

Wedstrijdreglement

Vorrunde Green Chef's Hat 2024

Wedstrijd zal plaatsvinden op woensdag 15 januari.

Teams

De teams bestaan uit 2 personen een chef en een sous chef.

Opricht

De opdracht is een amuse, een voorgerecht en een warm tussengerecht voor 6 personen, geserveerd op borden.

De amuse mag onvoorbereid meegenomen worden en moet ook 100% plantaardig zijn. De receptuur van de amuse moet uiterlijk één week voorafgaand aan de wedstrijd (uiterlijk 6 januari 2025) per e-mail ingeleverd worden (charlotte@gastronomischgilde.nl). Alle gerechten dienen 100% plantaardig te zijn. Er zal een blackbox zijn waarin diverse ingrediënten te vinden zijn inclusief groenten en fruit. Er is GEEN groentenkraam meer zoals in het verleden.

Aanlevering recepturen

- *De recepturen moeten de volgende zaken bevatten: Naam restaurant, naam deelnemers, naam receptuur.*
- *De documentnaam van het bestand dient als volgt opgebouwd te zijn: Receptuur Green Chefs Hat - Team {restaurantnaam}*

Indien de bestanden niet aan deze voorwaarden voldoen worden deze niet in behandeling genomen.

Ingrediënten

Verdere ingrediënten mogen deelnemers zelf meebrengen, er mag 1 plantaardige basisfonds cq jus en 1 gefermenteerd plantaardig product die normaal gesproken niet binnen de gestelde tijd bereid kunnen worden (niet gereduceerd of op smaak gebracht). Voor aanvang van de wedstrijd moet dit warm aan de keukenjury aangeboden worden ter controle. LET OP! Ook basis producten dienen ZELF door de deelnemers meegenomen te worden.

Er mogen verder géén voorbereekte producten meegenomen worden; bijvoorbeeld wel chocoladepastilles maar geen chocolademousse. Als er wordt geconstateerd dat dit wel gebeurt, dan betekent dit puntenverlies of diskwalificatie.

Er wordt streng gejureerd op de hoeveelheid waste die je produceert, neem dus je ingrediënten afgewogen mee en gebruik van de blackbox en winkel ingrediënten zoveel mogelijk onderdelen.

Servies

Voor de presentatie dienen de deelnemers zelf servies mee te nemen. Elke gang dient in zijn geheel op 1 bord (of ander soort servies) gepresenteerd te worden. Losse bakjes/kopjes zijn dus niet toegestaan met uitzondering van sauzen of boullions.

Toegang en parkeren

Voor de toegang tot de RAI krijgen de deelnemers t.z.t. bericht per e-mail.

Entreekaarten worden bij aankomst uitgereikt.

Het Gastronomisch Gilde is te gast bij de RAI/ Horecava en alle deelnemers, begeleiders etc. hebben zich te houden aan de gestelde regels door de RAI. Hier worden geen uitzonderingen gemaakt.

Meer informatie over het parkeren volgt.

Planning

Tijd	Team	Actie
09.00 – 10.00	Allen	Toewijzing keuken + inrichten werkplek
10.00 – 10.45	Allen	uitreiken blackbox, producten van HANOS winkel, menu uitwerken en menu inleveren
10.45	Team 1	Start wedstrijd
10.50	Team 2	Start wedstrijd
10.55	Team 3	Start wedstrijd
11.00	Team 4	Start wedstrijd
11.05	Team 5	Start wedstrijd
11.10	Team 6	Start wedstrijd
12.45	Team 1	Doorgeven amuse
12.50	Team 2	Doorgeven amuse
12.55	Team 3	Doorgeven amuse
13.00	Team 4	Doorgeven amuse
13.05	Team 5	Doorgeven amuse
13.10	Team 6	Doorgeven amuse
13.25	Team 1	Doorgeven voorgerecht
13.30	Team 2	Doorgeven voorgerecht
13.35	Team 3	Doorgeven voorgerecht
13.40	Team 4	Doorgeven voorgerecht
13.45	Team 5	Doorgeven voorgerecht
13.50	Team 6	Doorgeven voorgerecht
14.05	Jury	Korte pauze
14.20	Team 1	Doorgeven tussengerecht
14:25	Team 1	Keuken schoonmaken
14.25	Team 2	Doorgeven tussengerecht
14:30	Team 2	Keuken schoonmaken
14.30	Team 3	Doorgeven tussengerecht
14:35	Team 3	Keuken schoonmaken
14.35	Team 4	Doorgeven tussengerecht
14:40	Team 4	Keuken schoonmaken
14.40	Team 5	Doorgeven tussengerecht
14:45	Team 5	Keuken schoonmaken
14.45	Team 6	Doorgeven tussengerecht
14:50	Team 6	Keuken schoonmaken
15:00	Jury	Juryoverleg
15:30	Allen	Deelnemers mogelijkheid feedback juryleden
16:00	Allen	Prijsuitreiking

