

BEWERBUNGSUNTERLAGEN

NEHMEN SIE AN DER POMMES-WELTMEISTERSCHAFT TEIL!



Diese Bewerbungsunterlagen müssen die folgenden Dokumente enthalten, um gültig zu sein (per E-Mail an die folgende Adresse zurückzusenden). contact@championnatdumonedelafrite.com):

- Das von den Teilnehmern ausgefüllte, unterzeichnete und datierte nachstehende Anmeldeformular
- Der ausgefüllte entsprechende Anhang
- Das von den Teilnehmern unterzeichnete und datierte Meisterschaftsreglement.
- Das von den Teilnehmern unterzeichnete und datierte Dokument zu den Bildrechten

ANMELDEFORMULAR

Sie sind:

Amateur

Profi

Wenn Sie Profi sind, geben Sie bitte den Namen und die Adresse Ihres Unternehmens, Ihrer Marke oder Ihres Restaurants an:

.....
.....

Sie möchten in der folgenden Kategorie antreten (pro Kandidat ist nur eine Kategorie möglich):

- Authentische Pommes (den Profis vorbehalten)
- Familien-Pommes (den Amateuren vorbehalten)
- Kreative Pommes (offen für Profis und Amateure)

Pommes-Sauce des Jahres (den Profis vorbehalten)

Bitte füllen Sie das Ihrer Kategorie entsprechende Blatt im Anhang aus:

- ANHANG 1: authentische Pommes
- ANHANG 2: Familien-Pommes
- ANHANG 3: Kreative Pommes
- ANHANG 4: Pommes-Sauce des Jahres

Name und Vorname des Hauptantragstellers:

.....

Name und Vorname des begleitenden Bewerbers - *Falls Sie an den Meisterschaftsprüfungen zu zweit (maximale Anzahl) teilnehmen möchten:*

.....

Adresse:

Land:

E-Mail:

Telefonnummer:

Gesprochene Sprache(n):

.....

Wenn Sie derzeit eine Behinderung haben, teilen Sie uns dies bitte nachstehend mit:

.....

.....

Bewerbungsunterlagen sind an folgende Adresse zu
senden: contact@championnatdumondedelafrite.com vor dem **15. August 2023**.

„Ich, der Unterzeichner (Hauptantragsteller)
(Nachname, Vorname), habe das Reglement der Pommes-Weltmeisterschaft gelesen und
akzeptiere die Bedingungen.“

Und (ggf.)

„Ich, der Unterzeichner (Begleiter) (Nachname,
Vorname), habe das Reglement der Pommes-Weltmeisterschaft gelesen und akzeptiert die
Bedingungen.“

Unterschrift(en):

Datum:

Für Rückfragen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter dieser
Adresse: contact@championnatdumonedelafrite.com

ANHANG 1

Sie möchten in der Kategorie antreten: *authentische Pommes*

- Beschreiben Sie uns Ihr Rezept (Größe der Pommes, Speisefett, Temperatur, Anzahl der Frittiervorgänge, Geschmack, Textur usw.) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Sagen Sie uns, wie Ihre Pommes am besten schmecken (Beilage, Gewürze, Behälter, Stimmung...) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Erzählen Sie uns über Ihr Interesse an Pommes und erklären Sie, inwiefern Ihr Rezept Ausdruck kulinarischen Know-hows ist (maximal 10 Zeilen).

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ANHANG 2

Sie möchten in der Kategorie antreten: *Familien-Pommes*

- Beschreiben Sie uns Ihr Rezept (Größe der Pommes, Speisefett, Temperatur, Anzahl der Frittiervorgänge, Geschmack, Textur usw.) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Sagen Sie uns, wie Ihre Pommes am besten schmecken (Beilage, Gewürze, Behälter, Stimmung...) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Was ist für Sie die Definition von Familien-Pommes? (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FOTOS: Schicken Sie uns in Ihrer E-Mail etwa 5-6 Fotos Ihrer köstlichen Pommes, von einem gemeinsamen Moment an einer mit Pommes Frites gefüllten Schüssel, von Ihnen, wie Sie sie probieren ... seien Sie kreativ!

Welches Material möchten Sie verwenden?

- Klassische elektrische Fritteuse
- Elektro-Cerankochfeld (Frittiertopf wird vom Veranstalter nicht gestellt)

ANHANG 3:

Sie möchten in der Kategorie antreten: *kreative Pommes*

- Beschreiben Sie uns Ihr Rezept (Größe der Pommes, Speisefett, Temperatur, Anzahl der Frittiervorgänge, Geschmack, Textur usw.) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Sagen Sie uns, wie Ihre Pommes am besten schmecken (Beilage, Gewürze, Behälter, Stimmung...) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Woher haben Sie die Inspiration für dieses Rezept genommen? (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FOTOS: Schicken Sie uns ein Bild Ihrer Kreation in Ihrer E-Mail!

Welches Material möchten Sie verwenden?

- Professionelle elektrische Fritteuse
- Elektro-Cerankochfeld (Frittiertopf wird vom Veranstalter nicht gestellt)

ANHANG 4:

Sie möchten in der Kategorie antreten: *Pommes-Sauce des Jahres*

- Beschreiben Sie Ihr Rezept (Zutaten, Zubereitung usw.) (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Inwiefern passt diese Sauce perfekt zu frischen hausgemachten Pommes? (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Woher haben Sie die Inspiration für dieses Rezept genommen? (maximal 10 Zeilen)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Benötigen Sie ein elektrisches Induktionskochfeld?

