln sollen deutlich in den Komponenten oder der Sauce enthalten sein.

Anrichten:

Sämtliche Komponente werden auf einer Platte angerichtet.

ON STAGE SHOW

Eine zusätzliche Aufgabe wird den ausgewählten Kandidaten gestellt. Für diese müssen maximal 10 Minuten für einen praktischen Einsatz ausserhalb der Küche eingeplant werden.

Hinweis:

Am Wettbewerbstag werden die Fische und das Geflügel vom Wettbewerbsorganisator geliefert. Auf keinen Fall darf der Kandidat diese selbst mitbringen.

Sämtliche anderen benötigten Waren bringt der Teilnehmende im rohen Zustand mit.

Besonderheit: Gemüse dürfen gewaschen und geschält, aber nicht geschnitten sein.

Strikt verboten sind:

- Trüffel und sämtliche Trüffelprodukte
- alle Arten von Farbstoffen. Ein natürlicher Farbstoff darf vor Ort zubereitet werden.
- alle Grundbrühen/Bouillons
- jegliche Fertigprodukte, auch zur Dekoration

Das Nichtbeachten der Regeln bringt Strafpunkte bis hin zur Disqualifikation mit sich.

INFRASTRUKTUR

Am Wettbewerbstag erwarten alle Kandidaten identische Arbeitsplätze, die vom Organisator aufgestellt werden. Jeder Arbeitsplatz besteht aus einer Arbeitsfläche und professioneller Kochinfrastruktur. Jedem selektionierten Kandidaten wird eine Besichtigung der Küchen am Standort Interlaken am Mittwoch, 18. November 2026, von 10:00 bis 14:00 Uhr organisiert.

JURYS

Die Verkostungsjury setzt sich aus dem Jury-Präsidenten sowie ehemaligen Bocuse-d'Or-Kandidaten oder Köchen zusammen, die mit der Culinary Academy Switzerland verbunden sind. Die Kochjury besteht aus erfahrenen Köchen und ehemaligen Bocuse-d'Or-Kandidaten. Bewertung: Die Gerichte werden von der Verkostungsjury, der Kochjury und der On-Stage-Jury bewertet.

PREISE

Jeder Selektionierte Kandidat erhält eine Entschädigung von CHF 500.- für die Vorbereitungen.

Wer	Was	Preisgeld
1. Platz	Siegerehrung, Auszeichnung, Naturalpreise, Teilnahme Bocuse d'Or Europe 28	CHF 3'000.-
2.-4.	Auszeichnung, Naturalpreise	CHF 1'500.-
Commis	Auszeichnung, Naturalpreise	CHF 500.-

ÄNDERUNGEN DES REGLEMENTS/AUFHEBUNG/ANFECHTUNG

Das Organisationskomitee behält sich vor, das Wettbewerbsreglement jederzeit zu ändern, zu ergänzen oder den Wettbewerb aufgrund von ausserordentlichen Umständen vollständig abzusagen. Das vollständige Reglement wird an die selektionierten Kandidaten verteilt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Crissier, Mai 2026

SELBSTREFLEXION — BEANTWORTE DIESE FRAGEN EHRlich

Bevor du unterschreibst, beantworte dir selbst die folgenden Fragen. Nicht für uns. Für dich.

- Kann ich 18 Monate lang das Training zur absoluten Priorität machen — auch wenn es schwierig wird?
- Habe ich das Gespräch mit meiner Partnerin / meinem Partner oder meiner Familie geführt? Tragen sie das wirklich mit?
- Bin ich bereit, Feedback anzunehmen — auch wenn es unbequem ist, auch wenn es bedeutet, Monate Arbeit zu überdenken?
- Kann ich externe Einflüsse und gut gemeinte Ratschläge ausschalten, wenn sie dem System widersprechen?
- Akzeptiere ich, dass ich in dieser Kampagne Teil eines Systems bin — und nicht der Einzige, der entscheidet?
- Habe ich meinen bisherigen Arbeitgeber bereits angesprochen? Ist eine Pensums Reduktion realistisch?
- Bin ich physisch und mental bereit für das Niveau, das 1'500–2'000 Trainingsstunden erfordern?
- Wie sieht mein Team aus habe ich einen Coach und einen Commis der mir hilft?
- Sind meinem Team die Aufgaben bewusst welche zu erledigen sind?
- Habe ich ein Helferteam im Rücken das mir hilft bei den Vorbereitungen und den Nachbereitung meiner Probeläufe?
- Wenn die Antwort auf eine dieser Fragen nein ist — bin ich bereit, daran zu arbeiten, bevor ich unterschreibe?

Wenn du alle Fragen mit Ja beantwortest — dann bist du bereit.

Wenn du zögerst — sprich mit uns.

ANMELDEFORMULAR

Name

Vorname

Geburtsdatum

Betrieb/Funktion

Mobile

E-Mail

Motivation Gründe

Kontakt Daten meines Coachs (Name, Vorname, Unternehmen und Funktion)

Kontakt Daten meines Commis (Name, Vorname, Geburtsdatum, Unternehmen und Funktion)

*Ich bestätige, das Formular korrekt und vollständig ausgefüllt zu haben. Im Falle der Ernennung zur
Selektion **akzeptiere ich die Vorgaben des Bocuse d'Or Suisse 2027.***

Ort, Datum

Unterschrift