Alle teams hebben na het doorgeven van hun laatste gerecht 30 minuten de tijd om de keuken schoon te maken. Dit wordt door de keukenjury gecontroleerd en het niet schoon achterlaten van de keuken levert strafpunten op.

Materiaal

Aanwezig

Koksbuis, sloof en koksmuts (leverancier volgt)
Werkbank voorzien van warm/koud water en 2 elektrische kookplaatjes
Losse werkbanken, 2 per team
Oven, 1 per team (Rational)
Kleine koelkast in keuken, 1 per team
Grote koelkast achter de schermen, 1 per 2 teams
Grote vriezers, 2 voor alle teams
Snijmachine, 1 voor alle teams
Frituurpan, 1 voor alle teams

2 stopcontacten per team (230V). Er mogen maximaal 2 apparaten tegelijkertijd aangesloten worden, het is dus niet toegestaan om een verlengsnoer mee te nemen.

Zelf meenemen

Werkschoenen, koksbroek
Parkeerkaart (volgt via e-mail)
Kleine pannetjes voor elektrische kookplaatjes
Klein keukenmateriaal: messen, gardes, lepels, snijplank, spatels, etc.
Aanpakdoeken, passeerdoeken, droogdoeken en vaatdoeken
Pen en papier om het menu uit te werken
Creativiteit en passie!

Niet meenemen

Stikstof
BBQ (Big Green Egg, o.i.d.)
Open vuur apparatuur i.v.m. veiligheidsvoorschriften

Jury

De jury van de wedstrijd wordt op de dag zelf bekend. De juryleden beoordelen de kandidaten op basis van het beoordelingssysteem van de WorldChefs, de overkoepelende wereldorganisatie voor koksverenigingen. Waldrik Kremer en Bert van Manen zijn de keukenjury.

Puntenwaardering

Mis en place	10
Correct en professioneel handelen	25
▪ Hygiëne	
▪ Technieken	
▪ Efficiënt omgaan met producten	
Uitgifte	5
Presentatie	10
Smaak	50
Totaal	100

Juryrapport

Kandidaten kunnen voorafgaand aan de bekendmaking van de uitslag van de wedstrijd mondelinge informatie over hun prestaties verkrijgen bij de jury. Daartoe dienen zij zelf het initiatief te nemen. De wedstrijdorganisatie raadt kandidaten aan hiervan gebruik te maken om volgende wedstrijden nog beter te kunnen scoren. Over de uitslag van de wedstrijden en de juryverslagen is geen discussie mogelijk.

De jury bepaald ook welk voorgerecht en welk tussengerecht het beste is.

Aansprakelijkheid

Het Gastronomisch Gilde/ HORECAVA zijn niet aansprakelijk voor het kwijtraken van persoonlijke eigendommen. Iedere deelnemer is verantwoordelijk voor zijn/ haar eigen spullen. Wij adviseren iedereen hun eigendommen te labelen.

Foto's en video

Tijdens de wedstrijd zullen er foto en video opnamen gemaakt worden, deze worden na de wedstrijd in de loop van de week beschikbaar gesteld via een online download link. Indien men niet gefotografeerd wenst te worden of in beeld wil komen op de video dient men dit vooraf te melden bij info@gastronomischgilde.nl dan zal de organisatie hier rekening mee houden. Let op! Het Gastronomisch Gilde is niet verantwoordelijk voor andere partijen die opnames maken.

Vragen

Voor organisatorische vragen rondom de wedstrijd kan contact opgenomen worden met Charlotte Mauritz, charlotte@gastronomischgilde.nl. Voor inhoudelijke vragen over de wedstrijd kan contact opgenomen worden met Waldrik Kremer waldrik.kremer@gastronomischgilde.nl