- Ja
- Nein



POMMES-WELTMEISTERSCHAFT
Genehmigung des Rechts am eigenen Bild

Ich, der/die Unterzeichnende,

Name und Vorname des Hauptantragstellers:

.....

Name und Vorname des begleitenden Bewerbers (falls erforderlich):

.....

Wohnhaft:

Gemäß den Bestimmungen zum Recht am eigenen Bild erteile ich der **SPL Arras Pays d'Artois Tourismus** mit Hauptsitz in **29 rue des Rosati in Arras** und ihren technischen Dienstleistern die Genehmigung für das Anfertigen von Fotos, Videos oder digitalen Aufzeichnungen während der Veranstaltung **Pommes-Weltmeisterschaft am 7. Oktober 2023 in Arras**.

Die Bilder können direkt von der Struktur in jeder Form und jedem Medium, für jedes Land, für einen Zeitraum von 15 Jahren vollständig oder in Auszügen verwertet und verwendet werden, insbesondere: Anzeigen, Presse, Bücher, digitale Medien, Ausstellungen, Werbung, öffentliche Vorführung, Wettbewerbe, Websites, soziale Netzwerke, Ausstrahlung von Reportagen, Dokumentationen oder Fernsehsendungen.

Dem Empfänger der Genehmigung ist ausdrücklich untersagt, die Fotos, die die Privatsphäre oder den Ruf verletzen könnten, zu verwerten oder die Fotografien, die Gegenstand dieser Vereinbarung sind, für pornografische, rassistische, xenophobe oder andere Zwecke zu verwenden, in jeglicher Form oder für jegliche schädliche Verwertung.

Ich erkenne an, dass ich uneingeschränkt in meinen Rechten befriedigt bin und keinen Anspruch auf Entschädigung für die Verwertung der hierin enthaltenen Rechte haben.

Ich garantiere, dass ich oder gegebenenfalls die Person, die ich vertrete, nicht an einen ausschließlichen Vertrag bezüglich der Nutzung meines Bildes oder meines Namens gebunden bin.

Für alle Streitigkeiten, die sich aus der Auslegung oder Ausführung dieser Vereinbarung ergeben, wird ausdrücklich die Zuständigkeit der französischen Gerichte anerkannt.

Ausgestellt in, am

Mit dem der Unterschrift vorausgehenden Vermerk "Gelesen und genehmigt"

POMMES-WELTMEISTERSCHAFT

Arras, 7. Oktober 2023

Reglement

Artikel 1: Organisation

Die SPL Arras Pays d'Artois Tourisme, im Folgenden „Veranstalter“ genannt, mit Sitz in 29 rue des Rosati, 62000 ARRAS, veranstaltet einen kostenlosen Wettbewerb ohne Kaufzwang, die „POMMES-WELTMEISSTERSCHAFT“, im Folgenden „Meisterschaft“ genannt.

Artikel 2: Die Meisterschaft

Eine Veranstaltung in Form eines kulinarischen Wettbewerbs auf dem **Grand'Place von Arras**, wo die vorausgewählten Kandidaten aus Hauts-de-France und weit darüber hinaus, an dem Wettbewerb in **verschiedene Kategorien** teilnehmen können: Familien-Pommes, authentische Pommes, kreative Pommes ... so viele Möglichkeiten, die frischen Pommes vor den Augen der Zuschauer hervorzuheben.

Eine Kategorie, die Gastronomie-Profis vorbehalten ist, ermöglicht es Küchenchefs, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen, um die **Pommes-Sauce des Jahres** zu kreieren.

Eine Jury aus Profis und Pommes-Liebhabern wird dann ihr Urteil fällen. Für diese erste Ausgabe wird uns **François Régis Gaudry**, Journalist, Autor und Restaurantkritiker, die Ehre erweisen, Pate der Pommes-Weltmeisterschaft zu sein.

Die Gewinner jeder Kategorie erhalten eine Trophäe, die speziell für dieses originelle und leckere Gastronomie-Event entworfen wurde, das als eines der wichtigsten Highlights des Kalenders für die **Europäische Region der Gastronomie 2023** betrachtet wird.

Artikel 3: Die Bewerber

Folgende Personen können in keinem Fall an der Meisterschaft teilnehmen:

- Mitglieder und Mitarbeiter der SPL Arras Pays d'Artois Tourisme
- Mitarbeiter von Unternehmen, die direkt oder indirekt an der Entwicklung und/oder Durchführung der Meisterschaft beteiligt sind.
 - ➔ Sowie die Mitglieder ihrer jeweiligen Familien (unter Familie sind im Sinne dieses Reglements die unter einem Dach lebenden Personen zu verstehen)
- Die Mitglieder der Familien der Jurymitglieder (unter Familie sind im Sinne dieses Reglements die unter einem Dach lebenden Personen zu verstehen)

Die Meisterschaft ist auf eine Teilnahme pro Haushalt beschränkt.

Die Meisterschaft richtet sich an 2 Teilnehmerkategorien:

- **Profis:** Gastronomiefachleute, die arbeiten oder auf der Suche nach Arbeit sind; für die Kategorien „Authentische Pommes“, „Kreative Pommes“ und „Pommes-Sauce des Jahres“.
- **Amateure:** Personen, die keiner professionellen kulinarischen Tätigkeit nachgehen; für die Kategorien „Familien-Pommes“ und „Kreative Pommes“.

