



Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks
www.vvg.be

Vereniging zonder winstoogmerken

Vakwedstrijd

“Beste Grootkeukenkok van België 2019 – 2020”

Wedstrijdreglement “Beste Grootkeukenkok van België 2019 – 2020”

Horeca Expo Gent Dinsdag 19 november 2019

ARTIKEL 1: Deelnemers

Aan de wedstrijd kunnen deelnemen: alle Belgische koks (m/v) die als kok tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken. Zij dienen in het bezit te zijn van een diploma of getuigschrift afkomstig van een Belgische hotelschool en/of een Syntra -opleiding. Wie geen van deze kan voorleggen, dient minimum 10 jaar ervaring in de functie van grootkeukenkok te kunnen bewijzen.

De wedstrijd verloopt in de 3 landstalen, waarvan de kandidaten er minstens één moeten van beheersen. (Nederlands – Frans – Duits) De kandidaten moeten op de dag van de finale, op 19 november 2019, de leeftijd van 21 jaar hebben bereikt.

ARTIKEL 2: Organisatie

De wedstrijd wordt georganiseerd door de vzw. **Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks (V.V.G.)**. Het is aan (zuster)verenigingen, officiële instanties en aan bedrijven toegestaan om deze wedstrijd moreel en/of financieel te ondersteunen.

Alle bestuursleden van de deelnemende verenigingen en instanties worden geweigerd voor deelname aan de wedstrijd

ARTIKEL 3: De aanvraag

De officiële deelnemingsformulieren dienen aangevraagd te worden aan de:

* Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks
T.a.v. Dhr. Kris Vandenhende
Balgerhoeke 64
9900 Eeklo
GSM 0472/85.02.81.

kris.vandenhende@UGent.be

* of worden gedownload via de website van de provinciale verenigingen, waar ook dit reglement terug te vinden is.

ARTIKEL 4: De inzending

Elke inzending is anoniem en mag nergens een naam of enig kenteken vertonen dat zou kunnen verwijzen naar de identiteit van de inzender, met uitzondering van de gegevens op het deelnemingsformulier.

De inzending is volledig opgesteld in één van de 3 landstalen, naar keuze van de inzender.

De inzending is alleen geldig als alle documenten, volledig ingevuld, bij de organisatoren zijn toegekomen.

De organisatoren bevestigen de ontvangst van de inzending binnen de 3 werkdagen (of via leesbevestiging).

De inzending wordt bij voorkeur getypt en aangetekend in een gesloten briefomslag, formaat A4 verstuurd, gericht aan:

* Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks
T.a.v. Dhr. Kris Vandenhende
Balgerhoeke 64
9900 Eeklo

* of kan via e - mail verstuurd worden aan kris.vandenhende@UGent.be

De inzending moet er ten laatste op 26 september 2019 toekomen. De poststempel zal als het bewijs van een tijdige verzending gelden.

Niet correcte, onduidelijke, onvolledige en te laat ontvangen inzendingen zullen worden geweigerd.

Ten laatste op 1 oktober zullen de kandidaten verwittigd worden, als hun inzending :

- tot de 5 best gerangschikte behoort en dus in aanmerking komt voor de finale op 19 november 2019
- als 6e of 7e weerhouden werd en alleen in aanmerking komt als 1e of 2e reserve
- niet weerhouden werd.

ARTIKEL 5: Opdracht

A. De schriftelijke proef

De schriftelijke proef bestaat in het creëren van een eigen, origineel en onuitgegeven feestmenu van 3 gangen, dat in normale omstandigheden haalbaar is in een grootkeuken.

Hierbij is het gebruik van alle ingrediënten toegestaan.

Ook convenience - producten mogen op een verantwoorde wijze gebruikt worden. Voor groenten tot 4de graad: gewassen en gesneden of diepvries. Dit dient duidelijk vermeld te worden in de kostprijsberekening.

De jury zal over het verantwoord gebruik van convenience oordelen.

In de gerechten “klassiekers in een modern jasje” dient verplicht gebruik gemaakt te worden van:

- **voorgerecht** : op basis van wijting
- **hoofdgerecht** : warme bereiding met varkensvlees
- **nagerecht** : op basis van sabayon

Alle ingezonden recepturen moeten beantwoorden aan de eisen van een gezond voedingspatroon.

De inzending moet getuigen van het goede vakmanschap van de kandidaat; hij/zij zal aandacht hebben voor hygiënisch werken volgens de principes van de HACCP.

Bij het opstellen van zijn menu moet de kandidaat er rekening mee houden dat, indien zijn inzending weerhouden wordt, hij hetzelfde menu voor 10 personen moet bereiden tijdens de finale. Hiervoor wordt een bereidingstijd van 3 uur voorzien, de tijd van opdienen niet inbegrepen.

