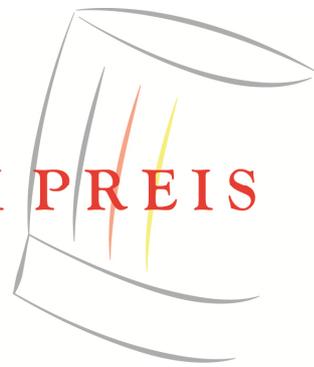


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Die Jury 2015

Gesamtleitung: Frank Sasse

Jury A bewertet die praktische Arbeit in der Küche nach den Kriterien:
Menüerstellung (5), Zeiteinteilung (5), Mise-en-place (5), Sauberkeit (5),
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung (10), Arbeitstechniken (15),
Maximal 45 Punkte

Frank Sasse	Küchenmeister Lehrer für Fachpraxis Berufsbildenden Schulen III, Lüneburg
Tobias Müller	Koch Food-Service-Manager Betriebsleiter des Eurest Deutsche Leasing Betriebes, Bad Homburg
Andreas Cieslak	Küchenmeister Leiter der Produktentwicklung Achenbach Delikatessen Manufaktur, Sulzbach/Taunus

Jury B bewertet Anrichteweise und Geschmack aller 4 Gänge,
mit 5 Punkten pro Gang für Präsentation/Optik und 5 Punkten für Geschmack.
Maximal 40 Punkte

Marian Schneider	Küchenmeister Gastronomischer Direktor Restaurant Bella Vista und Restaurant & Hotel LAGO, Ulm Gewinner des Rudolf Achenbach Preises 2000
Jörg Tüttelmann	Koch University of South London (Hotel Management) Professional Diploma Vice President Culinary Excellence LSG Lufthansa Service Holding AG FRA ZC/PE, Neu-Isenburg
Michael Szofer	Koch Küchenchef Der Europäische Hof, Heidelberg