Minderjährigen ist die Teilnahme an der Meisterschaft nicht gestattet.

Pro Antrag sind maximal 2 Personen teilnahmeberechtigt. Wenn der Kandidat eine Begleitung wünscht: Eine Person wird als „Hauptkandidat“ und die andere Person als „Begleitperson“ bezeichnet.

Unter keinen Umständen darf der Teilnehmer im Namen anderer Personen teilnehmen.

Der Teilnehmer verpflichtet sich, dem Veranstalter wahrheitsgemäße Angaben zu machen. Der Teilnehmer wird darüber informiert und akzeptiert, dass die gemachten Angaben einen Nachweis seiner Identität darstellen. Der Teilnehmer ist jederzeit für die Richtigkeit der von ihm gemachten Angaben verantwortlich.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, alle Kontrollen durchzuführen, die er für die Einhaltung dieses Artikels und aller Regeln für notwendig hält, insbesondere um jeden Teilnehmer auszuschließen, der Missbrauch oder Betrugsversuche begangen hat. Abgesehen von offensichtlichen Fehlern haben die in den Informationssystemen der SPL Arras Pays d’Artois Tourisme enthaltenen Daten Beweiswert in Bezug auf die Informationen, die die Ordnungsmäßigkeit der Registrierung der Teilnehmer belegen. Eine fehlerhafte oder unvollständige Anmeldung wird nicht berücksichtigt und führt zur Annullierung der Teilnahme. Jede Teilnahme, die im Widerspruch zu den Bestimmungen dieses Artikels steht, wird als null und nichtig betrachtet. Im Allgemeinen führt die Nichteinhaltung dieses Reglements durch den Teilnehmer zur schlichten Nichtigkeit seiner Teilnahme und gegebenenfalls der Verleihung des/der Preise(s).

Artikel 4: Die Prüfungen

Die Meisterschaft umfasst 4 Prüfungskategorien: Die authentischen Pommes, die Familien-Pommes, die kreativen Pommes und die beste Pommes-Sauce.

Für die Kategorien:

- „Authentische Pommes“
 - „Familien-Pommes“
 - „Kreative Pommes“
- ➔ **Pro Kategorie werden 8 Halbfinalisten ausgewählt** Der Antrag wird von einer Fachjury eingereicht und wird daher zur Teilnahme am Halbfinale am Morgen des 7. Oktober 2023 eingeladen. Nach dieser Prüfung werden 4

Finalisten ausgewählt anhand der Leistung und zur Teilnahme am Finale am Nachmittag des 7. Oktober 2023 eingeladen.

Für die Kategorie:

- „Pommes-Sauce des Jahres“
→ **8 Finalisten werden direkt ausgewählt** von einer Fachjury anhand der Leistung ausgewählt und zur Teilnahme am Finale am Nachmittag des 7. Oktober 2023 eingeladen.

Die für das Halbfinale ausgewählten Gewinner werden im Laufe des Vormittags bekannt gegeben. Nach dem Finale **wird pro Kategorie ein Gewinner bekannt gegeben** am Ende des Nachmittags.

Jury:

Eine Gruppe von 6 fachkundigen Personen wird anwesend sein, um die Leistung der Kandidaten zu beurteilen.

Mit „Pommes“ sind zwingend Pommes aus Kartoffeln gemeint, die in tierischem oder pflanzlichem Fett gegart werden.

Es wird immer darum gehen, eine schmackhafte und authentische Küche zu fördern, die Lebensmittel befürwortet, die herzliche Momente auslösen und die in den Regionen rund um ein symbolträchtiges Produkt verankert ist: die Kartoffel.

Jede Kartoffelsorte ist erlaubt.

Die Jury wird auf den umweltverträglichen Aspekt des Vorschlags achten (weitere Informationen finden Sie in den Anmeldeunterlagen).

- **Die authentischen Pommes**

➤ **Definition:**

Den Profis vorbehaltene Kategorie.

Die Kandidaten müssen ihre Version der authentischen Pommes vorschlagen. Mit authentisch meinen wir die Pommes, wie sie traditionell im Norden Frankreichs zubereitet und gegessen werden. Auch Kandidaten aus anderen Regionen und Ländern können ihr Rezept in dieser Kategorie einreichen, sofern es Ausdruck eines handwerklichen, traditionellen und lokalen Know-hows ist.

➤ **Auswahl auf der Basis der Bewerbungsunterlagen:**

Auf dem Anmeldeformular müssen die Kandidaten ihr Rezept genau beschreiben: Größe, Speiseöl oder -fett, Kochtemperatur, Anzahl der Frittiervorgänge, Geschmack und Textur ... und uns sagen, wie diese Pommes am schmackhaftesten sind (Beilage, Gewürze, Behälter ...). Die Kandidaten müssen außerdem in einem kurzen Text ihr Interesse an Pommes zum

Ausdruck bringen und erklären, warum sie diese als ein kulinarisches Erbe betrachten.