De kandidaten dienen een zo nauwkeurig mogelijk, afzonderlijke kostprijsberekening van de 3 gerechten te maken. Deze berekening gebeurt voor 10 personen, met een normale, verantwoorde portiegrootte.

De totale voedingskost van het ganse menu moet ongeveer € 8,00 per persoon bedragen, exclusief de BTW.

Van de kandidaten wordt verwacht dat zij de kostprijs van alle gebruikte ingrediënten kennen of opzoeken, en ook toepassen in hun berekeningen.

De kostprijsberekening wordt per gerecht vermeld op het daartoe voorziene formulier.

De schriftelijke inzendingen worden door een jury, bestaande uit vakmensen, onafhankelijk beoordeeld.

De quotering gebeurt op 100 punten. Deze punten worden niet medegedeeld, en ook niet meegerekend in het eindresultaat.

De 5 best gerangschikten worden uitgenodigd om deel te nemen aan de finale.

Deze finale, met praktische proef, gaat door tijdens de vakbeurs HORECA EXPO te Gent, op dinsdag 19 november 2019.

Op basis van de behaalde punten wordt een 1e en een 2e reservekandidaat aangeduid. Deze dienen op de dag van de finale aanwezig te zijn, en ontvangen, ook bij niet deelname, een vergoeding

B. De finale. (praktische) proef

Deze proef gaat door in de demokeuken.

De wedstrijd wordt gevolgd door het publiek, dat kan toekijken op het ganse wedstrijdverloop.

De finalisten bereiden hun gerechten in een voormiddagssessie.

Aan elke finalist wordt door lottrekking een individueel kookblok toegewezen.

Elke kookblok bestaat uit een fornuis, een combi-steamer, een friteuse, een grill, een werktafel, en een wastafel met spoelbak.

Alle toestellen werken op gas.

Voor het serveren worden de nodige witte borden door de organisatoren ter beschikking gesteld. De kandidaten zijn verplicht om deze te gebruiken.

Alleen voor het nagerecht kunnen eigen glazen, borden of schalen worden gebruikt.

Voorgerecht : groot wit plat bord
Hoofdgerecht: groot wit plat bord
Nagerecht: groot of klein wit plat bord (eventueel diep) of eigen borden, glazen

De kandidaten zullen zelf instaan voor:

- alle nodige voedingswaren in de verantwoorde hoeveelheid (de jury zal vooraf de kwaliteit, de versheid en de temperatuur ervan controleren)
- alle nodige potten, pannen, zeven, gastronormschalen ...
- alle klein materiaal, kloppers, messen, snijplanken, ...
- alle (kleine) toestellen zoals mixers, mengtoestellen, weegschaal, ...
- eventueel eigen borden voor het nagerecht
- benodigdheden voor hygiënisch werken

ARTIKEL 6: De jury

Alle jury's worden samengesteld door de organisatoren (V.V.G.) en bestaan uit deskundigen uit de gemeenschapsrestaurantie en de voedingsindustrie. Tot na de bekendmaking van de uitslag hebben de juryleden op geen enkele wijze individueel contact met de kandidaten.

A. De leesjury

De schriftelijke inzending wordt beoordeeld door juryleden bestaande uit vakmensen.

B. De technische jury

De technische jury voor de praktische proef, bestaat uit 5 professionelen, onder leiding van één coördinator. Deze coördinator geeft geen punten, maar controleert de 5 juryleden bij het toepassen van het reglement en staat in voor het vlotte verloop van de wedstrijd.

C. De tafeljury

De tafeljury beoordeelt de opgediende gerechten als gast en verbruiker van de maaltijd.

De gerechten worden door de kandidaat zelf op individuele borden geschikt, maar door kelners aan de tafeljury opgediend.

Alle juryleden quoteren zonder onderling overleg. Gegeven punten kunnen niet herroepen worden.

Bij alle niet voorziene omstandigheden of problemen, zijn alleen de organisatoren en/of de coördinator bevoegd een beslissing te nemen. Hiertegen is geen verhaal mogelijk.

ARTIKEL 7: De jurering

De leesjury oordeelt als in de schriftelijke inzending volgende criteria stroken met de opdracht:

- Samenstelling van het menu 25 punten
- Originaliteit en creativiteit

- van de gerechten 25 punten
- Aspect gezonde, evenwichtige voeding 25 punten
- Ingrediëntenlijst en kostprijsberekening 25 punten

Elke deelnemer dient in het totaal minimum 60 % van deze punten te behalen om weerhouden te worden.