➤ **Die Prüfung - 1 Stunde 30 Minuten:**

Für die Zubereitung von ca. 1,5 kg frischen Pommes verfügen die Kandidaten über:

eine professionelle elektrische Fritteuse mit folgenden Eigenschaften:

- Einstellbarer Thermostat: 50 °C bis 200 °C
- Mindest-Fettfüllmenge: 8 Liter
- Maximale Fettfüllmenge: 12 Liter
- Kapazität des Behälters:
- Fassungsvermögen für die Pommes: ca. 1,5-1,7 kg
-

Anderes vom Veranstalter bereitgestelltes Material:

- Frittierlöffel
- Gastrobehälter
- Schüssel
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Die Kandidaten sollten Folgendes mitbringen:

- Etwa **2 kg gewaschene und ungeschälte Kartoffeln** (jede Sorte erlaubt) für die Zubereitung von etwa **1,5 kg frischen Pommes**
- **Etwa 10 Liter Speiseöl oder -fett**
- Alle anderen Materialien, die sie für den reibungslosen Ablauf der Prüfung als notwendig erachten (Kartoffelschäler, Gewürze usw.)

Die Kandidaten haben **1 Stunde 30 Minuten** Zeit für die Zubereitung ihrer Pommes (einschließlich Einrichtung). Für den Fall, dass der Kandidat/die Kandidatin für das Finale ausgewählt wird: Er oder sie kann sich dafür entscheiden, dieselbe elektrische Fritteuse sowie deren Speisefett oder -öl wiederzuverwenden **ODER** zusätzlich 10 Liter als Reserve zu haben (also insgesamt 20 Liter).

➤ **Auftritt vor der Jury: 5 Minuten**

Die Kandidaten müssen der Jury 6 kleine Portionen gewürzter Pommes in Tablett (vom Veranstalter bereitgestellt) präsentieren. Sie haben 1 Minute und 30 Sekunden Zeit, um die verschiedenen Schritte zu beschreiben, die zum fertigen Produkt führten, und der Jury Lust zu machen, ihre Pommes zu probieren ... bevor diese sie verkostet.

- Die Familien-Pommes

➤ Definition:

Den Amateuren vorbehaltene Kategorie.

Die Kandidaten müssen ihre Version von Pommes Frites „wie zu Hause“ anbieten, die unter Haushaltsbedingungen hergestellt wird.

➤ Auswahl auf der Basis der Bewerbungsunterlagen:

Auf dem Anmeldeformular müssen die Kandidaten ihr Rezept genau beschreiben: Größe, Speiseöl oder -fett, Kochtemperatur, Anzahl der Frittiervorgänge, Geschmack und Textur ... und uns sagen, wie Ihre Pommes am besten schmecken (Beilage, Gewürze, Behälter ...). Die Kandidaten müssen außerdem in einem kurzen Text darlegen, inwieweit sie Pommes Frites für ein Familiengericht schlechthin halten, und einige Fotos beifügen (weitere Informationen finden Sie in den Anmeldeunterlagen).

Die Kandidaten müssen angeben, welche Auswahl an Materialien sie zum Kochen ihrer Familien-Pommes benötigen: **klassische elektrische Fritteuse oder Cerankochfeld + Frittiertopf** (Fritteuse und Teller werden vom Veranstalter gestellt, Frittiertopf wird vom Teilnehmer mitgebracht).

➤ Die Prüfung - 1 Stunde 30 Minuten:

Für die Herstellung ihrer Pommes verfügen die Kandidaten über:

eine **herkömmliche elektrische Fritteuse ODER ein elektrisches Cerankochfeld** (wenn sie einen Frittiertopf verwenden möchten). **Dies muss in den Anmeldeunterlagen angegeben werden.**

Anderes vom Veranstalter bereitgestelltes Material:

- Frittierlöffel
- Gastrobehälter
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Die Kandidaten sollten Folgendes mitbringen:

- Etwa **1,2 kg gewaschene und ungeschälte Kartoffeln** (jede Sorte erlaubt) für die Zubereitung von etwa **1 kg frischen Pommes**
- **Ausreichende Menge Speisefett oder -öl** für die Zubereitung von 1 kg Pommes
- Ihren Frittiertopf, wenn sie ein elektrisches Cerankochfeld verwenden möchten
- Alle anderen Materialien, die sie für den reibungslosen Ablauf der Prüfung als notwendig erachten (Kartoffelschäler, Gewürze usw.)

- Ihre eigene Pommes-Schüssel, die auch für Familien-Pommes am Sonntag genutzt wird!

Die Kandidaten haben **1 Stunde 30 Minuten** Zeit für die Zubereitung ihrer Pommes (einschließlich Einrichtung). Für den Fall, dass der Kandidat/die Kandidatin für das Finale ausgewählt wird: Er oder sie kann sich dafür entscheiden, dieselbe elektrische Fritteuse sowie deren Speisefett oder -öl wiederzuverwenden **ODER** ausreichend zusätzliches Fett oder Öl als Reserve zu haben.

➤ **Auftritt vor der Jury: 5 Minuten**

Die Kandidaten müssen der Jury ihre gewürzten Pommes in einer eigenen Schüssel präsentieren. Sie haben 1 Minute und 30 Sekunden Zeit, um die verschiedenen Schritte zu beschreiben, die zum fertigen Produkt führten, und der Jury Lust zu machen, ihre Pommes zu probieren ... bevor diese sie verkostet.

- **Die kreativen Pommes**

➤ **Definition:**

Kategorie offen für Profis und Amateure.

Die Kandidaten müssen ein originelles Pommes-Rezept kreieren, sei es in der Form, der Garmethode oder auf andere Weise. Diese Pommes müssen zwingend mit Kartoffeln zubereitet und frittiert werden.

➤ **Auswahl auf der Basis der Bewerbungsunterlagen:**

Auf dem Anmeldeformular müssen die Kandidaten ihr Rezept genau beschreiben: Größe, Speiseöl oder -fett, Kochtemperatur, Anzahl der Frittiervorgänge, Geschmack und Textur, verwendete Zutaten, Form ... und uns sagen, wie Ihre Pommes am besten schmecken (Beilage, Gewürze, Behälter ...). Die Kandidaten müssen außerdem in einem kurzen Text darlegen, mit welcher Beilage diese kreativen Pommes serviert werden könnten, und ein Bild davon liefern.

➤ **Die Prüfung - 1 Stunde 30 Minuten:**

Für die Zubereitung von ca. 1,5 kg frischen Pommes verfügen die Kandidaten über:

eine professionelle elektrische Fritteuse mit folgenden Eigenschaften:

- Einstellbarer Thermostat: 50 °C bis 200 °C
- Mindest-Fettfüllmenge: 8 Liter
- Maximale Fettfüllmenge: 12 Liter
- Kapazität des Behälters:
- Fassungsvermögen für die Pommes: ca. 1,5-1,7 kg

ODER ein elektrisches Cerankochfeld (Die Kandidaten müssen dann ihr eigenes, für ein Ceranfeld geeignetes Kochgeschirr mitbringen). **Dies muss in den Anmeldeunterlagen angegeben werden.**

Anderes vom Veranstalter bereitgestelltes Material:

- Frittierlöffel
- Gastrobehälter
- Schüssel
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Die Kandidaten sollten Folgendes mitbringen:

- Etwa **2 kg gewaschene und ungeschälte Kartoffeln** (jede Sorte erlaubt) für die **Zubereitung von etwa 1,5 kg frischen Pommes**
- Etwa **10 Liter Speiseöl oder-fett**
- Alle anderen Materialien, die sie für den reibungslosen Ablauf der Prüfung als notwendig erachten (Kartoffelschäler, Gewürze usw.).

Die Kandidaten haben 1 Stunde 30 Minuten Zeit für die Zubereitung ihrer Pommes (einschließlich Einrichtung). Für den Fall, dass der Kandidat/die Kandidatin für das Finale ausgewählt wird: Er oder sie kann sich dafür entscheiden, dieselbe elektrische Fritteuse oder Kochgeschirr sowie das Speisefett oder -öl wiederzuverwenden **ODER** zusätzlich 10 Liter als Reserve zu haben (also insgesamt 20 Liter).

➤ **Auftritt vor der Jury: 5 Minuten**

Die Kandidaten müssen der Jury 6 kleine Portionen gewürzter Pommes in Tablett (vom Veranstalter bereitgestellt) präsentieren. Sie haben 1 Minute und 30 Sekunden Zeit, um die verschiedenen Schritte zu beschreiben, die zum fertigen Produkt führten, und der Jury Lust zu machen, ihre Pommes zu probieren ... bevor diese sie verkostet.

- **Die Pommes-Sauce des Jahres**

➤ **Definition:**

Den Profis vorbehaltene Kategorie.

Die Kandidaten müssen die perfekte Sauce zu Pommes kreieren. Ob heiß oder kalt, diese Sauce muss vor Ort aus unverarbeiteten Zutaten zubereitet werden.

➤ **Auswahl auf der Basis der Bewerbungsunterlagen:**

Auf dem Anmeldeformular müssen die Kandidaten ihr Rezept detailliert beschreiben (Schritte, Zutaten usw.) und uns in einem kurzen Text mitteilen, warum ihre Sauce perfekt zu leckeren Pommes passt. Den Kandidaten steht ein **elektrisches Induktionskochfeld** zur Verfügung und sie müssen angeben, ob sie es für die Zubereitung ihrer Sauce benötigen oder nicht.

➤ **Die Prüfung - 1 Stunde 30 Minuten:**

Für die Zubereitung von ca. 1,5 l Sauce verfügen die Kandidaten über:

Ein elektrisches Induktionskochfeld (falls erforderlich)

Anderes vom Veranstalter bereitgestelltes Material:

- 1 freie Steckdose
- Tablett
- 1 Kühlbereich (Pluskühlung)

Die Kandidaten sollten Folgendes mitbringen:

- Ihre eigenen Zutaten und unverarbeitete Lebensmittelprodukte
- Alle anderen für die Zubereitung ihrer Sauce notwendiges Material (Kochtopf, Utensilien usw.)

Die Kandidaten haben 1 Stunde und 30 Minuten Zeit, um etwa 1,5 Liter Sauce zuzubereiten.

➤ **Auftritt vor der Jury: 5 Minuten**

Die Kandidaten müssen der Jury 6 kleine Portionen Saucen in Schalen (vom Veranstalter bereitgestellt) präsentieren. Sie haben 1 Minute und 30 Sekunden Zeit, um die verschiedenen Schritte zu beschreiben, die zum fertigen Produkt führen, und die Jury dazu zu bringen, ihre Sauce zu probieren ... Der Rest der Sauce kann zusammen mit kleinen Portionen frischer Pommes an die Öffentlichkeit verteilt werden.