De keukenjury houdt rekening met volgende criteria en kent 2/3 van het aantal te verdienen punten toe (300 punten):

- Kennis van kostprijs 20 punten
- Werkwijze volgens inzending 70 punten
- Smaak 50 punten
- Presentatie 50 punten
- Authenticiteit 40 punten
- Hygiëne en HACCP 35 punten
- Vakmanschap 35 punten

De tafeljury houdt rekening met volgende criteria en kent 1/3 van het totaal van de te verdienen punten toe:

- Presentatie van de gerechten 40 punten
- Originaliteit/authenticiteit van de Gerechten 40 punten
- Smaak van de gerechten 70 punten (inclusief de precieze gaarheid van de gerechten)

In de eindrangschikking wordt alleen rekening gehouden met het behaalde aantal punten in de finale:

- keukenjury 300 (2/3)
- tafeljury 150 (1/3)

totaal 450 (3/3)

Indien uit de eindrangschikking zou blijken dat aan deelnemers een gelijk totaal aantal punten werd toegekend, zullen de punten behaald door de keukenjury, gehanteerd worden bij het bepalen van de eindrangschikking.

Het aantal punten dat de kandidaten individueel behaald hebben, wordt op geen enkel ogenblik bekend gemaakt.

De eindrangschikking zal als volgt worden medegedeeld:

- 1 winnaar
- 2de plaats
- 3de plaats
- 2 finalisten (van 4de tot 5de plaats)

De winnaar wordt uitgeroepen tot:

“Beste Grootkeukenkok van België 2019 – 2020”

ARTIKEL 8: Schriftelijke inzending praktisch

De kandidaten dienen (aangetekend) een gesloten briefomslag A4 (of een e-mail) te versturen met volgende inhoud:

1. Voor elk van de 3 gerechten, op de voorzien formulieren:
 - * benaming van het gerecht

- * ingrediëntenlijst met kostprijberekening
 - * de volledige, (uitvoerige) werk- en/of bereidingswijze
 - * digitale foto van het gerecht
2. Kopie (scan) van de identiteitskaart van de kandidaat.
 3. Kopie (scan) van de behaalde getuigschrift(en) of diploma(s) van de vakopleiding van de kandidaat of het bewijs van minimum 10 jaar ervaring als grootkeukenkok.
 4. Een attest van de werkgever waaruit blijkt dat de kandidaat effectief bij deze tewerkgesteld is.
 5. Het deelnemingsformulier dat alle persoonlijke gegevens van de kandidaat bevat, alsook foto's van de gerechten.

ARTIKEL 9: Algemene info en voorwaarden

De deelname is gratis.

- Alleen de geselecteerden dienen een waarborg van € 50 over te schrijven aan de V.V.G.. Dit bedrag wordt na de finale terugbetaald.

- Zij dienen wel zelf alle kosten van voedingswaren en andere kosten te dragen.

- Alle inzenders stemmen ermee in dat hun recepturen zullen of kunnen gepubliceerd worden, zonder dat zij hiervoor een vergoeding ontvangen.

- De VVG heeft voor de dag van de finale van de vakwedstrijd een verzekering "Burgerlijke Aansprakelijkheid" afgesloten. Deze geldt voor alle leden van de organisatie, de juryleden en de kandidaten.

- Elke belanghebbende kan op zijn verzoek, tijdens de finale van de wedstrijd, de verzekeringspolis raadplegen bij de wedstrijdcoördinator.

De inrichters kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor het niet of onvoldoende functioneren van de keukenapparatuur en -infrastructuur.

Vooraleer de wedstrijd aan te vatten dienen de kandidaten zelf de kookapparatuur te controleren op een goede werking.

Er zal tijdens de wedstrijd een techniker permanent aanwezig zijn om eventuele defecten te herstellen (niet onder verantwoordelijkheid van de organisatoren)

Voor het vlotte verloop van de finale, zal tijdig nog een bijkomende briefing gehouden worden.

De organisatoren stellen tijdens de finale, aan de kandidaten, en aan de keukenjury, gratis een persoonlijke koksvest (met geborduurde naam en logo), een voorschoot en een koksmuts ter beschikking.

De finalisten verbinden zich ertoe om deze kledij tijdens gans de wedstrijd en tijdens de proclamatie te dragen. Kandidaten die hieraan geen gevolg geven, kunnen verwezen worden naar de laatste plaats.

Door hun deelname verklaren de kandidaten en de juryleden zich volledig akkoord met dit wedstrijdreglement.

De kandidaten ondertekenen het deelnemingsformulier "voor akkoord met het reglement".

ARTIKEL 10: Prijzenpakket

De 5 finalisten ontvangen na de wedstrijd:

- een waardevolle geldprijs volgens behaalde resultaat
- een persoonlijk diploma
- een herinneringsmedaille (goud, zilver, brons, neutraal)
- enkele waardevolle naturaprijzen
- eventueel prijzen toegekend voor uitzonderlijke prestaties (bv. prijs van de tafeljury, prijs van Horeca Expo, e.a.)
- de terugbetaling van de waarborg (€ 50)
- de kokskledij wordt gratis aangeboden

De eindoverwinnaar ontvangt tevens de trofee:

“Beste Belgische Grootkeukenkok 2019 – 2020”

Gent, 20 juni 2019.