Artikel 5: Teilnahmebedingungen

Schritt 1: Auswahl der Teilnehmer auf der Basis der Bewerbungsunterlagen

Die Kandidaten für die Meisterschaft müssen ab dem 31. Mai 2023 die vollständigen Bewerbungsunterlagen an den Veranstalter senden. Sie können das Reglement einsehen und herunterladen **die Bewerbungsunterlagen** unter:

- Der Webseite: www.arraspaysdartois.com
- Oder sie erhalten die Unterlagen auf einfache Anfrage an die folgende E-Mail-Adresse: contact@championnatdumonedelafrite.com.

Die Bewerbungsunterlagen müssen ordnungsgemäß ausgefüllt eingereicht werden, **nur per E-Mail**, an folgende Adresse:

contact@championnatdumonedelafrite.com

**spätestens für den
15. August 2023**

Die ausgewählten Kandidaten werden per E-Mail kontaktiert, um sie über ihre Teilnahme am Halbfinale in den Kategorien „authentische Pommes“, „Familien-Pommes“ und „Kreative Pommes“ oder direkt am Finale für die Kategorie „Pommes-Sauce des Jahres“ zu informieren.

Schritt 2: Halbfinale

Die ausgewählten Kandidaten (die sogenannten Halbfinalisten) müssen sich in Arras auf dem Grand Place präsentieren zum Zeitpunkt vor der Prüfung in ihrer Kategorie, nämlich:

- Für die Kategorie „**authentische Pommes**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 7:00 Uhr**, für eine Prüfung von 8:00 bis 10:05 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 8:00 Uhr, der letzte um 8:35 Uhr)
 - Für die Kategorie „**Familie-Pommes**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 8:30 Uhr**, für eine Prüfung von 9:30 bis 11:35 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 9:30 Uhr, der letzte um 10:05 Uhr)
 - Für die Kategorie „**kreative Pommes**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 9:45 Uhr**, für eine Prüfung von 10:45 bis 12:50 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 10:45 Uhr, der letzte um 11:20 Uhr)
- ➔ **Jeder Halbfinalist beginnt seine Prüfung im Abstand von 5 Minuten zum vorherigen bzw. nächsten Kandidaten. Dauer jeder Prüfung: 1 Stunde 30 Minuten.**

Die Kandidaten müssen ihr Material und ihre Zutaten mitbringen, die von einer technischen Jury geprüft werden.

Die Identität der Halbfinalisten wird zu Beginn jeder Prüfung kontrolliert.

Den Halbfinalisten ist es nicht gestattet, ein Rezept zuzubereiten, das von dem in ihren Bewerbungsunterlagen vorgeschlagenen Rezept abweicht, andernfalls

droht ihnen der Ausschluss. An der in den Bewerbungsunterlagen beschriebenen Rezeptur können sie nur wenige Anpassungen vornehmen, die geringfügig bleiben müssen.

Die Kandidaten kochen auf einem Podium auf dem Grand Place und die technische Jury kann ihre Vorbereitungen beobachten.

Die dann ausgewählten Kandidaten (im Folgenden „Finalisten“ genannt) werden über ihre Auswahl für den Abschlusstest am Morgen desselben Tages, am Ende ihrer Prüfung im Halbfinale, informiert.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Uhrzeiten zu ändern. Die für das Halbfinale ausgewählten Kandidaten werden entsprechend benachrichtigt.

Schritt 3: Finale

Die ausgewählten Finalisten (**4 pro Kategorie** für: „authentische Pommes“, „Familien-Pommes“ und „kreative Pommes“, **8 für die Kategorie „Pommes-Sauce“**) müssen sich in Arras, auf dem Grand' Place, präsentieren zum Zeitpunkt vor der Prüfung in ihrer Kategorie, nämlich:

- Für die Kategorie „**authentische Pommes**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 13:00 Uhr**, für eine Prüfung von 14:00 bis 15:45 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 14:00 Uhr, der letzte um 14:15 Uhr)
- Für die Kategorie „**Familie-Pommes**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 12:00 Uhr**, für eine Prüfung von 13:00 bis 14:45 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 13:00 Uhr, der letzte um 13:15 Uhr)
- Für die Kategorie „**kreative Pommes**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 15:15 Uhr**, für eine Prüfung von 16:15 bis 18:00 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 16:15 Uhr, der letzte um 16:30 Uhr)
- Für die Kategorie „**Pommes-Sauce des Jahres**“: **SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023 um 14:30 Uhr**, für eine Prüfung von 15:30 bis 17:35 Uhr (Der erste Kandidat beginnt seine Prüfung um 15:30 Uhr, der letzte um 16:05 Uhr)

➔ **Jeder Finalist beginnt seinen Test im Abstand von 5 Minuten zum vorherigen bzw. nächsten Kandidaten. Dauer jeder Prüfung: 1 Stunde 30 Minuten.**

Die Kandidaten müssen ihr Material und ihre Zutaten mitbringen, die von einer technischen Jury geprüft werden.

Den Finalisten ist es nicht gestattet, ein Rezept zuzubereiten, das von dem in ihren Bewerbungsunterlagen vorgeschlagenen Rezept abweicht, andernfalls droht ihnen der Ausschluss. An der in den Bewerbungsunterlagen beschriebenen Rezeptur können sie nur wenige Anpassungen vornehmen, die geringfügig bleiben müssen.

Die Kandidaten kochen auf einem Podium auf dem Grand Place und die technische Jury kann ihre Vorbereitungen beobachten.

Die Bekanntgabe der Ergebnisse der Finale aller Kategorien erfolgt im Anschluss an die Prüfungen und bildet den Abschluss der Meisterschaft.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Uhrzeiten zu ändern. Die für das Finale ausgewählten Kandidaten werden entsprechend benachrichtigt.

Artikel 6: Material und Zutaten

Für die Kategorie „**authentische Pommes**“ wird den Kandidaten vom Veranstalter folgendes Material zur Verfügung gestellt:

- Professionelle elektrische Fritteuse (Beschreibungen oben in Artikel 4)
- Frittierlöffel
- Gastrobehälter
- Schüssel
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Für die Kategorie „**Familien-Pommes**“ wird den Kandidaten vom Veranstalter folgendes Material zur Verfügung gestellt:

- Klassische elektrische Fritteuse ODER elektrisches Cerankochfeld
- Frittierlöffel
- Gastrobehälter
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Für die Kategorie „**Kreative Pommes**“ wird den Kandidaten vom Veranstalter folgendes Material zur Verfügung gestellt:

- Professionelle elektrische Fritteuse (Beschreibungen oben in Artikel 4) ODER elektrisches Cerankochfeld
- Frittierlöffel
- Gastrobehälter
- Schüssel
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Für die Kategorie „**Pommes-Sauce**“ wird den Kandidaten vom Veranstalter folgendes Material zur Verfügung gestellt:

- Elektrisches Induktionskochfeld (falls erforderlich)
- 1 freie Steckdose
- Tablett

Vom Veranstalter nicht bereitgestelltes Material:

- Kartoffeln
- Speisefett oder -öl
- Kartoffelschäler
- Sonstige Utensilien
- Handtuch
- Gewürze

- Zutaten für die Kategorie „Pommes-Sauce“
- Frittiertopf (bei Bedarf) für die Kategorien „Familien-Pommes“ und „kreative Pommes“.
- Schüssel zur Präsentation der Pommes aus der Kategorie „Familien-Pommes“.

Die folgenden Materialien sind untersagt:

- Mehrfachsteckdose
- Öfen

Gestattet sind ausschließlich vom Veranstalter zur Verfügung gestellte Elektrogeräte. Alle anderen Kochgeräte sind verboten.

Alle für die Zubereitung ihres Rezepts vor Ort notwendigen Lebensmittel werden von den Kandidaten ohne vorherige Vorbereitung mitgebracht. Die Zutaten werden vorher nicht verarbeitet. Wiegenungen werden akzeptiert.

Weder Grundbrühen noch vorgefertigte Soßen sind gestattet. Kartoffeln werden vor der Prüfung nicht geschält.

Das mitgebrachte Material wird vor Beginn jeder Prüfung von einer technischen Jury kontrolliert.

Die Teilnehmer können ihr Material zum Zeitpunkt ihrer Einladung abgeben. Die Halbfinalisten müssen auch ihr Material für das eventuelle Finale planen.

Artikel 7: Kriterien

Die Mitglieder der Auswahljury für die Bewerbungsunterlagen werden ohne bevorzugte Reihenfolge nach folgenden Kriterien ausgewählt:

- Originalität des Rezepts für die „kreativen Pommes“
- Rezept
- Beschreibung des Produkts
- Fotos
- ...

Die Entscheidungen der Juries sind endgültig.

Jeder Betrug oder Betrugsversuch führt zur Annullierung der Teilnahme des Verantwortlichen.

Artikel 8 - Die Preise

Der Gewinner jeder Prüfung wird belohnt und erhält einen Preis.

Die Preise werden den Finalisten nach Bekanntgabe der Ergebnisse der einzelnen Prüfungen der Meisterschaft verliehen.

Die Preisverleihungen dürfen weder zu Anfechtungen jeglicher Art noch zu einer Herausgabe ihres Gegenwerts in irgendeiner Form (insbesondere in bar) oder zu ihrer Rückforderung, ihrem Umtausch oder Ersatz, aus welchem Grund auch immer, führen, insbesondere bei Verlust oder Diebstahl.

Gegebenenfalls liegen die verschiedenen Gebühren und Kosten, die mit der Nutzung der Preise verbunden sind, aber nicht ausdrücklich in den Preisen vorgesehen sind,

in der Verantwortung der Gewinner. Im Allgemeinen lehnt der Veranstalter jegliche Verantwortung für Zwischenfälle und/oder Unfälle ab, die ein Gewinner während der Nutzung des Preises erleiden könnte.

Der Veranstalter lehnt jegliche Haftung im Zusammenhang mit der Unzufriedenheit eines Gewinners mit seinem Preis ab. Der Veranstalter kann nicht haftbar gemacht werden, wenn einer oder mehrere der vorgeschlagenen Preise vorübergehend oder dauerhaft nicht verfügbar sind. Den Gewinnern würden dann gleichwertige Preise angeboten. Der Veranstalter übernimmt keine Verantwortung im Falle von Verzögerungen, Diebstahl und/oder Verlust von Preisen, die per Post versandt werden oder für den Zustand bei ihrer Zustellung.

Artikel 9: Unentgeltlichkeit

Die gesamte Teilnahme an der Meisterschaft ist kostenlos.

Die Kosten für Verpflegung, Reise und Unterkunft liegen in der Verantwortung der Teilnehmer an den Prüfungen der Meisterschaft.

Artikel 10: Personenbezogene Daten

Die im Rahmen dieses Gewinnspiels erhobenen personenbezogenen Daten der Teilnehmer dienen dem Veranstalter ausschließlich für die Zwecke der Meisterschaft (unter Berücksichtigung der Teilnahme, Ermittlung der Gewinner und Verwaltung der Preise) und sind für die Verleihung des Preises an die Gewinner zwingend erforderlich. Ohne die Übermittlung dieser Angaben können die Teilnehmer daher nicht an der Meisterschaft teilnehmen, wenn keine Möglichkeit besteht, den/die möglichen Gewinner zu identifizieren.

Die personenbezogenen Daten der Teilnehmer werden in keinem Fall nicht ohne Zustimmung an Dritte weitergegeben.

Durch das Akzeptieren der Regeln erklärt der Kandidat, dass *die SPL Arras Pays d'Artois Tourisme und die Partner des Wettbewerbs kostenlos die Aufnahme seines Bildes, seiner Bemerkungen und der vorgestellten Rezepte vornehmen dürfen. Die Verbreitung und Nutzung dieser Bilder, dieser Bemerkungen und der so gesammelten Dokumente und Rezepte kann über Websites, Presse, Filme, Fotobibliotheken, Veröffentlichungen, Broschüren erfolgen, die ohne jegliche Zugangsbeschränkung und ohne Vergütung oder Entschädigung des Betroffenen durch den Veranstalter zugänglich sind.*

Der Veranstalter steht den Kandidaten weiterhin zur Verfügung für etwaige Beschwerden bezüglich Fotos und Videos, die am Tag der Veranstaltung aufgenommen und veröffentlicht werden.

Gemäß dem geänderten Datenschutzgesetz vom 6. Januar 1978 haben die Teilnehmer das Recht auf Zugang, Berichtigung, Widerspruch und Löschung der sie betreffenden personenbezogenen Daten, indem sie unter Nachweis ihrer Identität eine E-Mail an die untenstehende Adresse senden: contact@championnatdumondedelafrite.com

Personen, die vor Ende der Meisterschaft von ihrem Recht Gebrauch machen, die sie betreffenden Daten zu löschen, gelten als auf ihre Teilnahme verzichtet zu haben.

Artikel 11: Haftung

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Meisterschaft jederzeit und ohne

Vorankündigung zu verkürzen, zu verlängern, auszusetzen, ganz oder teilweise zu ändern oder abzusagen, wenn Umstände (insbesondere technischer Natur), die außerhalb seiner Kontrolle liegen, oder Gründe höherer Gewalt ihn dazu zwingen, dies ohne vorherige Ankündigung zu tun. Es besteht keinerlei Haftung in diesem Zusammenhang und ohne dass den Teilnehmern eine Entschädigung zusteht. Soweit möglich, erfolgt eine Information im Voraus über diese möglichen Änderungen in der Organisation der Meisterschaft mit allen geeigneten Mitteln. Die Haftung des Veranstalters beschränkt sich strikt auf die Aushändigung der tatsächlich und gültig gewonnenen Preise.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass das Internet kein sicheres Netz ist. Der Veranstalter kann daher nicht für die Kontamination durch mögliche Viren oder das Eindringen Dritter in das System des Terminals des Teilnehmers an der Meisterschaft haftbar gemacht werden und lehnt jede Verantwortung für die Folgen ab, die sich aus der Verbindung der Teilnehmer mit dem Netzwerk über die Website www.arraspaysdartois.com ergeben. Der Veranstalter kann nicht haftbar gemacht werden, wenn es zu Störungen des Internets kommt, die den reibungslosen Ablauf der Meisterschaft beeinträchtigen, oder wenn Routing-Probleme auftreten oder E-Mails verloren gehen.

Der Veranstalter kann die Meisterschaft ganz oder teilweise absagen, wenn sich herausstellt, dass Betrug in irgendeiner Form vorliegt. In diesem Fall behält er sich das Recht vor, die Gewinne nicht dem Betrüger auszuhändigen bzw. die Verursacher dieser Betrügereien vor Gericht zu verklagen.

Artikel 12: Zuständigkeit

Die vorliegende Meisterschaft unterliegt dem französischen Recht. Die Teilnehmer unterliegen daher den für Spiele geltenden französischen Vorschriften. Alle Streitigkeiten, die anlässlich dieser Meisterschaft entstehen und nicht gütlich beigelegt werden können, werden den zuständigen Gerichten am Wohnort des Antragstellers, einer natürlichen Person oder einer nichtgewerblichen Person, vorgelegt.

Das vollständige Reglement dieser Meisterschaft steht kostenlos zur Einsichtnahme auf der Website zur Verfügung www.arraspaydartois.com oder auf einfache Anfrage an die E-Mail-Adresse contact@championnatdumonedelafrite.com

Die Teilnehmer unterschreiben das vorliegende Reglement. Mit dieser Unterschrift wird das Reglement akzeptiert.

Artikel 13: Auslegung des Reglements

Im Falle einer Streitigkeit oder Beschwerde im Zusammenhang mit der Meisterschaft und/oder dem Reglement der Meisterschaft, aus welchem Grund auch immer, müssen die Anträge spätestens einen Monat nach Ende der Meisterschaft an den Veranstalter gesendet werden.

Unterschrift des Kandidaten oder der beiden Kandidaten: